



WIRTSCHAUS
Üögele
BOZEN BOLZANO

Menu Vögele (Frühling -Primvavera-spring)

**Carpaccio vom pochierten Kalbstafelspitz / Basilikum Pesto
Frischkäse-Rote Beete Mousse**

**Carpaccio di vitello al vapore / pesto al basilico
Mousse di rapa rossa-formaggio fresco**

**Poached veal carpaccio / basil pesto
beetroot-fresh cheese mousse**



**Kartoffelnockerln / grünen Spargelspitzen / Thunfisch
Gnocchi di patate / punte d'asparagi verdi / tonno fresco
Potato dumplings/ green asparagus / tuna**



**Weißer Stangenspargeln / Boznersauce / Hausschinken
Petersilienkartoffeln**

**Asparagi bianchi / salsa Bolzanina / prosciutto cotto
Patate al prezzemolo**

**White asparagus Boznersauce (hard-boiled eggs sauce)
potatoes / ham**



**Lauwarmes Schoko Törtchen / Passionsfrucht Sorbet
Tortino al cioccolato / Sorbetto al frutto della passione
Chocolate tartlet / passionfruit sorbet**

€ 47,00 + Gedeck- Coperto € 1,50

Menu Vögele (Sommer -estivo-summer)

Tartar vom Südtirol Rind / marinierte Pfifferlinge / Bauernbutter / Toastbrot
Tartara di manzo nostrano / finferli marinati / burro / pane tostato
Local beef fillet tartar / marinated mushrooms / butter / toast
☺☺☺

Hausgemachte Bandnudeln / heimische Paradeiser „Griesbauer“/
Jungspinat Beet / cremige Burrata

Tagliatelle con pomodorini nostrani „Griesbauer“
Spinacini / Straciatella di Burrata

Homemade tagliatelle / local tomatoes “Griesbauer”
spinach / burrata cream

☺☺☺

Rosa gebratener Kalbsrücken / Kräuterkruste
Kartoffelschaum / Broccoli

Sella di vitello / crosta di erbette aromatiche
Puree di patate / broccoli

Veal steak / aromatic herbs crust
Mashed potatoes / broccoli

☺☺☺

Mousse vom Sterzinger Joghurt / Erdbeerragout vom „Willelehof „
Mousse di yogurt „Latteria Vipiteno“ / ragù di fragole “Willelehof”
Local yoghurt mousse / strawberries ragout “Willelehof”

€ 46,00 Gedeck/coperto € 1,50

Menu Vögele (Herbst -autunno- autumn)



WIRTSCHAUS
Vögele
BOZEN BOLZANO

Lauwarmes Räucherforellenfilet / Spinatsalat
Südtiroler Trockenobst

Filetto di trota affumicata tiepida / insalata di spinacini
Frutta secca del Alto Adige

Smoked tout fillet / spinach salad
Dried fruit from South Tyrol



Rote Beete Tagliolini / Almkäsecreme
Schüttelbrotbrösel / Streifen vom Rindsgeselchtem

Tagliolini di rapa rossa / crema di formaggio di malga
Pane di segala croccante grattugiato / fettine di affumicato di manzo

Betroot noodles / cheese cream
crunchy rye-bread / smoked beef



Rosa gebratenes Hirschfilet / Preiselbeersauce /Blaukraut,
Mandelbroccoli / Polenta „Römerhof“

Filetto di cervo / salsa di mirtilli rossi / cavolo rosso
Broccoli alle mandorle / Polenta “Römerhof”

Roast Fillet of Venison / cranberry sauce / red cabbage
broccoli with almond / polenta “Römerhof”



Kastanienreis / Schlagrahm / Vanille Eis /Schoko Sauce
Passato di castagne / panna montata / gelato di vaniglia / salsa cioccolato
Chestnut puree / whipped cream / vanilla ice cream / chocolate sauce

€ 48,00 Gedeck/ coperto € 1,50

Menü Vögele (festlich- festivo - festive)

Gruß aus der Küche
Horsd'œuvre
(Zitronengras-Ingwer Suppe / Garnele)



WIRTSCHAUS
Uögele
BOZEN BOLZANO

(Citronella-zenzero zuppa/ gamberetti)
(lemongras-ginger soup / shrimps)



Pochiertes heimisches Kalb mit Artischocken/ Avocado / Rote Beete
Vitello Pochè / carciofi/ avocado / rapa rosso
Veal Pochè / artichokes / avocado / bed root



Gewürztraminer Risotto/ heimisches Saiblingsfilet/ Frühlingszwiebel/ Kreneis
Risotto al Gewürztraminer / filetto di salmerino/ cipollotti/ gelato di raffano
White wine risotto with brook trout/ spring onions/ horseradish ice cream



Rosa gebratenes Rindsfilet / Pfeffersauce
Kartoffelstrudel / Grillgemüse

Filetto manzo "Alto Adige"/ salsa al pepe verde
strudel di patate / verdura alla griglia

Local Beef filet / peppercorn sauce /
potato strudel grilled vegetables



Vögeles Dessert Kreation
Dolce misto della casa
Dessert Variation

€ 51,00/ coperto € 1,50



WIRTSCHAUS

Uögele

BOZEN BOLZANO