

Regionale Gaumenfreuden aus der Südtiroler Gasthausküche
Golosità della cucina Súditirolese

104 *Geschwenkter Kalbskopf roten Zwiebeln / Weinessig „Plunhof“ /Knödelscheiben/ Artischocken....10,90*
Testina di vitello rosolato con cipolla rossa /aceto di vino “Plunhof “/fettine di canederli/zucca
Warm calf's head salad with onions/ sliced bacon dumplings / vinegar/ pumpkin

116 *Mousse vom Graukäse der Käserei Sexten/ Rote Beete/ Vinschger Paarlbrod-Chips.....9,50*
Mousse di formaggio grigio del Caseificio Sesto / rapa rossa/ crostini di pagnotta venostana
Cream of gray cheese with beetroot and bread-chips

Unsere Brettlen- I nostri taglieri:

102 *Vögeles Gasthaus Kosterlen:.....13,90*
Das Beste aus der Räucherammer & Topfen-Graukäse Aufstrich & Bergkäse & Erdäpfelplattlen
Affumicati altoatesini misti & Formaggio di malga & Mousse di formaggio grigio & Frittelle di patate
Mixed Tyrolean starter (smoked bacon, local fresh cheese, Salami, Potato tartlet

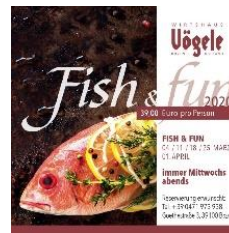
101 *Dünn geschnittener Markenspeck g.g.A / Essiggurken/ Kren.....11,90*
Il nostro tagliere di Speck Alto Adige IGP affettato / cetrioli/ raffano
Speck-Tyrolean baconn / gherkins/ horseradish

327 *Erdäpfel Plattlen mit Vinschger Sauerkraut10,90*
Frittelle di patate con crauti della Val Venosta
Fried potato tartlets with sauerkraut

330 *Vögeles Knödel-Kistel mit Krautsalat und Speckstreifen11,50*
Spinatknödel mit Rübenkraut & Käseknödel auf Spinatcreme & Rote-Beete Knödel mit Kren und Parmesan
Variazione di canederli tirolese con insalata di cappuccio e speck croccante.....11,50
Canederli di spinaci & Canederli di formaggio & canederli di rape rosse con raffano.
Variation of typical dumplings: spinach dumpling & cheese dumpling & beetroot dumpling & Bacon

542 *Rinder Saftgulasch mit Südtiroler Speck-Knödel.....14,50*
Gulasch di manzo con canederli di Speck
Beef Goulash with Tyrolean bacon dumplings

518 *Südtiroler Bauern Gröstel mit Speck-Krautsalat.....15,90*
Rosticiata di carne e patate con insalata di cappuccio condito con speck
Roast of meat and potatoes and cabbage salad with bacon julienne



Tageskarte 09.03.2020 Piatti del giorno

Kalte Vorspeise-Antipasti-Cold Starters

- 135 Geräuchertes Forellenfilet / Kräuterkruste / Fenchelsalat / Apfelkren.....10,90
 Filetto di trota affumicata gratinato con erbetta / insalata di finocchio/ rafano
 Smoked salmon trout filet with herbs and fennel salad
- 118 Geräuchertes Roastbeef / Spargelsalat / Remouladensauce / Rucola/ Parmesan.....11,90
 Roastbeef affumicato / insalata di asparagi / ruclola/ scaglie di grana / salsa Remoulade
 Smoked cold Roast beef / marinated asparagus / rocket salad / Parmesan / Remoulade Sauce

Warme Vorspeise-Primi-Warm Starters

- 362 Penne mit Spanferkelragout10,50
 Penne con ragù di maialino
 Pasta with pork ragout
- 361 Penne Cacio e Pepe (Käse-Pfeffersauce).....9,90
 Penne cacio e pepe
 Pasta with cheese- pepper sauce
- Lunchangebot: mit gemischtem Salat und ¼ Mineral 11,90
 Business Lunch: con insalata mista e ¼ minerale 11,90

Hauptspeise – Secondo – Main

- 175 Frische Spargeln mit Boznersauce, Salzkartoffeln und Hausschinken.....19,50
 Asparagi freschi con salsa Bolzanina, patate lesse e prosciutto cotto
 Fresh asparagus with Boznersauce, boiled potatoes and ham
- 177 VEG-ohne Schinken-senza prosciutto-without ham. 17,50
- 524 Rosa gebratene Hirschmedaillons/ Lagreinkäse gratinierter Spargel / Wachholder Espuma.....21,50
 Medaglioni di cervo / asparagi gratinati con formaggio "Lagrein"/ Espuma di ginepro
 Medallions of Venison / asparagus gratinated with red wine cheese /
- 547 Fleischkrapfen wie bei Großmutter / Erdäpfelpüree / Spinat / Gemüse..... 13,90
 Polpette di carne (Ricetta della nonna) con purè di patate /spinaci/ verdure
 Tyrolean Style meat balls with mashed potatoes and spinach

- 1222 Vorspeisen Étagère im Vögele Käfig für 2 Personen.....22,90
Assaggini di nostri Antipasti – Étagère per due persone
Antipasti Étagère for 2 persons
- 120 Raukensalat mit Kirschtomaten/ Sonnenblumenkerne/ Nussbrotcroûtons/ Parmesan 8,50
V Insalata di rucola con pomodorini/ semi di girasole/ croûtons di pane ai noci/ parmigiano
Rocket salad with tomatoes/ parmesan/ sunflower seeds/ croutons of nut bread
- 10811 Großer Salatteller/ Mozzarelline / Thunfisch/ Taggiasche Oliven / Zwiebeln./ eingelegtes Gemüse9,90
Insalatone/ mozzarelline / tonno / olive Taggiasche / cipolla / verdure al agro
Mixed salad with tune and mozzarella cheese / olives / onion / vegetables
- 108 Beilage: Gemischter Salat / Blattsalate / Krautsalat mit Speck / Krautsalat ohne Speck4,00
Contorno: insalata mista / insalata verde / insalata di cappuccio / Insalata di cappuccio con speck
Mixed salad / mixed green salad / cabbage salad / cabbage salad with bacon
- 1050 Bruschetta Tradizionale:
- Datterini Tomaten/ Basilikum/ Olivenöl6,90
Pomodori Datterini / basilico/ olio d'oliva
Datterini Tomato/ basil/ olive oil
- 1053 Bruschette TRIS:
- Rohschinken –Rucola / Thunfisch-Olivencreme / Tomatenwürfel- Olivenöl.....8,90
Prosciutto crudo- rucola / crema di tonno e olive / pomodori-olio d'oliva
Raw ham-rocket salad / tuna – olive cream / tomatoes-rucola-olive oil
- 132 Lauwarmer Oktopus Salat nach mediterraner Art mit Oliven Grissini13,50
Insalata di polipo alla mediterranea con Grissini alle olive
Mediterranean Octopus salad with olive grissini
- 1007 G Mit Kräutern gegrillte Krevetten / Blattsalate / Knoblauchdressing..... 13,90
Gamberetti scottati / insalata verde / dressing all 'aglio
Grilled shrimps on salad with garlic dressing
- 130 Kleines und Feines von den Fischvorspeisen mit Knoblauchcrostini.. 14,50
Delizie con pescato di mare e di fiume con crostini all'aglio
Mixed fish starter with garlic bread

- 231 Speckknödel in der Rinderkraftbrühe.....6,90
Canederli di speck in brodo
Tyrolienne bacon dumpling soup
- 234 Kohlrabi Creamsüppchen / Räucherforelle Crostini 7,50
Crema di cavolo rapa / Crostini di trota affumicata
Kohlrabi cream soup / smoked trout croutons
- 233 Kräftige Fleischsuppe / Frittaten.....7,50
Frittatine in brodo
Consommé Celestine

Warme Vorspeisen

Primi piatti

- 310 Hausgemachte Kartoffeltaschen / Feta-Käse / Tomatenconcassé / Basilikum.....11,50
Ravioli di patate con Feta / concassé di pomodori / basilico
Potato Ravioli filled / Feta-cheese / tomato / basil
- 323 Rote Beete Risotto / Gorgonzola Eis / Schüttelbrot Mantel / Kren-Espuma.....12,50
Risotto di rapa rossa / gelato di Gorgonzola / crosta di "Schüttelbrot" (pane croccante)
Risotto bet root and gorgonzola ice cream
- 340 Hausgemachte Bandnudeln / Lamm Ragout / Wurzelgemüse.....12,90
Tagliatelle fatte in casa / ragù d' agnello / verdure
Homemade Tagliatelle / lamb ragout / vegetables
- 370 Spaghettini "Vögele" mit Oliven/ Feta/ Tomaten/ Rucola/ Kapern.....11,50
✓ Spaghettini "Vögele" con olive/ Feta/ capperi/ pomodori/rucola
Spaghetti "Vögele" olives/ feta/ tomato/ capers
- 352 Linguine mit Tintenfisch / Wokgemüse / Saffran.....13,90
Linguine con calamari / verdure allo wok / zafferano
Pasta with squid / vegetables / saffron

- 544 Filet vom Weiderind mit Pfeffersauce / Grillgemüse / Kartoffelstrudel.....25,90
 Filetto manzo / salsa al pepe / verdura alla griglia / strudel di patate
 Local Beef filet with peppercorn sauce/ grilled vegetables / potato strudel
- 529 Rosa gebratener Lammrücken / Lardo / Artischocken / Vollkornpolenta „Römerhof“ 22,50
 Sella d’agnello / Lardo / Carciofi / Polenta integrale “Römerhof”
 Roast saddle of lamb / artichokes / Polenta
- 545 „Tagliata“ vom Rind auf Rucolabeet /Datterini, Parmesan Chili-Dip/ Kartoffelspalten.....20,90
 Tagliata di manzo su insalata di rucola/datterini/ parmigiano/ salsa di Chili/ spicchi patate
 Beef Entrecote on a bed of rocket, tomatoes * Chilli Dip and potatoes
- 106 Hühnerbrust in Sesamkruste/ Salatvielfalt/ Kartoffelspalten / süßsaurer Dip..... 12,90
 Petto di pollo in crosta di sesamo / insalata / spicchi di patate / salsa Chili agrodolce
 Chicken breast in a sesame crust with salad and chili sauce, potatoes
- 530 Wienerschnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren.....16,50
 55 “Wienerschnitzel” (cotoletta alla milanese di vitello) con patate saltate
 Wienerschnitzel (breaded veal cutlet) with roasted potatoes
- 207 Zander Filet im Kartoffelmantel / Schmorgemüse/ Kren-Espuma..... 18,90
 Filetto di luccio-perca in crosta di patate / verdure brasate / Espuma di rafano
 Pike-perch fillet in potato crust / vegetables / horseradish Espuma
- 202 Lachsmedaillon im Sesammantel / Wokgemüse- Streifen / Basmatireis.....18,90
 G Medaglione di salmone in crosta di sesamo / verdura allo wok / riso basmati
 Salmon Medallion in sesame crust with stir fried vegetables and Basmati –rice
- 381 Biokäse der Bergkäserei Passeier vom Grill / Gemüsestreifen / süßsaurer Dip.....12,80
 G V Formaggio delle valli Passirio alla griglia su verdure / Dip agrodolce
 Grilled local cheese on stir fried vegetables