

# Herbstliche Salate

## Insalate autunnali

Translate me with



Google Lens

**Lauwarmer Quinoa-Salat  
mit Gemüse und Camembert**  
Insalata tiepida di quinoa  
con verdure e camembert

13,00 €

---

**Knackige Blattsalate mit Orangenfilets, Walnüssen,  
Granatapfel und Büffelmozzarella**  
Insalatina con filetti d'arancia, noci,  
melograno e mozzarella di Bufala

14,00 €

---

**Fitness-Salat mit Rucola, Feta, Kirschtomaten,  
Oliven und Bergkäsewürfeln**  
Insalata Fitness con rucola, feta, pomodorini ciliegini,  
olive e cubetti di formaggio di montagna

14,00 €

---

**Salatvariation mit gegrillten Truthahnstreifen,  
gekochtem Ei und Ananaswürfeln**  
Variazione d'insalate con fette di tacchino alla griglia,  
uovo cotto e cubetti d'ananas

14,00 €

---

**Frische Salate vom Buffet**  
Insalata mista dal buffet

5,00 €

---

# Aus dem Suppentopf

## Minestre

**Feurige Gulaschsuppe**  
Zuppa di gulasch piccante

8,00 €

---

**Feines Kürbiscremesüppchen  
mit Speck-Julienne und Blätterteigkäsestange**  
Crema di zucca con julienne di Speck  
e grissino di pasta foglia al formaggio

7,50 €

---

**Rinderkraftbrühe mit zweierlei Knödeln  
(Speck- und Leberknödel)**  
Duetto di canederli (Speck e fegato)  
in brodo

8,00 €

---

# Kalte Schlemmereien

## Antipasti

### Kalte Fischvariation:

Gegrillte Riesengarnelen, geräucherte Forelle, Jakobsmuscheln und Räucherlachs, serviert mit Tomaten-Focaccia

Variazione di pesce:

Gamberoni alla griglia, trota e salmone affumicati e capesante, servita con focaccia ai pomodori

16,00 €

---

Ziegenkäse in Kräuter-Paprika-Mantel, dazu Rotweinbirne, Wildkräutersalate und Hirschschenkenscheiben

Formaggio di capra in mantello di erbe e paprica, servito con pera al vino rosso, insalatina d'erbe selvatiche e fette di prosciutto di cervo

15,00 €

---

Carpaccio von der Orange mit geräucherter Forelle, Zwiebelringen, Kräuterbutter und Tomaten-Bruschette

Carpaccio di arance con trota affumicata, anelli di cipolla, burro alle erbe e bruschette con concassè di pomodorini

14,00 €

---

Rindstatar, serviert mit gefüllten Peperoniröllchen, Blattsalaten, Kräuterbutter und gegrillter Bruschetta

Tartare di manzo, servito con involtini di peperoni farciti, insalatina, burro alle erbe e bruschetta alla griglia

80gr. 120gr.  
€ 11,00 15,00 €

---

### Tiroler Räucherteller

(Speck, Bauernschinken, Kaminwurzeln, geräucherter Hirschschenkel, Pustertaler Bergkäse und süß-saures Gemüse)

Antipasto di affumicati alla Tirolese

(Speck, prosciutto del Contadino, salamino, prosciutto di cervo affumicato, formaggi della Val Pusteria e verdura agrodolce)

14,00 €

---

### Tiroler Räucherteller mit Pellkartoffeln (für 2 Personen)

(Speck, Bauernschinken, Kaminwurzeln, geräucherter Hirschschenkel, Pustertaler Bergkäse und süß-saures Gemüse)

Antipasto di affumicati alla Tirolese con patate al cartoccio (per 2 persone)

(Speck, prosciutto del Contadino, salsiccia affumicata, prosciutto di cervo affumicato, formaggi della Val Pusteria e verdura agrodolce)

30,00 €

---

### Bruschetta mit mariniertem Tomaten-Concassé und Basilikum (4 Stück)

Bruschetta con concassé di pomodori marinati e basilico (4 pezzi)

6,00 €

---

# Warme Vorspeisen mit Fisch

## Primi piatti con pesce



große Portion  
abbondante  
+ 2,00 €

**Warme Fischvorspeise, Spezialität des Hauses,  
mit Knoblauchbrot und Scampo „Bella Vista“**  
Antipasto di pesce, caldo, specialità di casa,  
con pane all'aglio tostato e scampo „Bella Vista“

18,00 €

---

**Risotto, mit Chardonnay verfeinert,  
dazu frische Meeresfrüchte und Scampo „Bella Vista“**  
Risotto al Chardonnay con frutti di mare  
e scampo „Bella Vista“

16,00 €

---

**Linguine mit Venusmuscheln und Garnelen**  
Linguine con vongole e gamberi

13,00 €

---

**Hausgemachte Tintenfisch-Tagliatelle mit Lachs und Zucchini**  
Tagliatelle di seppia, fatte in casa, con salmone e zucchine

14,00 €

---

**Feiner Zitronenrisotto mit Hummerragout**  
Risotto al limone con ragù d'astice

15,00 €

---

**Vorspeisenvariation (ab 2 Personen): Risotto mit Meeresfrüchten,  
Linguine mit Venusmuscheln und Garnelen  
und hausgemachte Kartoffelteigtaschen mit Kürbisfüllung**  
Variazione di primi (min. 2 persone): Risotto ai frutti di mare,  
linguine con vongole e gamberi  
e ravioli di patate, fatti in casa, ripieni di zucca

pro Pers./a pers.  
21,00 €

---

# Warme Vorspeisen

## Primi piatti



große Portion  
abbondante  
+ 2,00 €

**Hausgemachte Schlutzkrapfen mit goldbrauner Butter und Parmesankäse**  
Ravioli tirolesi agli spinaci, fatti in casa, con burro fuso e parmigiano 11,00 €

---

**Nudelpfanne Clara (Ragout, Tomaten, gem. Pilze, Sahne, Speck)**  
Padella di pasta alla Clara (ragù, pomodori, funghi misti, panna, speck) 9,50 €

---

**Hausgemachte Petersilien-Tagliatelle mit Brie, Mascarpone und Trüffel**  
Tagliatelle di prezzemolo, fatte in casa, con brie, mascarpone e tartufo 11,00 €

---

**Kamut-Paccheri mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum**  
Paccheri di Kamut con pomodori freschi, mozzarella e basilico 9,00 €

---

**Hausgemachte Kartoffelteigtaschen mit Kürbisfüllung,  
dazu Buttertomaten und Parmesansplitter**  
Ravioli di patate, fatti in casa, ripieni di zucca,  
con pomodorini al burro e scaglie di parmigiano 12,00 €

---

**Hausgemachte Rote Beete-Spätzle mit Graukäse und Walnüssen**  
Spätzle di barbabietola con formaggio grigio e noci 12,00 €

---

**Hausgemachte Petersilien-Tagliatelle mit Entenragout und Orangenduft**  
Tagliatelle al prezzemolo, fatte in casa, con ragù d'anatra e aroma all'arancia 13,00 €

---

**Zwei Pressknödel auf Blattsalaten**  
mit zerlassener Butter, Parmesan und frittierten Zwiebelringen  
Due canederli pressati su insalatina 10,00 €  
con burro fuso, parmigiano e anelli di cipolla fritti

---

**Feiner Zwetschgen-Risotto mit  
geräuchertem Hirschschinken und Parmesansplitter**  
Risotto alle prugne 12,00 €  
con prosciutto di cervo affumicato e scaglie di parmigiano

---

# Hauptgerichte mit Fisch

## Secondi piatti di pesce

**Goldbrasse im Bananenblatt mit Salzkartoffeln und Grillgemüse**  
Orata in foglie di banano con patate lesse e verdure alla griglia 18,00 €

---

**Forelle vom Grill mit Stampfkartoffeln und Grillgemüse**  
Trota alla griglia con timballo di patate e verdure alla griglia 16,00 €

---

**Lachs in Kräuterkruste, serviert mit Stampfkartoffeln,  
Spinat und Buttertomaten**  
Salmone in crosta alle erbe, servito con timballo di patate,  
spinaci e pomodorini al burro 17,00 €

---

**Gegrillte Jakobsmuscheln  
mit Schalenkartoffeln und Knoblauchbrot**  
Capesante alla griglia 18,00 €  
con spicchi di patate e pane tostato all'aglio

---

**Feine Fischplatte (ab 2 Personen)  
mit reichhaltigen Beilagen**  
Piatto di pesce (min. 2 pers.) pro Pers./a pers. 39,00 €  
con variazione di contorni

---

# Hauptgerichte mit Fleisch

## Secondi piatti di carne

**Wienerschnitzel vom Truthahn mit Pommes frites,  
tourniertem Gemüse und Preiselbeermarmelade**  
Bistecca di tacchino alla Milanese con patatine fritte,  
verdure miste e mirtilli rossi 14,50 €

---

**Zwiebelrostbraten vom einheimischen Rind  
mit Röstkartoffeln und Grilltomate**  
Bistecca di manzo alle cipolle,  
servita con patate arrostate e pomodoro alla griglia 16,00 €

---

**Zartes Hirschgulasch, serviert mit Kartoffelknödel,  
Blaukraut und Preiselbeermarmelade**  
Gulasch di cervo, servito con canederli di patate,  
cavoli rossi e mirtilli 19,00 €

---

**Clara Burger,  
serviert mit Pommes frites und zweierlei Saucen**  
(Tomaten, knackige Salate, gegrillter Camembert, gegrillter Speck,  
Zwiebelringe und Rindfleisch vom heimischen Rind)  
**Clara Burger,**  
servito con patatine fritte e duetto di salse 14,00 €  
(pomodori, insalata verde, camembert e speck alla griglia,  
anelli di cipolla e carne di manzo)

---

**Tagliata vom Rind (Entrecôte)  
mit Rucola und Parmesansplitter,  
dazu Schalenkartoffeln mit Mascarpone-Kräuter-Creme**  
Tagliata di manzo (Entrecôte) con rucola e scaglie di grana,  
servita con spicchi di patate e crema di mascarpone ed erbe 23,00 €

---

# Steak Steak

**Tomahawk Irland (1000g) für 2 Personen  
mit reichhaltigen Beilagen**  
Tomahawk Irlandese (1000g) per 2 persone  
con variazione di contorni

58,00 €

---

**Rib Eye Kanada vom Grill (400 g)  
mit Folienkartoffel und Grillgemüse**  
Rib Eye Canadese alla griglia (400 g)  
con patata in cartoccio e verdure alla griglia

€ 35,40

---

**Rinderfilet (250 g) vom Grill oder mit feiner Pfeffersauce,  
serviert mit Röstkartoffeln und Grillgemüse**  
Filetto di manzo (250 g) alla griglia oppure con salsa al pepe,  
servito con patate arrostate e verdure miste alla griglia

27,00 €

---

**Kalbsrückensteak, überbacken mit Weichkäse,  
dazu Tiroler Röstl, Gemüse und marinierte Wildkräutersalate**  
Steak di sella di vitello, gratinato con formaggio morbido,  
servito con roesti alla Tirolese, verdure ed erbe selvatiche marinate

21,00 €

---

## Wok-Gerichte

### Piatti wok

**Im Wok gebratenes Gemüse mit Truthahnstreifen,  
Mandeln mit Curryduft, serviert mit Duftreis**  
Verdure al Wok con carne di tacchino, mandorle al vapore di curry,  
servito con riso

16,80 €

---

**Im Wok gebratene Garnelenschwänze  
und Gemüse in leicht pikanter Sauce, serviert mit Duftreis**  
Gamberi e verdura al Wok  
con salsa piccante e riso

17,50 €

---

**Gemüsewok mit Kirschtomaten, Büffelmozzarella  
mit frischem Basilikum und Duftreis**  
Verdure al Wok con pomodorini, mozzarella di bufala, basilico fresco e riso

16,50 €

---

# Für unsere kleinen Gäste

## Per i nostri piccoli ospiti

**Makkaroni mit Tomatensauce oder nach Bologneser Art**  
Maccheroni al pomodoro oppure alla Bolognese 4,20 €

---

**Hausgemachte Schlutzkrapfen**  
mit zerlassener Butter und Parmesankäse  
Ravioli tirolesi agli spinaci, fatti in casa,  
con burro fuso e parmigiano 5,50 €

---

**Wienerschnitzel vom Truthahn mit Pommes frites**  
Bistecca di tacchino alla milanese con patatine fritte 7,50 €

---

**Würstel mit Pommes frites**  
Würstel con patatine fritte 4,50 €

---

**Spinatspätzle mit Schinkenrahmsauce**  
Gnocchetti agli spinaci con panna e prosciutto 5,50 €

---



# Für unsere Naschkatzen

## Dessert

<b>Nougatknödel mit Orangenragout</b> Canederli di nougat con ragù d'arance	8,00 €
<b>Südtiroler Apfelkiachl mit Vanillesauce</b> Frittelle di mele alla Tirolese con salsa alla vaniglia	7,00 €
<b>Kastanienmousse in der Schokoladenkugel</b> Mousse di castagne in pallina di cioccolato	7,80 €
<b>Halbgefrorenes von der Passionsfrucht auf Schokoaldenspiegel</b> Semifreddo al frutto della passione su salsa di cioccolato	7,50 €
<b>Bratapfel im Glas mit Vanilleeis im Hippenblatt</b> Mela al forno in bicchiere con gelato alla vaniglia in foglio	8,00 €
<b>Nougat-Bananen-Tiramisù, serviert im Glas</b> Tiramisù di nougat e banane, servito in bicchiere	5,60 €
<b>Toni's Dessertvariation</b> Toni's variazione di dolci	10,00 €
<b>Erfrischendes Mandarinen-Zitronensorbet mit After Eight-Schokolade</b> Sorbetto al mandarino e menta con cioccolato After Eight	5,00 €
<b>Grapefruit-Sorbet mit Obstspieß</b> Sorbetto al pompelmo con spiedino di frutta	5,00 €
<b>Nougatino</b> (Espresso, 1 Kugel Nusseis, Baileys) <b>Nougatino</b> (caffè espresso, 1 pallina di gelato alla nocciola, Baileys)	5,50 €
<b>Hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne oder Vanilleeis</b> Strudel di mele, fatto in casa, con panna o gelato alla vaniglia	3,50 - 5,00 €
<b>Vanilleeis mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen</b> Gelato alla vaniglia con olio di zucca e semi di zucca arrostiti	3,50 €
<b>Feine Auswahl vom Südtiroler Käse</b> Piccola variazione di formaggi dell'Alto Adige	7,00 €

# Saisonale Pizzen

## Pizze di stagione

### **Herbst Pizza Pizza Autunno**

Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze, Hirschschenken, Artischocken, Oregano  
Salsa di pomodoro, mozzarella, porcini, prosciutto di cervo, carciofi, origano

**12,00 €**

---

### **Pizza Räucherlachs Zucchini Pizza salmone affumicato e zucchini**

Tomatensauce, Mozzarella, Räucherlachs und Zucchini  
Sugo al pomodoro, mozzarella, salmone affumicato e zucchini

**12,00 €**

---

### **Baba's Hauspizza Baba's pizza della Casa**

Tomatensauce, Mozzarella Brie, Mascarpone, Trüffel und Kirschtomaten  
Sugo al pomodoro, mozzarella, Brie, mascarpone, tartufo e pomodorini ciliegini

**13,00 €**

---

