Translate me with

Google Lens

Sommerliche Salate
Insalate estive

Sommer-Salat mit zweierlei vom Vogerlsalat und Rucola, gegrilltem Rohschinken, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Melonenscheiben Insalata estiva con valeriana e rucola, prosciutto crudo alla griglia, mozzarella di bufala, pomodorini e melone	14,00 €
Knackige Blattsalate mit frischen Erdbeeren, Pfirsich, Käsewürfel und Philadelphiaflocken Insalate miste con fragole fresche, pesche, cubetti di formaggio e Philadelphia	14,00 €
Gemischter Salatteller mit marinierten, rosa Thunfischfilets und frittierten Zwiebelringen Insalata mista con filetti di tonno marinati e anelli di cipolla fritti	15,00 €
„Griechischer Salat“ mit Feta, Oliven, Cocktailtomaten und Gurken „Insalata greca“ con feta, olive, pomodorini e cetrioli	13,00 €
Frische Salate vom Buffet Insalata mista dal buffet	5,00 €

Aus dem Suppentopf
Minestre

Petersiliencremesuppe mit gegrilltem Lachs Crema di prezzemolo con salmone alla griglia	7,00 €
Feines Pilzcremesüppchen mit Pressknödel und gegrillten Steinpilzen Crema di funghi con canederlo pressato e porcini alla griglia	8,00 €
Rinderkraftbrühe mit einem Speckknödel Canederlo di Speck in brodo	6,50 €

Kalte Schlemmereien
Antipasti

Kalte Fischvariation:
Gegrillte Riesengarnelen, Thunfischtatar, Räucherlachs,
und Jakobsmuscheln, serviert mit Tomaten-Foccaccia
Variazione di pesce: **16,00 €**
Gamberoni alla griglia, tartare di tonno, salmone affumicato
e capesante, servita con focaccia ai pomodori

Frühlingsrollen, gefüllt mit Pfifferlingen und Weichkäse,
auf Wildkräutersalaten mit Salzkartoffeln und pikanter Knoblauchsauce
Involtini alla Primavera, ripieni con finferli fresche, **16,00 €**
formaggio morbido, serviti su insalatina e patate lesse con salsa all'aglio

---

Pikantes Thunfischtatar auf Frischkäse,
mit mariniertem Vogerlsalat und Mango, dazu Knoblauchbrot
Tartare di tonno, piccante, su formaggio fresco,
servito con valeriana marinata e mango e pane tostato all'aglio **15,50 €**

Räucherlachs mit Kräuterbutter und Mini-Baguette mit Tomaten-Concassé
Salmone affumicato con burro alle erbe e mini baguette (bruschetta) con pomodori **14,50 €**

Rohschinken mit Melonenröschen, frischen Erdbeeren und Büffelmozzarella
Prosciutto crudo con roselline di melone, fragole fresche e mozzarella di bufala **14,00 €**

Tiroler Räucherteller
(Speck, Bauernschinken, Kaminwurzen, geräucherter Hirschschinken,
Pustertaler Bergkäse und süß-saures Gemüse)
Antipasto di affumicati alla Tirolese **14,00 €**
(Speck, prosciutto del Contadino, salamino, prosciutto di cervo affumicato,
formaggi della Val Pusteria e verdura agrodolce)

Mini-Baguette mit mariniertem Tomaten-Concassé und Basilikum
Mini-Baguette (bruschetta) con concassé di pomodori marinati e basilico **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“	15,00 €
Hausgemachte Tintenfisch-Tagliatelle mit Lachs und Zucchini Tagliatelle di seppia, fatte in casa, con salmone e zucchini	13,00€
Spaghetti mit Venusmuscheln “Veraci” Spaghetti alle vongole “Veraci”	13,00 €
Miesmuscheln “alla marinara” mit Knoblauchbrot Cozze alla marinara con pane tostato all‘aglio	15,00 €
Vorspeisenvariation (ab 2 Personen): Risotto mit Meeresfrüchten, Spaghetti mit Venusmuscheln und Tintenfisch- Tagliatelle mit Lachs und Zucchini Variazione di primi (min. 2 persone): Risotto con frutti di mare, spaghetti alle vongole “Veraci” e tagliatelle di seppia con salmone e zucchini	pro Pers./a pers. 19,00 €

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 — 10,00 €

Lauwarme Sommernudeln
(Rauke, Kirschtomaten, Thunfisch, Mozzarella, Oliven und frischer Basilikum
Pasta estiva tiepida (rucola, pomodorini, tonno, mozzarella, olive e basilico) — 10,00 €

Nudelpfanne Clara (Ragout, Tomaten, gem. Pilze, Sahne, Speck)
Padella di pasta alla Clara (ragù, pomodori, funghi misti, panna, speck) — 8,50 €

Hausgemachte Petersilientagliolini mit frischen Pfifferlingen und Philadelphiaflocken
Tagliolini di prezzemolo, fatti in casa, con finferli freschi e philadelphia — 12,00 €

Hausgemachte Kartoffelteigtaschen, gefüllt mit frischen Steinpilzen,
mit Parmesan, Butter und Tomatenwürfeln
Ravioli di patate, fatti in casa, ripieni di porcini freschi,
con burro fuso, parmigiano e cubetti di pomodori — 12,00 €

Hausgemachte Petersilientagliolini mit Brie, Mascarpone und Trüffel
Tagliolini di prezzemolo con brie, mascarpone e tartufo — 11,00 €

Risotto mit Steinpilzen und frischen Waldfrüchten
Risotto con porcini e frutti di bosco freschi — 12,00 €

Hauptgerichte mit Fisch
Secondi piatti di pesce

Riesengarnelen-Tintenfisch-Spießchen, pikant, mit Duftreis und Peperonata
Spiedino di gamberoni e calamari, piccante, con riso e peperonata — 16,00 €

Seezungen-Röllchen, gebacken in Kataifi-Teig,
auf Grillgemüse und Salzkartoffeln
Involtini di sogliola, fritti con Kataifi, su verdure alla griglia e patate lesse — 17,00 €

Forelle vom Grill mit Spinat und Salzkartoffel
Trota alla griglia con spinaci e patate lesse — 16,00 €

Lachs in Kräuterkruste, serviert mit Tiroler Rösti, Spinat und Buttertomaten
Salmone in crosta alle erbe, servito con roesti alla Tirolese, spinaci e pomodori al burro — 17,00 €

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

Hauptgerichte mit Fleisch
Secondi piatti di carne

Tagliata vom Angusrind mit mariniertem Rucola
und Parmesansplittern, dazu Schalenkartoffel, Grillgemüse
und Ricotta-Mascarpone-Creme
Tagliata di manzo „Angus“ con rucola marinata
e scaglie di grana, servita con patate al forno e verdure alla griglia
con crema di ricotta e mascarpone — 21,00 €

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 arrostite e pomodoro alla griglia — 16,00 €

Rindsfilet vom Grill oder mit Pfefferrahmsauce,
serviert mit Tiroler Rösti, gemischtem Gemüse
und Kräuterbutter
Filetto di manzo alla griglia o con salsa al pepe verde,
servito con Roesti alla Tirolese, verdure miste
e burro alle erbe **24,50 €**

Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen, dazu Eierspätzle
und gemischtes Gemüse
Filetto di maiale con finferli freschi, **20,00 €**
gnocchetti all'uovo e verdure miste

Polenta vom Grill mit frischen Steinpilzen und Gorgonzola
Polenta alla griglia con porcini e gorgonzola **15,50 €**

Polenta vom Grill mit frischen Pfifferlingen und Hirschschinken
Polenta alla griglia con finferli e prosciutto di cervo **16,00 €**

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)

T-Bone Steak (500g) mit Folienkartoffel, Kräuterquark und gegrillten Zucchinis
T-Bone Steak (500g) con patata in cartoccio, salsa alle erbe e zucchini alla griglia **26,00 €**

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 Bolognese Art
Maccheroni al pomodoro a al ragout **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

Crème brûlée mit Obstspießchen
Crème brûlée con spiedino di frutta **6,00 €**

Marillenknödel mit Marillen vom „Tschiederer Hof“ und Vanilleeis
Canederli dolci con albicocce dal “Tschiederer Hof” e gelato alla vaniglia **7,00 €**

Zweierlei Schokoladenmousse im Blätterteig
mit frischen Waldbeeren
Duetto di mousse al cioccolato in pasta sfoglia **7,80 €**
con frutti di bosco freschi

Butterkeks Halbgefrorenes mit frische Erdbeeren
Semifreddo di biscotti al burro con fragole freschi **6,50 €**

Himbeer-Tiramisù, serviert im Glas
Tiramisù ai lamponi, servito in bicchiere **5,60 €**

Erfrischendes Minz-Zitronensorbet mit After Eight Schokolade
Sorbetto al limone e menta con cioccolatino After Eight **5,00 €**

Sorbet vom Pfirsich mit Obstspieß
Sorbetto alla pesca con spiedino di frutta **5,00 €**

Schokoladenfondue nach Wahl für 2 Personen (dunkle, helle oder weiße Schokolade)
mit Früchtevariation und hausgemachten Keksen
Fonduta di cioccolato per 2 persone(fondente, al latte o bianco)
con variazione di frutta e biscotti, fatti in casa **15,00 €**

Nougatino
(Espresso, 1 Kugel Nusseis, Baileys)
Nougatino
(caffè espresso, 1 pallina di gelato alla nocciola, Baileys) **5,50 €**

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Sahne oder Vanilleeis
Strudel di mele, fatto in casa,
con panna o gelato alla vaniglia **3,50 - 5,00 €**

Vanilleeis mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen
Gelato alla vaniglia con olio di zucca e semi di zucca arrostiti **3,50 €**

Feine Auswahl vom Südtiroler Käse
Piccola variazione di formaggi dell’Alto Adige **7,00 €**

Saisonale Pizzen
Pizze di stagione

Pizza Pfifferling Pizza finferli
Tomatensauce, Mozzarella, frische Pfifferlinge, Hirschschinken, Parmesansplitter
Sugo al pomodoro, mozzarella, finferli freschi, prosciutto di cervo, scaglie di parmigiano **10,50 €**

Pizza Lachs Zucchini Pizza salmone zucchini
Tomatensauce, Mozzarella, Räucherlachs und Zucchini
Sugo al pomodoro, mozzarella, salmone affumicato e zucchini **12,00 €**

Pizza Steinpilze Pizza porcini
Tomatensauce, Mozzarella frische Steinpilze, Gorgonzola und Spinat
Sugo al pomodoro, mozzarella, porcini freschi, gorgonzola e spinaci **12,00 €**