

Herbstliche Salate Insalate fresche

Translate me with



Google Lens

FrISCHE Salate vom Buffet

Insalata mista dal buffet 6,00€


Knackige Blattsalate mit Walnüssen, Apfelfilets, Trauben, Zwetschgen und Camembertwürfel

Insalata con noci, filetto di mela, uva,
prugne e cubetti di camembert 14,00 €

Fitness Salat

Rote Beete-Carpaccio mit Rauke, Kirschtomaten, Feta, frischen Feigen & Birnenfilets
Insalata Fitness 14,00 €
Carpaccio di barbabietole rosse con rucola, pomodorini, feta e fichi freschi & filetti di pera

Buddha-Salat

(Kichererbsen, rote Bohnen, frische Zwiebelringe, Quinoa,
Mais, belgischer Salat & Babyspinat) 
Insalata Buddha 16,00 €
(Ceci, fagioli rossi, anelli di cipolla fresca, quinoa, mais, insalata belga & baby spinaci)

Salatvariation mit gegrillten Truthahnstreifen, gekochtem Ei und gebackener Büffelmozzarella

Variazione di insalata con carne di tacchino alla griglia,
uovo sodo e mozzarella di bufala frita 16,00 €

Knollenselleriesalat nach Waldorf-Art mit Frühlingsrollen, gefüllt mit Wirsing

Insalata di sedano rapa servito con involtini primavera, ripieni di verza 15,00 €

Suppen Minestre

Feines Kürbiscremesüppchen mit gegrillten Lachs-Würfeln

Crema di zucca con salmone grigliato 8,50 €

Kräftige Rinderbrühe mit Zweierlei Knödeln (Speck & Leber)

Consommé di manzo con duetto di canederli (Speck & fegato) 8,00 €

Feurige Gulaschsuppe vom Alpenrind

Zuppa di gulasch di manzo alpino 9,00 €



auch glutenfrei möglich
anche senza Glutine

Bruschette

Bruschette mit Tomaten-Concassée und Basilikum (4 Stück) Bruschette con concassée di pomodori marinati e basilico (4 pezzi)	7,00 €
Tomaten-Bruschette mit Knoblauch und Räucherlachs (4 Stück) Bruschette ai pomodori con aglio e salmone affumicato (4 pezzi)	9,00 €
Bruschette mit Hirschschenken und Artischocken (4 Stück) Bruschette con prosciutto di cervo e carciofi (4 pezzi)	10,00 €

Kalte Vorspeisen Antipasti

Kalte Fischvariation fein garniert mit Tomaten-Focaccia (gegrillte Riesengarnelen, Räucherlachs, Thunfisch & Oktopussalat) Variazioni di pesce ben guarnito con focaccia ai pomodori (Gamberoni alla griglia, salmone affumicato, tonno & insalata di polipo)	17,50 €
Marinierter Oktopus auf Zupfsalate mit Tomaten-Bruschetta Polipo marinato su letto d'insalatina e bruschetta ai pomodori	16,50 €
Rindstartar fein garniert serviert mit Kräuterbutter und Toastbrot Tartara di manzo ben guarnita servita con burro alle erbe e pane tostato	90 g 15,00 € 120 g 19,00 €
Rosa Roastbeef vom Hirsch mit Radicchioherzen, Edelpilzkäse, gerösteten Pinienkernen und Rote Beete-Eis Roastbeef di cervo con cuori di radicchio, formaggio erborinato, pinoli arrostiti e gelato alla barbabietola rossa	17,00 €
Tiroler Räucherteller (Speck, Bauernschinken, Kaminwurze, geräucherter Hirschschenken, 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)	15,00 €
Tiroler Räucherteller mit Pellkartoffeln (ab 2 Personen) (Speck, Bauernschinken, Kaminwurze, geräucherter Hirschschenken, Pustertaler Bergkäse und süß-saures Gemüse) Antipasto di affumicati alla Tirolese con patate al guscio (da 2 persone) (Speck, prosciutto del Contadino, salamino, prosciutto di cervo affumicato, formaggi della Val Pusteria e verdura agrodolce)	32,00 €

Für jede weitere Person Per ogni persona in più 16,00 €

Warme Vorspeisen

Primi piatti



auch glutenfrei möglich
anche senza Glutine

große Portion
abbondante
+ 3,00 €

Kartoffelteigtaschen, gefüllt mit Büffelquark, Birnen und Minze, serviert mit Butterschneeballen und Parmesan Ravioli di patate ripieni di ricotta di bufala, pera e menta, serviti con pomodori al burro e parmigiano	14,00 €
Nudelpfanne Clara (Ragout, Tomaten, gemischte Pilze, Sahne & Speck) Padella di pasta alla Clara (ragù, pomodori, funghi misti, panna & speck)	12,00 €
Hausgemachte Buchweizenspätzle mit Brie, Mascarpone und Trüffel "Spätzle" di grano saraceno con brie, mascarpone e tartufo	14,00 €
Feiner Zwetschgenrisotto mit geräuchertem Hirschschinken und Parmesansplitter Risotto cremoso alle prugne con prosciutto di cervo affumicato e scaglie di parmigiano	14,50 €
Pustertaler Schlutzkrapfen mit goldbrauner Butter und Parmesankäse Ravioli della Val Pusteria agli spinaci con burro sfuso e parmigiano	13,00 €
Hausgemachte Schüttelbrot-Tagliatelle mit Rote Beete-Ragout und Ziegenkäse Tagliatelle di pane duro fatte in casa, con ragù di barbabietola rossa e formaggio di capra	16,00 €
Tiroler Pressknödel auf mariniertem Krautsalat dazu geröstete Zwiebel, braune Butter und Parmesan Canederli tirolesi pressati su insalata di crauti marinati con cipolla arrostita, burro sfuso e parmigiano	16,00 €
Kartoffelteig-Schupfnudeln mit Wildragout und Preiselbeerflocken Strigoli di patate, con ragù di selvaggina e fiocchi di mirtilli rossi	14,00 €

Warme Vorspeisen mit Fisch

Primi piatti con pesce

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“	18,50 €
Linguine mit Curryaroma, Garnelen und Zucchini Linguine con aroma al curry, gamberi e zucchini	15,00 €
Cremiger Zitronenrisotto mit Oktopus und Gemüsewürfel Risotto cremoso al limone con polipo e cubetti di verdura	16,00 €
Risotto, mit Chardonnay verfeinert, dazu frische Meeresfrüchte und Scampo „Bella Vista“ Risotto allo Chardonnay con frutti di mare e scampo „Bella Vista“	16,00 €

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 marmellata di mirtilli rossi	17,00 €
Rindsfilet vom Alpenrind (300 g) mit Röstkartoffeln und Grillgemüse oder mit Pfeffersauce (+ 1,00 €)	
Filetto di manzo alpino (300 g) con patate saltate e verdura alla griglia oppure con salsa al pepe (+ 1,00 €)	35,00 €
Grillteller vom Fleisch mit Pommes frites „Rustica“ und Gemüse, dazu feurige Gemüsesauce	
Piatto di carne alla griglia con patatine fritte “rustica” e verdura, servito con salsa piccante alle verdure	24,00 €
Glasierte Schweinsrippe vom Rohr mit Folienkartoffeln, Maiskolben und Knoblauchbrot	
Costine di maiale al forno con patate al cartoccio, pannocchia di granturco e pane all’aglio	19,00 €
Zwiebelrostbraten vom einheimischen Rind mit Röstkartoffeln und gemischtem Gemüse	
Bistecca di manzo alle cipolle, servita con patate arrostate e verdura mista	21,00 €
Rosa Lammrücken in Salbeibutter mit Kartoffelpüree und Balsamico-Zwiebelchen	
Sella d’agnello in burro alla salvia con purea di patate e cipolline al balsamico	23,00 €
Zartes Hirschgulasch mit Blaukraut, Kartoffelknödel und Preiselbeeren	
Gulasch di cervo con crauti rossi, canederli di patate e mirtilli rossi	21,00 €

Hauptgerichte mit Fisch

Secondi piatti di pesce

Goldbrasse vom Grill mit Salzkartoffeln und Spinat Orata alla griglia	21,00 €
Forellenfilet nach Müllerinart, auf Kartoffelpüree und Butterkarotten Trotta alla mugnaia con purea di patate e carote al burro	18,00 €
Miesmuscheln "alla Marinara" (in rot) mit Knoblauchbrot Cozze alla Marinara (in rosa) con pane all'aglio	15,00 €
Frittierte Meeresfrüchte mit Salzkartoffeln und Knoblauchsauce Fritto misto di pesce con patate lesse e salsa all'aglio	17,00 €
Lachsfilet in Getreide-Kruste mit Petersilienkartoffeln, Spinat und Butterschoten Filetto di salmone in crosta ai cereali con patate al prezzemolo, spinaci e pomodori al burro	20,00 €
Wolfsbarsch-Gröstel mit Selleriesalat nach Waldorfsalat "Gröstel" di branzino con insalata di sedano rapa	21,00 €

Wok-Gerichte

Piatti wok

Im Wok gebratenes Gemüse mit Truthahnstreifen, Mandeln und Curry-Aroma, serviert mit Duftreis Wok di verdure con fettine di tacchino, mandorle e aroma al curry, servito con riso basmati	18,00 €
Im Wok gebratene Garnelen mit Gemüse in leicht pikanter Sauce, dazu mit Duftreis Gamberi e verdura al Wok con salsa leggermente piccante e riso basmati	19,00 €
Gemüsewok mit Kirschtomaten, Büffelmozzarella und frischem Basilikum, serviert mit Duftreis Verdure al Wok con pomodorini, mozzarella di bufala, basilico fresco e riso basmati	17,00 €
Im Wok gebratenes Gemüse mit Pistazien, dazu rosa Hirschrücken-Scheiben und Preiselbeeren, serviert mit Duftreis Wok di verdure con pistacchi, fette di sella di cervo e mirtilli rossi, servito con riso basmati	19,50 €

Burger

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

(pomodori, insalata verde, camembert e speck alla griglia, anelli di cipolla e carne di manzo)

17,00 €

Herbstlicher Hirschburger

serviert mit Schalenkartoffeln und zweierlei Saucen

(Hirsch-Patty, Preiselbeermarmelade, Rote Zwiebel, belgischer Salat & Kräuterkäse)

Burger d'autunno di cervo

servito con patate in guscio e duetto di salse

(Patty di cervo, marmellata di mirtilli rossi, cipolla rossa, insalata belga & formaggio alle erbe)

18,00 €

Für unsere kleinen Gäste

Per i nostri piccoli ospiti

Makkaroni mit Tomatensauce

Maccheroni al pomodoro

4,20 €

Makkaroni nach Bologneser Art

Maccheroni alla Bolognese

4,80 €

Wienerschnitzel vom Truthahn mit Pommes frites

Bistecca di tacchino alla milanese con patatine fritte

7,50 €

Würstel mit Pommes frites

Würstel con patatine fritte

6,50 €

Spinatspätzle mit Schinkenrahmsauce

"Spätzle" agli spinaci con panna e prosciutto

5,50 €

Spaghetti alla Carbonara

Spaghetti alla carbonara

5,50 €

Desserts

Dessert

Erfrischendes Sorbet vom grünen Apfel mit After-Eight-Schokolade Sorbetto rinfrescante alla mela verde con cioccolato al After-Eight	6,00 €
Mandarinen-Sorbet, fein garniert Sorbetto al mandarino, ben guarnito	6,00 €
Hausgemachtes Kastanienmousse serviert in Schokoladenkugel, mit Waldfrüchten fein garniert Mousse alle castagne, servita in mantello di cioccolato, ben guarnito con frutti di bosco	10,00 €
Toni's Dessertvariation Toni's variazione di dolci	12,00 €
Walnuss-Halbgefrorenes mit marinierten Himbeeren Semifreddo alle noci con lamponi marinati	9,00 €
Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, auf Kaki mit Vanilleduft Tortino al cioccolato con cuore morbido su cachi con aroma alla vaniglia	8,50 €
Schokoladenfondue nach Wahl (dunkle oder weiße Schokolade) mit Früchtevariation und hausgemachten Keksen Fonduta di cioccolato (fondente o bianco)	pro Pers./a pers. 10,50 €
Hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne oder Vanilleeis Strudel di mele, fatto in casa, con panna o gelato alla vaniglia	3,50 - 5,00 €
Affogato (Espresso mit einer Kugel Vanilleeis) Affogato (caffè espresso con 1 pallina di gelato alla vaniglia)	3,50 €
Exotisches Mango-Schokoladen-Tiramisù, fein garniert Tiramisù esotico al mango e cioccolato, fatto in casa, ben guarnito	7,50 €
Nougatino (Espresso, 1 Kugel Nusseis, Baileys) Nougatino (caffè espresso, 1 pallina di gelato alla nocciola, Baileys)	6,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren Gelato alla vaniglia con lamponi caldi	6,00 €
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 mit Trauben, Walnüssen und Mostarda Variazione di formaggi dell'Alto Adige con uve, noci e mostarda	9,00 €