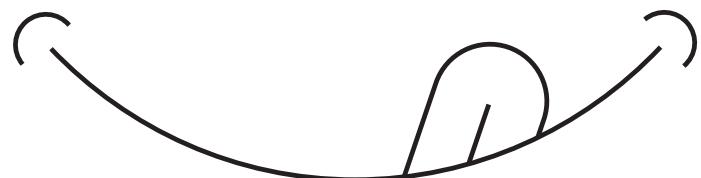


Aufgetischt mit Aussicht.

FEINES AUS DER KÜCHE.
HANGTYPISCH GUT.

HAUS AM HANG

à la carte





Der fruchtbare Boden liefert die beste Voraussetzung für unsere verschiedenen Sorten Kartoffeln wie Bio „Jelly und Twister“, alte Polentamaissorten und Speisekürbisse runden das Angebot ab. Zucchinigewächse, Tomaten und versuchsweise noch weitere Gemüsekulturen wurden gepflanzt.

Eine echte Dorfmetzgerei mit bestem Fleisch und handwerklicher Tradition in Kaltern. Sie setzen, wo immer es geht, auf regional gezüchtete Tiere und schlachten noch selbst. Kitz, Schaf, Lamm und Rind stammen von einem der rund 150 lokalen Bauernhöfe.

„Hof des Wandels“ arbeitet nach den Ansätzen der regenerativen Landwirtschaft bei zwei verschiedenen Sektoren, den Gemüse- und den Kräutergarten. Dabei versucht man, den Boden so wenig wie möglich zu bearbeiten, um ihn und die Organismen zu schonen. Keine Pestizide, Herbizide oder Düngemittel.

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden.

Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.

*Im Bedarfsfall werden Tiefkühlprodukte verwendet
Se necessario, vengono utilizzati prodotti surgelati.

Kalte Vorspeisen

Antipasti

Tatar vom Südtiroler Rind | fermentiertes saisonales Gemüse |
hausgemachtes Rosmarin Brioche | Microgreen Sprossen

Battuta di manzo nostrano / verdure di stagione fermentate /
germogli microgreen pan broche fatto in casa al rosmarino

ACL

19

Mariniertes Makrelenfilet | gedünstete Endivie | gerösteter Knödel

Sgombro marinato / indivia scarola stufata / canederlo bruschettato

ACDG

20

Herzhafte gebackene Donuts | Büffelburrata | marinierte Zucchini |

Confit aus bunten Tomaten

Donuts salati / burrata di bufala / zucchini alla scapece /

pomodorini colorati confit

AG ✓

17

... typisch regionale | *tipici e regionali ...*

Geräuchertes aus heimischer Produktion | Bergkäse

eingelegtes Gartengemüse | Kalterer Polentagrissino

Tagliere di affumicati e formaggi di maso / mostarde-sott aceti /

grissini di polenta di caldaro

AG

17

Weißer Spargel | Bozner Sauce | Hausschinken | Salzkartoffeln

Asparagi bianchi / salsa bolzanina / prosciutto locale speziato / patata lessa

19

als Hauptgericht | *come Secondo*

27

CG

Suppe - Warme Vorspeisen

Zuppa - Primi piatti

Safran-Tortelli | geschmarter Ossobuco | „Gremolada“-Gewürzjus
Tortelli allo zafferano / ripieni di ossobuco di manzo regionale
spezie “gremolada” in jus di manzo 19
ACLMO*

Bärlauchspätzle | Stockfischcreme | Taggiasche Oliven
Weißer Tomatenschaum
Spätzle all’aglio orsino / stoccafisso mantecato / olive taggiasche
aria bianca di pomodoro 18
ACDG*

Hausgemachte Maccheroni aus Hartweizengrieß |
Carbonara aus saisonalem Gemüse – Bohnen – grüne Spargel spitzen –
Artischocken | Szechuanpfeffer | Pecorino Chips
Maccheroni fatti in casa di semola / carbonara di ortaggi di stagione Fave –
punte di asparagi verdi – carciofi / pepe di Szechuan / chips di pecorino 17
ACL* V

Artischocken Cremesuppe | Fritatten | Kichererbsen Croutons
Vellutata di carciofi / frittatine / crostini alla farina di ceci 13
ACGL V

... hausgemachte traditionelle / *fatti in casa e tradizione* ...

Hausgemachte Spaghetti zur Wahl
San Marzano-Tomaten | Rinderragù | Knoblauch- Öl- Peperoncino
Spaghetti fatti in casa a scelta / pomodoro „san marzano“ o ragu di bue
o aglio olio peperoncino 15
ACL*

Traditionelle Roggen Schlutzkrapfen
Spinat und Ricotta | geschmolzene Butter | Trentiner Grana Käse
Tipiche mezzelune alla segale / spinaci e ricotta / burro fuso / trentin grana 17
ACG V

Hauptgerichte

Secondi piatti

Geschmortes Lamm Kartoffel – Misopüree Stängelkohl mit Knoblauch und Peperoncino <i>Brasato di tre tagli d'agnello / purea di patate e miso broccoli di rapa all'aglio e peperoncino</i> GLMO	29
--	----

Saibling aus dem Trentino bunte Quinoa – frische Erbsen „Microgreen“ Sprossen <i>Salmerino di lago alpino / quinoa colorata – piselli freschi / germogli “microgreen”</i> D*	28
---	----

Knusprige Cannoli gefüllt mit Artischocken und Ricotta Gemüse der Saison mit Honig <i>Cannoli salati croccanti / ripieni di carciofi e ricotta / giardiniera di verdure di stagione al miele</i> ACG	20
---	----

... klassische Vorschläge | classici e proposte...

Wienerschnitzel vom Kalb hausgemachte Bratkartoffeln Preiselbeermarmelade <i>Bistecca di vitello alla milanese / patate saltate / marmellata di mirtilli rossi</i> AC*	27
---	----

Edelteile vom Rinderrücken vom Grill <i>Beilagen des Tages/ Bratkartoffeln/ hausgemachte Barbecue-Sauce</i> <i>Tagli pregiati di lombo di manzo alla griglia contorni del giorno / patate saltate / salsa barbecue fatta in casa</i>	35
--	----

LMGO	Für 2 Personen <i>per due persone</i>	75
------	---	----

Dessert

Kakao Teigtaschen | Mascarponecreme | Orangeneis /Rum Kandis

*Quadrelli di cacao / crema al mascarpone / gelato all'arancia /
scorzetta candita al rum*

14

ACG* 

Holunderblüten Crème Brûlée | mit Minze marinierte Erdbeeren

Mering nach italienischer Art

*Creme brûlé al sambuco / fragole marinate alla menta
meringa all'italiana*

1

CG* 

„der fruchtbare Frühlingsboden“ | Schokoladen Crumble |

Babygemüse, gesüßt Karotte – Sellerie – Fenchel |

Milchkrokant |Rhabarber Sorbet

*Terra fertile di primavera / biscotto al cioccolato /
verdure baby dolci carote – sedano –finocchio / croccante al latte
sorbetto al rabarbaro*

14

ACGO* 

Apfelstrudel | Vanillesauce

Strudel di mela / salsa di vaniglia

8

ACG*

Für 2 Personen / *per due persone*

Kaiserschmarren | Rum Sultaninen | Preiselbeermarmelade

*Kaiserschmarren / uvette sultanine al rum /
marmellata di mirtilli rossi*

16

ACGO* 