



*Weber*

GASTHAUS • TRATTORIA

## menu

Enjoy our regional South Tyrolean cuisine

## Cold Starters / Kalte Vorspeisen

(for 2 people/für 2 Personen)



Plate with smoked specialities (mix of cured meats and cheese)

*Geräuchertes vom Bauernhof*

€13,00

Plate of speck (cured meat)

*Speckteller*

€13,00

Bresaola (air-dried beef thinly sliced) on a bed of salad with parmesan

*Luftgetrocknetes Rindfleisch auf Blattsalaten mit Parmesansplittern*

€13,00

## Soups/Suppen

Barley soup

*Gerstesuppe*

€6,50

Bouillon with strips of omelette

*Fritattensuppe*

€5,50



Bouillon with two bacon dumplings

*Speckknödelsuppe*

€7,00

## For the kids/Für die Kleinen

“Mickey Mouse” pasta with bolognese- or tomato sauce

*Penne mit Ragout oder Tomatensauce*

€6,00

“Donald Duck” Frankfurt sausage with grilled potatoes

*Frankfurter Würstel mit Röstkartoffeln*

€9,00

“Daffy Duck” burger patty with grilled potatoes

*Hacksteak mit Röstkartoffeln*

€9,00



## Hot Starters / Vorspeisen

Three different dumplings: cheese-, spinach- and beetroot dumpling <i>Knödeltris: Käse-, Spinat- und Rohnenknödel</i>		€11,50
Cheese dumplings with cabbage <i>Käsepressknödel mit Krautsalat</i>		€11,50
Green spinach "spätzle" with ham and cream (type of pasta made with spinach) <i>Spinatspätzle mit Speck und Sahne</i>		€10,50
Penne „Weber“ (pasta with homemade bolognese sauce and ham) <i>Penne "Weber" (hausgemachter Ragout mit Speck)</i>		€10,50
Homemade tagliatelle with venison sauce <i>Hausgemachte Eierbandnudeln mit Wildragout</i>		€12,50
Homemade tagliatelle with pumpkin, speck and greycheese <i>Hausgemachte Eierbandnudeln mit Kürbis, Speck und Graukäse</i>		€12,50
Homemade pasta filled with spinach and cheese <i>Hausgemachte Schlutzkrapfen</i>		€12,50
Polenta with bolognese sauce in a parmesan cheese basket <i>Polenta mit Ragout vom heimischen Rind im Parmesankörbchen</i>		€11,00

## Side dishes/Beilagen

Grilled potatoes/Röstkartoffeln	€6,00
Polenta	€5,00
Mixed salad/Gemischter Salat	€6,50
Cabbage/Kraut	€5,50
Bread & cover	€1,00

## Main dishes/Hauptspeisen

Roast potatoes with cooked beef and cabbage  
Bauergeröstel mit Krautsalat



€13,90

Eggs with bacon and grilled potatoes  
Landeier mit Speck und Röstkartoffeln



€12,00

Beef goulash with grilled potatoes or polenta  
Rindsgulasch mit Röstkartoffeln oder Polenta



€16,50

„Wildererpfandl“ venison goulash with mushrooms, polenta and red cabbage

„Wildererpfandl“ Hirschragout mit Pilzen, Polenta und Blaukraut

€18,00

Homemade sausage with polenta and cheese

Hausgemachte Bratwurst mit Polenta und Käse

€13,00

Homemade Frankfurt sausage with grilled potatoes

Hausgemachte Frankfurter Würstel mit Röstkartoffeln

€9,00

„Tyrolien dish“ boiled sausage, grilled potatoes, kraut and dumpling

„Tirolerteller“- gekochte Hauswurst, Sauerkraut, Kartoffel und Knödel

€15,50

Pork loin topped with a house sauce with grilled potatoes and vegetables

Schweinelendchen mit Kräutersauce, Röstkartoffeln und Gemüse

€16,00

Mixed grill platter from our farm with side dishes for 2 people

(filet of beef, filet of pork, lamb cutlet, sausage, Frankfurt with potatoes and vegetables)

Grillteller mit Beilagen für 2 Personen

€46,00

## Advanced booking required (only in the evening)

Full rack of pork ribs with grilled potatoes

Schweinsrippchen mit Röstkartoffeln

€15,50

Pork knuckle with cabbage and grilled potatoes

Schweinshaxe mit Kraut und Röstkartoffeln

€15,50

## Homemade desserts/Süßspeisen



Apple strudel from grandmother's recipe

Apfelstrudel nach Großmutter's Rezept

€5,00

Apple strudel from grandmother's recipe with vanilla sauce

Apfelstrudel nach Großmutter's Rezept mit Vanillesauce

€6,50

Homemade Buchteln and vanilla sauce (sweet dough with jam inside)

Hausgemachte Buchteln mit Vanillesauce

€6,50



Ice cream with mixed hot berries and whipped cream

Eis mit heißen Waldbeeren und Sahne

€6,50

Homemade ice cream (mint and chocolate or caramel-nuts)

Hausgemachtes Halbgefrorenes

€6,50

Frozen products are used when necessary