



*Weber*

GASTHAUS • TRATTORIA

## menu

Enjoy our regional South Tyrolean cuisine

## Dishes of the day / Tagesgerichte



Barley soup

*Gerstesuppe*

€6,00

Carpaccio (thinly sliced raw meat) on a bed of salad with parmesan

*Carpaccio vom Rind auf frischem Gartensalat mit Parmesansplittern*

€12,00

Homemade ravioli with venison filling and cranberry jam butter

*Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Wildragout auf Preiselbeerbutter*

€11,00

Polenta with bolognese sauce in a parmesan cheese basket

*Polenta mit Ragout vom heimischen Rind im Parmesankörbchen*

€9,90



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

*“Wildererpfandl” Hirschragout mit Pilzen, Polenta und Blaukraut*

€17,00

Lamb Cutlets with vegetables and grilled potatoes

*Lammkotelett mit Röstkartoffeln und feinem Mischgemüse*

€24,50



### Advanced booking required (only in the evening)

Full rack of pork ribs with grilled potatoes

*Schweinsrippchen mit Röstkartoffeln*

€13,50

Pork knuckle with cabbage and grilled potatoes

*Schweinshaxe mit Kraut und Röstkartoffeln*

€13,50

## Cold Starters / Kalte Vorspeisen

(for 2 people/für 2 Personen)



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

*Geräuchertes vom Bauernhof*

€12,00

Plate of speck (cured meat)

*Speckteller*

€12,00

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

*Luftgetrocknetes Rindfleisch auf Blattsalaten mit Parmesansplittern*

€12,00

## Soups/Suppen

Soup of the day

*Tagessuppe*

€5,00

Bouillon with strips of omelette

*Fritattensuppe*

€5,00



Bouillon with two bacon dumplings

*Speckknödelsuppe*

€6,50

## For the kids/Für die Kleinen

“Mickey Mouse” pasta with bolognese- or tomato sauce

*Penne mit Ragout oder Tomatensauce*

€5,00

“Donald Duck” Frankfurt sausage with grilled potatoes

*Frankfurter Würstel mit Röstkartoffeln*

€8,00

“Daffy Duck” burger patty with grilled potatoes

*Hacksteak mit Röstkartoffeln*

€8,00



## Hot Starters / Vorspeisen

Three different dumplings: cheese-, spinach- and beetroot dumpling  
*Knödeltris: Käse-, Spinat- und Rohnenknödel* €10,50

Cheese dumplings with cabbage  
*Käsepressknödel mit Krautsalat*



€10,50

Green spinach "spätzle" with ham and cream (type of pasta made with spinach)  
*Spinatspätzle mit Speck und Sahne* €9,00

Penne „Weber“ (pasta with homemade bolognese sauce and ham)  
*Penne "Weber (hausgemachter Ragout mit Speck)* €9,00

Homemade tagliatelle with venison sauce  
*Hausgemachte Eierbandnudeln mit Wildragout* €11,00

Homemade pasta filled with spinach and cheese  
*Hausgemachte Schlutzkrapfen* €11,00

Homemade potato based pasta filled with cream cheese  
*Hausgemachte Kartoffelteigtaschen* €11,00



Bread basket €1,00 p.p.

## Main dishes/Hauptspeisen



Roast potatoes with cooked beef and cabbage

Bauergeröstel mit Krautsalat

€13,50

Beef goulash with grilled potatoes or polenta

Rindsgulasch mit Röstkartoffeln oder Polenta



€15,50

Homemade sausage with polenta and cheese

Hausgemachte Bratwurst mit Polenta und Käse

€11,50

Mixed grill platter from our farm with side dishes for two

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

Grillteller mit Beilagen für 2 Personen

€39,50

Eggs with bacon and grilled potatoes

Landeier mit Speck und Röstkartoffeln



€10,00

Homemade Frankfurt sausage with grilled potatoes

Hausgemachte Frankfurter Würstel mit Röstkartoffeln

€8,00

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

Schweinelendchen mit Kräutersauce, Röstkartoffeln und Gemüse

€15,50

## Side dishes/Beilagen

Grilled potatoes

Röstkartoffeln

€5,00

Polenta

€4,00

Mixed salad

Gemischter Salat

€6,00

Cabbage

Kraut

€5,00

## Homemade desserts/Süßspeisen



Apple strudel from grandmother's recipe

Apfelstrudel nach Großmutter's Rezept

€4,50

Apple strudel from grandmother's recipe with vanilla sauce

Apfelstrudel nach Großmutter's Rezept mit Vanillesauce

€6,00

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

Hausgemachte Buchteln mit Vanillesauce

€6,00



Ice cream with mixed hot berries and whipped cream

Eis mit heißen Waldbeeren und Sahne

€6,00

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

Hausgemachtes Halbgefrorenes

€6,00

## Mushroom dishes / Pilzgerichte

Homemade tagliatelle with fresh mushrooms Hausgemachte Bandnudeln mit frischen Pilzen	€11,00
Herb dumplings with fresh mushrooms Kräuterknödel mit frischen Pilzen	€11,00
Polenta with fresh mushrooms Polenta mit frischen Pilzen	€12,00
Polenta and cheese with fresh mushrooms Polenta, Käse und frischen Pilzen	€14,50
Homemade sausage with polenta and fresh mushrooms Hausgemachte Bratwurst mit Polenta und frischen Pilzen	€16,00
Homemade sausage with polenta, cheese and fresh mushrooms Hausgemachte Bratwurst mit Polenta, Käse und frischen Pilzen	€18,50



Our mushrooms are all handpicked and a mix of chanterelles and porcini mushrooms.

## Salads/Salatteller



Large mixed salad  
Großer gemischter Salatteller

€9,50

Salad with grilled bacon strips  
Salatteller mit gegrillten Speckstreifen

€11,50

Salad with grilled bacon dumplings  
Salatteller mit Speckknödel vom Grill

€11,50

Salad with a burger patty  
Salatteller mit Hacksteak

€12,00

Salad with cheese slices  
Salatteller mit "Toblacher Stangenkäse"

€11,50

Salad with goat cheese  
Salatteller mit Ziegenkäse

€12,00

Salad with grilled cheese  
Salatteller mit gegrillten Weichkäse

€12,00



**Crispy, healthy and fresh... salads from our garden!**  
**Leicht, gesund und frisch...Salate aus unserem Garten!**



