



*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*

€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

Barley soup

*Gerstesuppe*

€6,00

Bouillon with strips of omelets

*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*

€5,50

“Donald Duck” Frankfurt sausage with grilled potatoes

*Frankfurter Würstel mit Röstkartoffeln*

€8,50

“Daffy Duck” burger patty with grilled potatoes

*Hacksteak mit Röstkartoffeln*

€8,50



## Hot Starters / Vorspeisen

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

## Side dishes/Beilagen

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

## Main dishes/Hauptspeisen

“Farmers hot pot” with roast potatoes, cooked beef and cabbage  
Bauergeröstel mit Krautsalat €13,90



Eggs with bacon and grilled potatoes  
Landeier mit Speck und Röstkartoffeln €11,00

Homemade Frankfurt sausage with grilled potatoes  
Hausgemachte Frankfurter Würstel mit Röstkartoffeln €8,50

Homemade sausage with polenta and cheese  
Hausgemachte Bratwurst mit Polenta und Käse €12,50

„Tyrolien dish“ boiled sausage, grilled potatoes, kraut and dumpling  
“Tirolerteller” - gekochte Hauswurst, Sauerkraut, Kartoffel und Knödel €14,90

Beef goulash with grilled potatoes or polenta  
Rindsgulasch mit Röstkartoffeln oder Polenta €15,90



“Wildererpfandl“ venison goulash with mushrooms, polenta and red cabbage  
“Wildererpfandl“ Hirschragout mit Pilzen, Polenta und Blaukraut €18,00

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* €14,90

Pork knuckle with cabbage and grilled potatoes  
*Schweinshaxe mit Kraut und Röstkartoffeln* €14,90

## 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