



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) ⁽⁷⁾

Geräuchertes vom Bauernhof



€19,00

Plate of speck (cured meat)

Speckteller

€19,00

Bresaola (air-dried beef thinly sliced) on a bed of salad with parmesan ⁽⁷⁾

Luftgetrocknetes Rindfleisch auf Blattsalaten mit Parmesansplittern

€19,00

Soups / Suppen

Barley soup ^(1,9,12)

Gerstesuppe

€8,50

Bouillon with strips of omelets ^(1,3,7,9)

Fritattensuppe

€7,50

Bouillon with two bacon dumplings ^(1,3,7,9)

Speckknödelsuppe



€9,00

For the kids / Für die Kleinen

"Mickey Mouse" pasta with bolognese- or tomato sauce ^(1,12)

Penne mit Ragout oder Tomatensauce



€9,00

"Donald Duck" Frankfurt or grilled sausage with grilled potatoes

Frankfurter Würstel oder Bratwurst mit Röstkartoffeln



€12,50

"Daffy Duck" burger patty with grilled potatoes ⁽³⁾

Hacksteak mit Röstkartoffeln



€12,50

Hot Starters / Vorspeisen

Three different dumplings: cheese, spinach and beetroot dumpling ^(1,3,7,12) 

Knödeltris: Käse-, Spinat- und Rohnenknödel

€15,00

Cheese dumplings with cabbage ^(1,3,7) 

Käsepressknödel mit Krautsalat



€15,00

Green spinach "spätzle" with ham and cream (type of pasta made with spinach) ^(1,3,7)

Spinatspätzle mit Speck und Sahne

€14,00

Penne „Weber“ - pasta with homemade bolognese sauce and ham ^(1,7,12)

Penne "Weber - hausgemachter Ragout mit Speck

€14,50

Homemade tagliatelle with venison sauce ^(1,3,12)

Hausgemachte Eierbandnudeln mit Wildragout

€15,50

Homemade tagliatelle with pumpkin, speck and greycheese ^(1,3,7)

Hausgemachte Eierbandnudeln mit Kürbis, Speck und Graukäse

€15,50

Homemade pasta filled with spinach and cheese ^(1,3,7) 

Hausgemachte Schlutzkrapfen

€15,50

Polenta with bolognese sauce in a parmesan cheese basket ^(7,12)

Polenta mit Ragout vom heimischen Rind im Parmesankörbchen

€13,00

Side dishes/Beilagen

Grilled potatoes/Röstkartoffeln 

€6,00

Polenta 

€5,00

Mixed salad/Gemischter Salat 

€6,50

Cabbage/Kraut 

€5,50

Main dishes / Hauptspeisen

"Farmers hot pot" with roast potatoes, cooked beef and cabbage ^(1,9,12) Bauergeröstel mit Krautsalat	€18,00
Eggs with bacon and grilled potatoes ^(3,7) Landeier mit Speck und Röstkartoffeln	€14,00
Beef goulash with grilled potatoes or polenta ⁽¹²⁾ Rindsgulasch mit Röstkartoffeln oder Polenta	€19,50
Homemade sausage with polenta and cheese ⁽⁷⁾ Hausgemachte Bratwurst mit Polenta und Käse	€16,50
Tyrolien - dishboiled sausage, grilled potatoes, kraut and dumpling ^(1,3,7,10) Tirolerteller- gekochte Hauswurst, Sauerkraut, Kartoffel und Knödel	€18,50
Homemade Frankfurt sausage with grilled potatoes ⁽¹⁰⁾ Hausgemachte Frankfurter Würstel mit Röstkartoffeln	€12,50
Pork loin topped with a house sauce with grilled potatoes and vegetables ^(7,9,12) Schweinelenchen mit Kräutersauce, Röstkartoffeln und Gemüse	€19,00
Mixed meat grill platter from our farm with potatoes and vegetables for 2 pax ^(7,9) Grillteller mit Beilagen für 2 Pax	€52,00

Advanced booking required (only in the evening)

Full rack of pork ribs with grilled potatoes ^(10,12) Schweinsrippchen mit Röstkartoffeln	€20,00
Pork knuckle with cabbage and grilled potatoes ^(1,7,10,12) Schweinshaxe mit Kraut und Röstkartoffeln	€19,00

Homemade desserts / Süßspeisen



Apple strudel from grandmother's recipe ^(1,3,7,8)

Apfelstrudel nach Großmutter's Rezept

€7,00

Apple strudel from grandmother's recipe with vanilla sauce ^(1,3,7,8)

Apfelstrudel nach Großmutter's Rezept mit Vanillesauce

€8,00

Homemade Buchteln and vanilla sauce (sweet dough with jam inside) ^(1,3,7)

Hausgemachte Buchteln mit Vanillesauce

€8,00

Ice cream with mixed hot berries and whipped cream ^(3,7)

Eis mit heißen Waldbeeren und Sahne

€8,00

Homemade ice cream (mint and chocolate or caramel-nuts) ^(3,7,8)

Hausgemachtes Halbgefrorenes

€8,00

Bread & cover p.p.

€2,00

Frozen products are used when necessary

If you have any allergies or intolerances, please speak to our staff.

We strive to use primarily local ingredients. If necessary, ingredients from the EU and non-EU countries may also be used.