Unsere Empfehlung
Il nostro consiglio
Our suggestions

PIZZA mit frischen Spargeln I con asparagi freschi I with fresh asparagus (A, C, G) 17,30

mozzarella I tomaten I frische spargeln I bauernschinken I bozner sauce
mozzarella I pomodoro I asparagi freschi I prosciutto cotto nostrano I salsa bolzanina
mozzarella-cheese I tomatosauce I fresh asparagus I tyrolean ham I typical egg-sauce

Als Aperitiv empfehlen wir / come aperitivo Vi consigliamo / Aperitive advice

Zemmer Millesimato Brut - Südtiroler Sekt / bollicine Alto Adige	5,50
Prosecco Sylvoz Treviso DOC Brut – Le Colture	5,00
Spritz Aperol / Hugo	6,80
Campari Spritz / Limoncello Spritz / Johannis Spritz	7,00
Martini & Tonic (martini white – limestone tonic water – lemon)	7,00
Lillet „UVA" (lillet rosè – traubensaft/succo d'uva - limestone tonic water)	7,00

After-Dinner

Espresso - Martini (absolut vodka / khalua / espresso)	12,00

Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern
Indicazione di provenienza di carne, latticini e uova
Indication of provenance of meat, dairy products and eggs
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.
We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU and non-EU are used

Hellweger's List

Kalte Vorspeisen Antipasti Cold-Starters

Rinds-Carpaccio I Carpaccio di manzo (G)
rucola I parmesanspäne 17,80
rucola I scaglie di grana
beef-carpaccio I arugula-salad I parmesan-cheese

Burrata (G, M)
datterini tomaten I rucola I datteln I balsamico-dressing 15,50
pomodori datterini I rucola I datteri I salsa al balsamico
burrata I datterini tomatoes I arugula salad I dattles I balsamic dressing

Vitello tonnato (D, E, G, M)
kalbfleischscheiben I thunfischsauce I kapern I mix-salat 17,50
salsa tonnata I capperi in fiori I mix-insalata
cold veal I tuna-sauce I capers I salad

Salate insalate salad

Spargel-Lachs-Salat I Insalatina di Asparagi freschi & salmone (D)
salat I weiße & grüne spargel I geräucherter lachs I kren 17,90
insalatina I asparagi freschi bianchi e verdi I salmone affumicato I rafano
salad I fresh asparagus white & green I smoked salmon I horseradish

Hellwegers-Caesar-Salat (A, B, D, E, G)
salat I brotcroutons I parmesan I dressing
insalatina I grana I crostini di pane e condimento
salad I parmesan-cheese I bread-croutons I dressing
***mit** gegrillten hühnerbrüstchen I **con** petto di pollo I **with** grilled chicken-fillets* 17,50
***mit** gegrillten garnelen I **con** gamberi grigliati I **with** grilled prawns* 19,80

Kleiner Salat I Insalata mista I Little Salad (M)
als beilage I come contorno I as side dish 7,00

Suppe Zuppa Soup

Spargel-Creme-Süppchen I Crema di asparagi (A, G, L)
brotcroutons I südtiroler speck-chips 9,90
crostini di pane I chips di speck tirolese
fresh asparagus -soup I bread-croutons I chips made of smoked tyrolean ham

Pasta & Co.

Spaghetti Hellweger's (A,, G)
mit tomatensauce I büffel-mozzarella I basilikum I knoblauch 15,50
con pomodoro I cubetti di mozzarella di bufala I basilico I aglio
with tomato-sauce I mozzarella-cheese I basil I garlic

Risotto (G)
frische spargeln grün & weiß I parmesan-chips 16,90
asparagi freschi bianchi e verdi I chips di parmigiano
fresh asparagus white & green I parmesan-chips

Pappardelle fatte in casa (A, B, C)
basilikum-pesto I getrocknete tomaten I gebratene garnelen 16,90
pesto al basilico I pomodori secchi I gamberi grigliati
basil pesto I dried tomatoes I grilled shrimps

Calamarata „Mediterranea" (A, G)
tomatensauce I datterini-tomaten I taggiasche oliven I kapern I
geräucherter topfen 15,80
salsa pom. I pomodori datterini I olive taggiasche I capperi I ricotta affumicata
tomatosauce I datterini tomatoes I taggiasche olives I cappers
smoked cottage cheese

Rigatoni „Amatriciana" (A)
tomatensauce I bauchspeck I frittierte zwiebeln 15,80
salsa pomodoro I guanciale I cipolla fritta
tomato-sauce I ham I fried onions

Brot und Gedeck / pane e coperto / bread and cover 1,50

Hauptgerichte Secondi piatti Main dishes

Frische Spargeln I Asparagi freschi I Fresh Asparagus (C, G)
bauernschinken I kartoffeln I bozner sauce 26,80
prosciutto cotto nostrano I patate I salsa bolzanina
tyrolean ham I potatoes I typical egg-sauce

„Tagliata" vom Rind I di manzo I sliced beef (G)
rucola I parmesanspäne I datterini-tomaten I röstkartoffeln 31,90
rucola I scaglie di grana I pomodori datterini I patate saltate
arugula I parmesan cheese I datterini tomatoes I roast potatoes

Wolfsbarsch-Filet I Filetto di branzino I Sea bass filet (D, L)
vom grill I gemüse I röstkartoffeln 29,90
alla griglia I verdure I patate saltate
vegetables I roast potatoes

Camembert-Käse I Formaggio cheese camembert (A, G)
gegrillte zucchini I salatbouquet I brot-croutons I preisselbeeren 21,00
zucchini grigliati I insalatina I crostini di pane I mirtilli rossi
grilled courgettes I salad I bread-croutons I red berries

Nur bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.
Solo in caso di necessità vengono usati prodotti surgelati.
Only in case of necessety we are using frozen products.

Dessert

Panna Cotta (A, C, E, G)
erdbeere I crumble 8,80
fragole I crumble
stawberries I vanilla-crumble

Tirami-Su „classico" (A, C, E, G) 8,00

Semifreddo I Semifreddo (A, C, E, G)
weisse schokolade I waldfrüchte 8,90
cioccolato bianco I frutti di bosco
parfait with white choclate I wild-berries

Affogato (A, C, E, G)
hausgemachtes vanille-eis I espresso 5,00
gelato alla vaniglia fatto in casa I espresso
homemade vanilla ice-cream I espresso

Nougatino (A, C, E, G)
hausgemachtes nougateis I espresso 5,00
gelato alla nocciola fatto in casa I espresso
homemade nougat ice-cream I espresso

Nougatino Royal (A, C, E, G)
hausgemachtes nougateis I espresso I baileys-likör 7,50
gelato alla nocciola fatto in casa I espresso I liquore baileys
homemade nougat ice-cream I espresso I baileys

****

Aurie Petit Manseng St. Pauls 0,5lt
quitte & honig I getrocknete marille I mango
miele I melecotogna I albicocche I mango
quince I honey I dried apricots I mango
Südtirol / Alto Adige 35,00
glas I bicchiere I glass (0,1 l) 7,00

*Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterninnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere 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.
*If certain substances or products provoctae alergies or intolerances to you, we ask to inform our staff when ordering. They will be glad ti give you further information.