



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

Von Braunbach - Südtiroler Sekt / bollicine Alto Adige	6,50
Prosecco Carmina Brut	4,80
Spritz Aperol / Hugo	6,50
Campari Spritz	6,50
Limoncello 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

<b>Rinds-Carpaccio I Carpaccio di manzo</b> (G) <i>rucola I parmesanraspel</i> <i>rucola I scaglie di grana</i> <i>beef-carpaccio I aragula-salad I parmesan-cheese</i>	16,80
<b>Büffel-Mozzarella I La Caprese di bufala</b> (G) <i>tomatenscheiben I basilikum</i> <i>pomodori I basilico</i> <i>bufalo-mozzarella I basil I tomatoes</i>	14,50
<b>Vitello tonnato</b> (D-E-F-L-M) <i>kalbfleischscheiben I thunfischsauce I kapern I mix-salat</i> <i>capperi in fiori I mix-insalata</i> <i>cold veal I tuna-sauce I capers I salad</i>	16,90

## Salate insalate salad

<b>Frisch-Käse I Formaggio fresco I Fresh Cheese</b> (A-E-G-H_M) <i>im kräutermantel I herbstsalate I kürbis I walnuß-dressing</i> <i>alle erbe nostrane I insalatina autunnale I zucca I condimento alle noci</i> <i>with tyrolean herbs I salad I pumpkin I nuts-dressing</i>	16,90
<b>Tomino-Käse</b> (A-G-M) <i>gegrillt im speckmantel I brot-chips I salate</i> <i>formaggio tomino grigliato in mantello allo speck I insalatina I chips di pane</i> <i>tomino-cheese grilled with tyrolean smoked ham I salads I bread-chips</i>	18,50
<b>Hellwegers-Caesar-Salat</b> (A-E-F-M) <i>gegrilltes hühnerbrüstchen I salate I brotcroutons I parmesan I dressing</i> <i>striscie di petto di pollo grigliate I insalatina I grana I crostini di pane e condimento</i> <i>grilled chicken-fillets on salad I parmesan-cheese I bread-cROUTONS I dressing</i>	16,90
<b>Kleiner Salat I Insalata mista I Little Salad</b> (A-F-M) <i>als beilage I come contorno I as supplement</i>	7,00

# Suppe Zuppa Soup



Kürbis-Creme | Crema di zucca | Pumpkin Soup (A-E-G-L) 9,90  
*amaretto-kekse | geröstete Kürbiskerne  
polvere di amaretti | semi di zucca tostati  
amaretto cookies | toastet pumpkin seeds*

## Pasta & Co.

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

Risotto (E-G) 16,50  
*rote beete | käse-fonduta | parmesan-chips  
rape rosse | fonduta di formaggio | chips di parmigiano  
beetroot | fresh cheese-sauce | parmesan cheese-chips*

Pappardelle hausgemacht | fatte in casa (A-C-L) 16,90  
*wildragout | preisselbeeren  
ragout di selvaggina | mirtilli rossi  
game ragout | cranberries*

Calamarata „Mediterranea“ (A-C-G-L) 15,90  
*tomatens. | cocktailtomaten | taggiasche oliven | kapern | geräucherte ricotta  
pomodoro | pomodorini | olive taggiasche | capperi | ricotta affumicata  
tomatosauce | sherry tomatoes | taggiasche olives | cappers | smoked cheese*

Rigatoni „Amatriciana“ (A-C-L) 15,80  
*tomatensauce | bauchspeck | frittierte zwiebeln  
salsa pomodoro | guanciaie | cipolla frita  
tomato-sauce | ham | fried onions*

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

# Hauptgerichte Secondi piatti Main dishes



„Tagliata“ vom Rind I di manzo I sliced beef <sup>(G)</sup> 29,90  
*rucola-salat I parmesan-raspel I cocktailtomaten I röstkartoffeln*  
*rucola I scaglie di grana I pomodorini I patate saltate*  
*aragula I parmesan cheese I sherry tomatoes I roast potatoes*

Wolfsbarsch-Filet I Filetto di branzino I Sea bass filet <sup>(D-L)</sup> 28,90  
*vom grill I gemüse I röstkartoffeln*  
*alla griglia I verdure I patate saltate*  
*vegetables I roast potatoes*

Camembert-Käse I Formaggio cheese camembert <sup>(A-D-G-H-M)</sup> 19,90  
*gegrillte zucchini I salatbouquet I brot-cROUTONS I preisselbeeren*  
*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 necessity we are using frozen products.

# Dessert



Nougatino (A-C-E-G-H) <i>hausgemachtes nougateis I espresso</i> <i>gelato di nocciola fatto in casa I espresso</i> <i>homemade nougat ice-cream I espresso</i>	5,00
Nougatino Royal (A-C-E-G-H) <i>hausgemachtes nougateis I espresso I baileys-likör</i> <i>gelato di nocciola fatto in casa I espresso I liquore baileys</i> <i>homemade nougat ice-cream I espresso I baileys</i>	7,50
Panna Cotta (A-C-G-E-H) <i>erdbeer-sauce I vanilla-crumble</i> <i>salsa alle fragole</i> <i>strawberries-sauce</i>	8,80
Tirami-Su „classico“ (A-C-E-G)	8,50
Amalfi-Zitronen-Sorbet I Sorbetto al limone Amalfi (G)	7,50
Semifreddo I Semifreddo (A-C-E-G-H) <i>weisse schokolade I schoko-sauce I crumble</i> <i>cioccolato bianco I salsa al cioccolato I crumble</i> <i>parfait with white choclote I choclote-sauce I crumble</i>	9,30

\*\*\*\*\*

Aurie Petit Manseng St. Pauls 0,5lt <i>quitte &amp; honig I getrocknete marille I mango</i> <i>miele I melecotogna I albicocche I mango</i> <i>quince I honey I dried apricots I mango</i> <i>Südtirol / Alto Adige</i>	35,00
.....auch als Glas / al bicchiere 1 dl .....	7,00