

Empfehlung vom Chefkoch
Consiglio dello Chef
Weekly suggestions by the chef



Käse-Knödel I Canederli di formaggio ⁽¹⁰⁷⁰⁾ 13,90
parmesan I zerlassene butter I krautsalat I kümmel
parmigiano I burro fuso I insalata di crauti I comino
tyrolean-cheese-dumplings I hot butter I coleslaw-salad

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

Von Braunbach Sekt - Südtiroler Sekt / bollicine Alto Adige	5,50
Prosecco Carmina Brut	3,80
Spritz Aperol / Hugo	4,50
Martini & Tonic (martini white – limestone tonic water – lemon)	6,00

*Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen 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.

Hellweger's List

Salate insalate salad



- Hellwegers-Caesar-Salat** ⁽¹⁰⁰⁴⁾
gegrilltes hühnerbrüstchen / salate / brotcroutons / parmesan / dressing 15,80
striscie di petto di pollo grigliate / insalatina / grana / crostini di pane e condimento
grilled chicken-fillets on salad / parmesan-cheese / bread-cROUTONS / dressing
- Tomino-Käse paniert / Tomino fritto** ⁽¹⁰⁰²⁾
blattsalate / apfelspalten / preisselbeeren / nüsse 15,50
insalatina in foglie / mele / mirtilli rossi / noci
fried tomino-cheese / green salad / cranberries / apple / nuts
- Kleiner Salat / Insalata mista / Little Salad** ⁽¹⁰⁰⁰⁾
als beilage / come contorno / as supplement 5,50

Kalte Vorspeisen Antipasti Cold-Starters

- Rinds-Carpaccio** ⁽¹⁰⁰⁵⁾
salatherzen / artischocken / parmesanraspel 14,90
carpaccio di manzo / insalatina / carciofi / scaglie di grana
beef-carpaccio / salad / parmesan-cheese / artichokes
- Büffel-Mozzarella** ⁽¹⁰⁰⁶⁾
tomatenscheiben / basilikum 11,50
la caprese di bufala / pomodori / basilico
bufalo-mozzarella / basil / tomatoes
- Vitello tonnato** ⁽¹⁰⁰⁸⁾
kalbfleischscheiben / thunfischsauce / kapern / mix-salat 14,70
capperi in fiori / mix-insalata
cold veal / tuna-sauce / capers / salad

Suppe Zuppa Soup



Kürbis-Creme-Suppe | Crema di zucca (1011)
brotcroustons | kürbiskerne & öl 9,50
crostini di pane | semi e olio di zucca
pumpkin-soup | bread-croustons | oil | pumpkin nuts

Pasta & Co.

Spaghetti Hellweger's (1030) 12,20
mit tomatensauce | büffel-mozzarella | rucola | knoblauch
con pomodoro | cubetti di mozzarella di bufala | rucola | aglio
with tomato-sauce | mozzarella-cheese | aragula | garlic

Risotto (1032) 14,90
heimische kräuter | blaukäse
erbe nostrane | formaggio blu
tyrolean herbs | blue-cheese

Pappardelle hausgemacht | fatte in casa (1033) 15,30
hirsch-ragout | preisselbeeren
ragout di cervo | mirtilli rossi
venison-ragout | cranberries

Orecchiette „Mediterranea“ (1034) 14,40
tomatensauce | romanesco | taggiasche oliven | sardellen |
geräucherter quark
salsa pomodoro | romanesco | olive taggiasche | acciughe | ricotta affumicata
tomato-sauce | romanesco | taggiasche olives | anchovies | smoked cottage cheese

Brot und Gedeck / pane e coperto / bread and cover 1,00

Hauptgerichte Secondi piatti Main dishes



„Tagliata“ vom Rind I di manzo I sliced beef (1050) 23,80

rucola-salat I parmesan-raspel

rucola I scaglie di grana

aragula I parmesan cheese

Filetsteak vom Rind I Filetto di manzo (ca. 250g) (1054) 28,80

pfeffersauce

salsa al pepe verde

green pepper sauce

Lachs-Forellen-Filet I filetto di trota salmonata
salmon trout fillet (1053) 19,20

...alle Gerichte werden mit rosmarin-kartoffeln und grillgemüse serviert

...tutti i piatti sopra vengono serviti con patate al rosmarino e verdura grigliata

...all the dishes are served with rosemary-potatos and grilled vegetables

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 ⁽¹⁰⁸⁰⁾ <i>hausgemachtes nougateis / espresso</i>	4,50
<i>gelato di nocciola fatto in casa / espresso</i> <i>homemade nougat ice-cream / espresso</i>	
Nougatino Royal ⁽¹⁰⁸¹⁾ <i>hausgemachtes nougateis / espresso / baileys-likör</i>	6,00
<i>gelato di nocciola fatto in casa / espresso / liquore baileys</i> <i>homemade nougat ice-cream / espresso / baileys</i>	
Crème Caramel White ⁽¹⁰⁸²⁾ <i>caramel-mou-sauce</i>	6,50
<i>creme caramel bianco / salsa al mou</i> <i>mou-caramel-sauce</i>	
Tirami-Su „classico“ ⁽¹⁰⁸³⁾	6,50
Halbgefrorenes / Semifreddo / Parfait ⁽¹⁰⁸⁴⁾ <i>nougat / krokant / erdbeer-ragout</i>	6,50
<i>nocciola / croccante / ragout di fragole</i> <i>nougat chocolate / nuts / strawberry-ragout</i>	
Südtiroler Käsewelt ⁽¹⁰⁸⁵⁾ <i>verschiedene käsesorten / süß-pikantem chutney</i>	9,00
<i>formaggi misti nostrani / salsa dolce-piccante</i> <i>selection of cheese from South Tyrol / sweet-spicy chutney</i>	

Ab 19.00 Uhr Gratis-Parken im Algunder Parkplatz. Nur für unsere Restaurantgäste!
Dopo le ore 19.00 i nostri clienti del ristorante possono parcheggiare gratuitamente al parcheggio della cantina di Lagundo!
After 7 pm parking free at the parking place „Winery Algund“!