

Un caloroso benvenuto nel nostro ristorante "La Posta", tutti i nostri piatti vengono preparati dal nostro Chef Fabio, dalla pasta al pane **tutto** fatto in casa. Qui vi proponiamo dei piatti particolari come anche tradizionali.  
Vi auguriamo una bella serata piena di piaceri!

## Kalte Vorspeisen – Antipasti

*Gemischte heimische Käsesorten mit hausgemachten Chutney*  
Piatto di formaggi nostrani con mostarda

*Speckverkostung 2 Reifungen mit Preiselbeer-Meerrettichmousse*  
Assaggio di Speck 2 stagionature con spuma di rafano e mirtilli

*Grünes Apfelp Carpaccio mit "Daikon"- Karotten -Salat mit flambierten Garnelen schwarzem Knoblauch und Papaya*  
Carpaccio di mele verde con insalatina di "daikon" e carote con gamberi al fable aglio nero e papaya

*Rindstartar* 150 g  
Tartare di manzo 150 g

## Warme Vorspeisen – Primi piatti

*Lauchknödel auf Wildragout und knusprigem Speck*  
Canederli di porro su ragout di selvaggina e speck croccante

*Mit Graukäse gefüllte Schüttelbrote Ravioli auf süß-sauren roten Zwiebeln*  
Ravioli al "Schüttelbrot" ripieni di "Graukäse" su cipolla rossa agrodolce

*Spaghetti mit Garnelenpulver auf schwarzem Knoblauch und Kokoscreme mit bei niedriger Temperatur gegarten Garnelen und karamellisierter weißer Schokolade*

Spaghettono alla polvere di gamberi su crema di aglio nero e cocco e gamberi cotti a bassa temperatura e cioccolato bianco caramellato

*Risotto mit rotem Radicchio und Lagrein, Petersiliengel und fein gehacktem Rind mit Thymian*

Risotto al radicchio rosso e lagrein, gel al prezzemolo e battuta di manzo al timo

*Fenchelcreme mit einem Parmesan- Orangenkörnchen*  
Vellutata di finocchio con cialda al parmigiano e arancia

Ein herzliches Willkommen in unserem Restaurant "La Posta", alle unsere Gerichte werden von unserem Küchenchef Fabio selbst zubereitet von der Pasta bis zum Brot **alles** hausgemacht. Wir bieten ihnen hier einige spezielle sowie auch traditionelle Gerichte an.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend voller Genuß!

## Hauptspeisen- Secondi Piatti

<i>Ribeye Steak Argentinien</i> Steak Ribeye di manzo Argentina	300g
<i>Rumpsteak New Zealand</i> Controfiletto di manzo New Zealand	250g
<i>Rindsfilet New Zealand</i> Filetto di manzo New Zealand	220g
Tomahawk Steak Beef Ireland	7,50 €/100g
<i>Lendenfilet vom Kalb</i> Controfiletto di vitello	220g
<i>Entenbrust gekocht bei niedriger Temperatur, gegrillt, serviert auf einer Orangen-Rosmarinsauce</i> Petto d'anatra cotta a bassa temperatura passato alla brace con salsa all'arancia e rosmarino	200g
<i>Wildschweinfilet mit einer Rotweinreduktion</i> Filetto di cinghiale con riduzione di vino rosso	230g
<i>Maishähnchenbrust</i> Petto di galletto di mais	250g
<i>Lachsforelle gegrillt (Südtirol)</i> Trota salmonata alla brace (Alto Adige)	5,50 €/100g

## Beilagen nach Wahl – Contorno a scelta

*Grillgemüse*  
Verdure grigliate

*Gemischter Salat*  
Insalata mista

*Ofenkartoffel*  
Patate al forno

*Gedünsteter Rotkohl*  
Cappuccio viola stufato