

Kalte Gerichte

Jausenbrettl	11,00 €
Speckbrettl	9,50 €
Käsebrettl	9,50 €
Wurstsalat Schweizer Art	9,40 €
Rindfleisch sauer mit Zwiebel	10,00 €
Kalbskopf sauer mit Zwiebel	10,00 €



Bruschetta mit Schinken, Pilze oder Salami 5,50 €

Suppen



Bauernbrotsuppe	4,50 €
2 Speckknödel in Rindsbouillon	6,00 €
2 Leberknödel in Rindsbouillon	6,00 €
Nudelsuppe	4,50 €
Nudelsuppe mit Rindfleisch	6,00 €

Nudel

Spaghetti in sautierten Garnelen und Cocktailtomaten	12,00 €
Spaghetti all' aglio peperoncino	6,90 €
Langwieser Nudel	8,20 €
Hirtennudel	8,20 €
Schinkennudel mit Sahne	8,20 €



Eierspeisen

Spiegeleier mit Speck und Röster	8,50 €
Kaiserschmarren mit Rosinen	7,50 €

Salatplatten



Käsenocken auf gemischtem Salat	9,00 €
Räucherforelle auf gemischtem Salat	12,80 €
Hühnerstreifen auf gemischtem Salat	11,50 €
Salatplatte mit 2 Knödel	9,00 €

Fleischgerichte

Schweinelendchen im Speckmantel mit Salbeisoße, Reis und Gemüse	14,50 €
Hühnerbrüstchen mit Schinken und Käse überbacken dazu Bratkartoffel und Gemüse	14,90 €
Rumpsteak mit Lagreindunkelsoße, Reis und Gemüse	18,50 €
Herrengeröstel	11,30 €
Leberkäse mit Ei und Bratkartoffel	9,80 €
Grillteller nach Art des Hauses mit Pommes	14,90 €
Wienerschnitzel (vom Schwein) mit Pommes	11,90 €
Langwiespfanne (Schweinefilet mit Waldpilzsoße dazu Bratkartoffel)	15,10 €



Fischgerichte

Zanderfilet mit Salzkartoffel und Tagesgemüse 15,90 €

Forelle vom Grill mit Bratkartoffel und Gemüse 14,90 €



Beilagensalate:

Gemischter Salat 5,00 €

Grünen Salat 4,00 €

Tomatensalat mit Zwiebel 5,20 €

Krautsalat 4,50 €

Krautsalat mit Speck 5,20 €

Dessert

Apfelstrudel	3,00 €
Buchweizenkuchen	3,00 €
Zwetschgenschnitten	3,00 €
Apfelküchel mit Zimtzucker	3,70 €
Apfelküchel mit Vanilleeis	4,90 €
Südtiroler Bauernkrapfen	4,20 €



Heiße Himbeeren mit Vanilleeis	4,80 €
Schokoladeeistrüffel weiß oder schwarz	3,40 €
Marillen-Creme-Eisknödel	3,90 €
Gemischtes Eis (3 Kugeln)	3,60 €

Affogato 2,60 €



Alkoholfreie Getränke:

Glas Mineralwasser	1,00 €
Mineralwasser ½ l	2,00 €
Liter Mineralwasser	4,00 €
Sportwasser	1,40 €
Apfelschorle	1,50 €
Holunderblütensaft	1,30 €
Birnennektar, Marillensaft 0,2 l	2,00 €
Cola light	2,50 €
Getränke klein	1,80 €
Getränke groß	3,60 €
(Coca Cola, Aranciata, Limonade, Spezi, Calypso, Spuma, Eistee, Orangensaft, Apfelsaft)	

Biere:

Antonius Hell 0,20l	1,80 €
Antonius Hell 0,40l	3,60 €
Antonius Weißbier 0,30l	2,70 €
Antonius Weißbier 0,50l	4,30 €
Krombacher 0,33l (alkoholfrei)	2,50 €
Hefeweizen alkoholfrei 0,50l	3,80 €
Antonius Kellerbier Flaschenbier 0,3l	2,50 €

Warme Getränke:

Espresso	1,20 €
Macchiato	1,30 €
Cappuccino	2,00 €
Latte Macchiato	2,20 €
Corretto	2,50 €
Schokolade	2,00 €
Tee	1,50 €
Tee mit Rum	2,50 €
Jagertee	2,50 €
Punch (Rum, Orange)	2,50 €
Alkoholfreier Punch	2,50 €
(Bratapfel – Karamell oder Kirsche)	



Weinkarte:

Eigenbau Vernatsch Langwieshof

Farbe ist helles bis mittleres, leuchtendes Rubin. Duftet zart nach Bittermandeln und erinnert an Veilchen. Mit feiner Blume und seinem milden Körper entspricht er mehr denn je dem modernen Geschmack.

Glas 1,30 € / ¼l 2,50 € / ½l 5,00 € / 1l 10,00 €

Eigenbau Blauburgunder Langwieshof

In Rubinrot schimmert er, häufig mit granat- bis ziegelroten Reflexen. Sein Bukett ist angenehm blumig und sortentypisch, mit Geruchsnoten von roten und schwarzen Beeren, Kirschen, sowie Gewürzen.

Am Gaumen wirkt er trocken, vollmundig, mit angenehmer Gerbsäure und gutem Nachhall.

Glas 3,00 € / ¼l 6,50 € / ½l 13,00 € / 7/10 19,00 €

Eigenbau Weißburgunder

Der Weißburgunder ist heute die am meisten verbreitete weiße Rebsorte in Südtirol und bringt schöne fruchtbetonte Weine hervor. Mit einer klaren grünen Apfelnote und einer eleganten Säure, die nervig bis geschmeidig-buttrig sein kann.

Glas 1,30 € / ¼l 2,50 € / ½l 5,00 € / 1l 10,00€

Veneziano

In Italien gehört der Veneziano zu den beliebtesten Drinks in der Zeit des „Aperitivo“, sozusagen das Äquivalent zum hiesigen Feierabendbier. Veneziano aus Mineralwasser, Prosecco, Aperol, Eiswürfel und Orangenscheiben serviert.

Glas 3,50 €

„Colmolina“-Prosecco DOC- Dry Millesimato- Merotto

Dieser Prosecco zeigt eine brillante grünlich gelbe Farbe, sehr transparent, feine und anhaltende Perlage. Aromen, die mit Noten von Birne, Ananas und gefolgt von Aromen von Apfel, und Pfirsich.

Glas 3,00 € / 7/10 Flasche 20,00 €

Messwein Sauvignon 2011 Kellerei Kurtatsch

Der Südtiroler Sauvignon ist ein trockener, kräftiger Weißwein. Im Geruch erinnert dieser an Stachelbeeren, Salbei, Holunderblüte und Brennessel. Im Gaumen wirkt er ausgewogen und saftig. Die lebhaft, nie erlahmende Säure gibt dem Körper einen scharfen Umriss.

Passt zu Gemüsestrudel, zu gebratenem Fisch und zu allen Spargelgerichten; wird auch als Aperitif getrunken.

Glas 3,50 € / 7/10 Flasche 23,00 €

Südtiroler Gewürztraminer Doc

Körperreicher würziger Weißwein mit kräftigem Rückgrat und hochkonzentriertem, schwerem Aroma. Ein ausgeprägter mineralischer Nerv verleiht dem fast öligen, nach Rosen, Magnolien und Lychees duftenden Körper eine anhaltende Frische.

7/10 Flasche 19,00 €

MEZZACOSTA Menegotti Merlot , Cabernet

Reift in Stahl für sechs Monate; 20% wird in Barriques verfeinert. Verfeinerung in Flaschen für sechs Monate. Beschreibung: starke rubinrote Farbe mit fruchtigem und würzigem Bouquet. Voller Geschmack, mit harmonischem Körper und langem Abgang.

Passt am besten zu gebratenem und gegrilltem rotem Fleisch, Wildbret und mittelreifen Käsesorten.

7/10 Flasche 23,00 €

Lagrein „Kaiser Franz Josef“ Kellerei Kurtatsch

Beschreibung: granatig, feurig, samtig, wuchtig, fruchtig, knackig, fantastisch, mystisch, typisch voller, lebhafter, schlanker, erotischer Abgang mit langem Nachklang und rustikale Aromatik. Passt am besten zu Fleisch und Wildgerichten.

Glas 3,20 € / 7/10 Flasche 21,00 €



Edeldestillate aus der „Hauseigenen Hofbrennerei“

Treber (Grappa)	2,80 €
Treber im Eichenfass gelagert	3,00 €
Williams	3,00 €
Apfelbrand (Goldendelizius)	3,00 €
Kirschbrand (Sauerkirsche)	3,90 €
Vinschger Marille	4,50 €
Zwetschgenbrand	3,50 €

Andere Digestive:

Montenegro	2,50 €
Cynar	2,50 €
Fernet	2,50 €
Braulio	2,50 €
Ramazzotti	2,50 €

