



WILLKOMMEN // BENVENUTI // WELCOME

Ein Treffpunkt für alle – für Wanderer, Sportler, Freunde und Genießer.
Wir kochen hausgemachte, regionale Spezialitäten.

Un luogo di incontro per tutti – escursionisti, sportivi, amici e buongustai.
In cucina prepariamo specialità fatte in casa con prodotti regionali.

A place for everyone – hikers, athletes, friends and food lovers.
We serve homemade and regional specialties.





SCHNEGGA SOGE

TREFFPUNKT.



SUPPEN / MINESTRE / SOUPS

Bauerngerstesuppe mit „Tirtl“

Zuppa di orzo alla contadina con “Tirtl”

Farmhouse barley soup with “Tirtl” (fried pastry)

Südtiroler Speckknödelsuppe

Canederli di speck in brodo

South Tyrolean speck dumplings in broth

Südtiroler Leberknödelsuppe

Canederli di fegato in brodo

South Tyrolean liver dumplings in broth



KALTE VORSPEISEN // ANTIPASTI FREDDI // COLD STARTERS

Toblacher Speckteller mit Kren und Gewürzgurken
Tagliere di speck di Dobbiaco con rafano e cetriolini
Speck platter from Dobbiaco with horseradish and pickles
mit Brotkorb // con cestino di pane // with bread basket

Graukäse mit roten Zwiebeln und Schnittlauch
Formaggio grigio con cipolla rossa ed erba cipollina
Grey cheese with red onions and chives
mit Brotkorb // con cestino di pane // with bread basket

Frittierter Tominokäse mit gemischtem Feldsalat
und Preiselbeermarmelade
Tomino croccante con insalata mista e marmellata di mirtilli rossi
Crispy fried tomino cheese with mixed salad and cranberry jam

Rindcarpaccio mit Parmesansplitter und Rucola
Carpaccio di manzo con scaglie di parmigiano e rucola
Beef carpaccio with parmesan shavings and rocket

Einheimisches Beef Tartar
Tartar di manzo
Local beef tartar



WARMES VORSPEISEN / PRIMI PIATTI / WARM STARTERS

Hausgemachte Kartoffelteigtaschen
Ravioli di patate fatti in casa
Homemade potato dumplings

Hausgemachte Rote Beete- und Spinatknödel
in feiner Gorgonzolasauce

Canederli fatti in casa alla rapa rossa e agli spinaci
in salsa al gorgonzola

Homemade red beet and spinach dumplings
in a creamy gorgonzola sauce

Hirtenmaccheroni „Schneggas Söge“
Maccheroni al pastore „Schneggas Söge“
Shepherd's maccheroni „Schneggas Söge“





HAUPTSPEISEN // SECONDI PIATTI // MAIN COURSES

Rindstagliata mit Parmesansplittern,
Rucola und Balsamico

Tagliata di manzo con scaglie di parmigiano,
rucola e aceto balsamico

Beef tagliata with parmesan shavings,
rocket and balsamic vinegar

Geschmorte Kalbswange in Lagreinsauce,
Selleriepüree und Gemüse

Guancia di vitello in salsa di Lagrein
con purea di sedano e verdure

Braised veal cheek in Lagrein wine sauce
with celery purée and vegetables

Wienerschnitzel mit Röstkartoffeln und Preiselbeermarmelade
Milanese con patate arrosto e marmellata di mirtilli rossi
Wiener schnitzel with roasted potatoes and cranberry jam

AUF BESTELLUNG // SU ORDINAZIONE // ON REQUEST

Einheimische Fiorentina mit Gemüse und Kartoffelbeilage für 2 P.

Fiorentina nostrana con verdure e patate per 2 p.

Local Fiorentina steak served with vegetables and potatoes for 2 p.



DESSERT // DOLCI

Hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne
Strudel di mele fatto in casa con panna
Homemade apple strudel with cream

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Preiselbeermarmelade
Kaiserschmarrn con salsa di mele e marmellata di mirtilli rossi
Kaiserschmarrn with apple sauce and cranberry jam

Hausgemachtes Schokotörtchen mit flüssigem Kern,
Vanilleeis und garnierten Früchten

Tortino al cioccolato fatto in casa con cuore liquido,
pallina di gelato alla vaniglia e frutta guarnita

Homemade chocolate cake with liquid center,
vanilla ice cream and garnished fruit