

## Hausgemachte Säfte - Succhi fatti in casa

Holunderblütensaft / <i>fior di sambuco</i>	0,4 l
Holunderblütensaftschorle (mit Kohlensäure) <i>fior di sambuco con acqua minerale frizzante</i>	
Johannisbeerensaft / <i>ribes</i>	0,4 l
Johannisbeerensaftschorle (mit Kohlensäure) <i>ribes con acqua minerale frizzante</i>	
Himbeersaft / <i>lampone</i>	0,4 l
Himbeersaftschorle (mit Kohlensäure) <i>lampone con acqua minerale frizzante</i>	
Saft der Saison / <i>succo saisonale</i>	0,4 l
Bergapfelsaft, naturtrüb „Leitnerhof“	0,4 l
<i>Succo di mela, torbido natural „Leitnerhof“</i>	
Bergapfelsaftschorle (mit Kohlensäure)	0,4 l
<i>Succo di mela con acqua minerale frizzante</i>	



## Kalte erfrischende Getränke - Bevande fredde

Mineralwasser (mit Kohlensäure)	0,5 l
<i>Acqua minerale frizzante</i>	
Naturwasser (aus dem Hahn)	0,5 l
<i>Acqua naturale (dal rubinetto)</i>	
täglich frische Kuhmilch (Heumilch) / <i>Latte</i>	0,25 l
Buttermilch Natur / <i>latticello fresco</i>	0,25 l
- mit Himbeere oder Johannisbeere Geschmack <i>- con gusto ribes e lampone</i>	



## Warme Getränke - Bevande calde

Cappuccino – Tasse Kaffee	
Macchiato	
Espresso	
Latte Macchiato	
Coretto	
Heiße Schokolade / <i>cioccolata calda</i>	
Verschiedene Teesorten / <i>té</i>	
Jagertee / <i>tè alla cacciatora</i>	
Heißer Apfelsaft „Leitnerhof“	
<i>Succo di mela calda „Leitnerhof“</i>	

## Alkoholische Getränke - Bevande alcoliche

Bier – Forst Kronen vom Fass / <i>birra</i>	0,4 l
Radler / <i>birra chiara con limonata</i>	0,4 l
Hefeweizen – Weihenstephan vom Fass <i>birra di lievito</i>	0,5 l
Alkoholfreies Bier 0,0 Forst / <i>birra analcolica</i>	0,33 l
Alkoholfreies Hefeweizen Franziskaner <i>birra lievito analcol</i>	0,5 l

Schnäpse / *grappe e liquori*



## Aus unserem Weinkeller - Vini in bottiglia

	Glas	¼ l	½ l	1 l
• <b>Weißweine / vino bianco</b> Weißburgunder „Meraner“				1 l
				0,75 l
Lugana „Ca dei Frati“				0,75 l
Chardonnay „Kaltern“ Müller Thurgau „Eisacktal“				0,75 l
• <b>Rosé</b> Rosé Morgenrot „Himmelreich“				0,75 l
• <b>Rotweine / vino rosso</b> Vernatsch „Volgofhof“ Zweigelt „Volgofhof“				1 l
				0,75 l
Cuvée - Zweigelt, Lagrein „Sonnenhof“				0,75 l
Vernatsch „Vinschgau“ Lagrein „Muri Gries“ Cabernet Sauvignon „Campaner“ Blauburgunder „Himmelreich“				

## **Aus dem Suppentopf** **Brodi caldi**

Hausgemachten Frittaten in der Rinderkraftbrühe  
*Brodo con frittata*

Tiroler Speckknödelsuppe (2 Knödel)  
*Due canederli di speck in brodo*

Kraftvolle Leberknödelsuppe (2 Knödel)  
*Due canederli di fegato in brodo*

Traditionelle Vinschger Brotsuppe mit Hauswurst  
*Zuppa di pane della zona con salsiccia fatta in casa*

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Nudeln  
mit oder ohne Hauswurst  
*Pastina in brodo con wuerstel / senza wuerstel*



## **Salate**

### **Insalata**

Kleiner gemischter Salat mit hausgemachten Balsamicodressing  
*Insalata mista piccola con salsa di balsamico*

Kleiner Krautsalat  
*Insalata di crauti piccola*

Kleiner Krautsalat mit Speckwürfel  
*Insalat di crauti con speck*

Zwei Speckknödel auf gemischtem Salat vom Garten  
mit hausgemachten Balsamicodressing  
*Due Canederli di Speck con insalata mista*



## **Traditionelle Gerichte**

### **Piatti tradizionali**

Kräuternocken aus Omas Kräutergarten  
mit gerösteten Zwiebelringen, Parmesan und brauner Butter  
*Canederli alle erbe aromatiche con cipolla, parmigiano e burro fuso*

Dreierlei vom Knödel (Spinat-, Käse- und Kräuterknödel)  
mit gerösteten Zwiebelringen, Parmesan und brauner Butter  
*Tris di canederli (spinaci, formaggio e erbe)  
con cipolla, parmigiano e burro fuso*

Hausgemachte Nudeln nach Art des Hauses  
*Pasta fatta in casa con salsa*



## **Traditionelle Gerichte**

### **Piatti tradizionali**

Leicht angeräucherte gekochte Hauswurst  
mit Röstkartoffeln und Blaukraut

*Salsiccia affumicata fatta in casa con patate arrosto e cavolo rosso*

Hofeigene Eier mit Speckscheiben und  
Röstkartoffel  
oder Vinschgauer Bauernbrot

*Uova al tegame con Speck e patate arrosto  
oppure pane di val'venosta*



Kaiserschmarren mit hausgemachter Preiselbeermarmelade  
oder Apfelmus

*„Kaiserschmarren“ Omlette spezzetata  
con mirtilli rossi fatta in casa o salsa di mele*

Schwarzplentenschmarren (aus Buchweizenmehl)  
mit hausgemachter Preiselbeermarmelade  
oder Apfelmus

*„Schmarren“ di grano saraceno con  
martilli rossi fatta in casa o salsa di  
mele*





## ***Huamisch und Guat Traditionale e gustoso***

Schmackhaftes Rindergulasch vom Grauvieh  
(aus eigener Zucht) mit Beilage und buntem Gemüse  
*Gulasch di manzo gustoso con verdura  
(dal nostro allevamento) e contorno*

Traditionell zubereiteter „Ziegenkitzbraten“  
(aus eigener Zucht) mit Beilage und buntem Gemüse  
*„Arrosto di capra“ preparato tipo tradizionale con verdura  
(dal nostro allevamento) e contorno*



### **Beilagen zu den Fleischgerichten**

Zwei Knödel nach Wahl (Speck, Käse, Kräuter oder Spinat)  
oder Röstkartoffeln

#### **Nur auf Vorbestellung**

Servieren wir Ihnen gerne auch Lamnbraten.

#### **Solo su pre-ordine**

*Serviamo anche arrosto di agnello*

## Nachspeisen

### Dolci

Warme Buchteln mit Vanillesauce  
(Hefeteig mit Marmeladefüllung,  
im Rohr gebacken)

*„Buchteln“ con salsa alla vaniglia (pasta  
al lievito ripiena di marmellata, al forno)*



Hausgemachte „Krapfen“ mit gemischter  
Mohn- Kastanienfüllung

*„Krapfen“ di papavero e castagne misti fatti in casa*

Hausgemachter warmer Apfelstrudel aus Mürbteig  
*Strudel di mele fatto in casa*

Hausgemachte Torten, zur Auswahl in unserer Kuchenvitrine  
*Diverse torte fatta in casa, a scelta nella vetrina*

„Affogato“ – kleiner Eiskaffee  
*Affogato*



Eine Kugel hausgemachtes Eis  
*una pallina Gelato fatta in casa*

Extra: Sahne oder Vanillesauce  
*panna oppure salsa alla vaniglia*



**Das Spezielle von unserem Hof**  
**Piatti freddi di propria produzione**

Speckbrettl  
*Piatto di Speck*

Speck- Käsebrettl (Heumilch)  
*Piatto di Speck e formaggio*

Gemischtes Heumilch- Käsebrettl aus der Algunder Sennerei  
*Piatto di formaggio mista (di latte fieno)*

**„Pirchhofbrettl“**  
(hausgemachter Speck, Kaminwurzeln,  
Bündnerfleisch, Salami und gemischter Heumilch-  
Käse aus der Algunder Sennerei)

*Piatto „Pirchhof“*

*(Speck, salsiccia affumicata, carne di manzo affumicata e  
salame fatta in casa e formaggio della Latteria Sociale Lagundo)*



**Ab Hofverkauf – Vendita dal maso**

**Wir verkaufen auch unsere hausgemachten:**

**Vendiamo anche il nostro fatto in casa:**

**Hauswürste**

salsiccia

**Salami**

salame

**Kaminwurzeln**

affumelli