



Öffnungszeiten VINO / BAR
 13:00 – 22:00 Uhr
 (Küchenannahmeschluss 20:00 Uhr)
Ruhetag: Dienstag + Mittwoch



Öffnungszeiten Café
 14:00 – 17:00 Uhr
Ruhetag: Dienstag + Mittwoch



VINO / Bar
Jause & Wein

Verschiedene Käse vom Wagen
 Chutney – Traube
 Früchtebrot

Pro Stück
5€

*Cheese – chutney – grapes
 fruit bread*

Schweizer Wurstsalat
 Fleischkäse – Emmentaler
 Rote Zwiebel – Bauernbrot

€ 18

*Swiss sausage salad – meat cheese
 Emmentaler – red onion – peasant
 bread*

Winzer Bretl`
 Südtiroler Speck – Käse
 Kaminwurz – Trauben – Brot

€ 27

*“Winzer Bretl” – South Tyrolean
 bacon – cheese – chimney – grapes
 peasant bread*

VINO / Bar
Jause & Wein

Salat-Bowl
 Pulpo – Sprossen
 Kräuterdressing

€ 15

*Salad bowl – pulpo – sprouts – herb
 dressing*

**Frühe Liebe -
 Strauchtomaten**
 Buratta – Basilikum -
 Schüttelbrot

€ 17

*Vine tomatoes – buratta – basil –
 shake bread*

Trilogie
 Flusskrebsscocktail
 Currygarnele
 Fjordwildlachs

€ 24

*crayfish cocktail – curry shrimp
 wild fjord salmon*

Brot
 Butter – Aufstrich – Oliven
Bread – butter – spread – olives

€ 6

VINO / Bar
Jause & Wein

Flammkuchen
 Sauerrahm – Speck
 Zwiebeln

Tarte: sour cream – bacon – onions

Flammkuchen
 Sauerrahm – Rucola – Trüffel

Tarte: sour cream – aragula – truffle

Hausgemachte Pasta
 Waldpilze – Tomate
 Kräuter – Alpenbergkäse

*Homemade pasta with forest
 mushrooms, herbs, Alpine
 mountain cheese*

€ 23

Pâtisserie
Café & Kuchen

€ 11 **Obstkuchen je nach Saison** € 5,50

Fruitcake according to the season

€ 13 **Torte je nach Saison** € 7,30

Torte according to the season

**Hausgemachte
 Trüffelpralinen** € 4
 3 Stück
Homemade truffle pralines

**Gemischte hausgemachte
 Pralinen** € 9,90
 für zuhause 100 g
Mixed homemade pralines 100g