

## **Kalte Vorspeisen & Suppen – Antipasti & Zuppe**

*Carne Salada*  
*an Rosmarin - Ciabattescheiben*  
Carne Salada  
con trance di ciabatta al rosmarino  
Euro 11,00

*Gegrillter "Mamenbert" vom Infanglhof auf Rote Beete-Scheiben,*  
*serviert mit Brennessel-Pesto und Walnüssen*  
Formaggio "Mamenbert" del maso Infangl  
su trance di rape rosse, pesto all'ortica e noci  
Euro 12,00

*Gartenfrischer Salatteller*  
Insalata mista dal nostro orto  
Euro 6,00

*Bauernbrotsuppe*  
Zuppa di pane locale  
Euro 5,50

## **Vorspeisen – Primi**

*Die Tradition – la tradizione*  
*„Schnalser Nudeln“ mit Lammragout aus eigener Haltung*  
*und gedünsteten Karotten*  
„Pasta della Val Senales“ con ragù d'agnello nostrano e carote cotte  
Euro 14,00

*Hausgemachte Kräutertagliatelle an frischen Pfifferlingen*  
Tagliatelle alle erbe fatte in casa con finferli freschi  
Euro 12,00

*Ravioli mit Pfossentaler Weichkäse an geschwenkten Datterini*  
Ravioli ripieni di formaggio della Val di Fosse con datterini  
Euro 12,00

*Käsevollkornknödel mit brauner Almbutter an frischen Blattsalaten*  
Canederli integrali ai formaggi con burro di malga e insalata verde  
Euro 11,00

*Alle Vorspeisen als größere Portion*  
Ogni primo piatto più abbondante  
+ Euro 4,00

## **Hauptgerichte – Secondi piatti**

*Lammhüfte mit Thymiankruste*  
*mit Schupfnudeln und Karotten*  
Coscia d'agnello in crosta di timo  
con gnocchetti di patate "Schupfnudeln" e carote saltate  
Euro 28,00

*Leber und Niere vom Schnalser Schaf aus eigener Haltung*  
Fegato e rognone d' agnello della Val Senales nostrano  
Euro 23,00

*Fisch des Tages an geschwenktem Gemüse*  
Pesce del giorno con verdure saltate  
Euro 23,00

*Zwischenrippenstück vom Rind mit Fleur de Sel,*  
*dazu Rosmarinkartoffeln und Peperoni*  
Costata di manzo con Fleur de Sel  
su patate al rosmarino e peperoni  
180 gr. Euro 23,00  
250 gr. Euro 25,00

## Nachspeisen – Dolci

*Die Tradition – la tradizione*  
*Schnalser Schneemilch* - Neve e latte della Val Senales  
Euro 8,00

*Dreierlei von der Erdbeere aus unserem Garten*  
Variazione di fragola del nostro orto  
Euro 8,00

*Apfelstrudel mit warmer Vanillesoße*  
Strudel di mele con crema alla vaniglia  
Euro 6,00

*Schnalser Käsetrio*  
Trio di formaggi della Val Senales  
Euro 10,00

*Zu den Desserts empfehlen wir - con i dolci consigliamo:*

*5 cl "Cresta" Gewürztaminer passito, Rottensteiner*  
Euro 7,50

*5 cl "Merlino", Pojer & Sandri, Faedo*  
Euro 5,50



*Herzlich Willkommen im*  
Benvenuti di cuore all'

**OBERRAINDLHOF**

**Mir freidn ins, dass eis do seids!**

*Wir wünschen einen genüsslichen Aufenthalt*  
Vi auguriamo una permanenza gustosa

*Eure Familie / Vostra famiglia*  
Raffener & Team

**"Sommerfrische im Südtiroler Gasthaus"**

Pure Frische liegt uns nahe und diese möchten die Mitgliedsbetriebe der Gruppe Südtiroler Gasthaus Ihnen mit dem heurigen Thema der Sommerfrische „Gartenfrisch auf den Tisch“ näherbringen.

Genießen Sie von Freitag, 19. Juni, bis Sonntag, 26. Juli, vegetarische Köstlichkeiten, aus gartenfrischen Produkten.

Nicht fehlen darf auch das Gasthaus Bier „Insrigs“, ein Märzen Bier von der Batzen Bräu aus Bozen

