

# Weinempfehlung/ Vini consigliati

| <u>Prosecco-Spumante</u>  | Glas/ bicch. (0,10)  | 1/4 l   | 1/2 l   | 1 Fl./bott. 0,75  |
|---|----------------------|---------|---------|-------------------|
| Prosecco DOC Montelvini<br>Venegazzù – Treviso  | 3,70 €               |         |         | 24,50 €           |
| Metodo Classico <i>Rosé</i><br>Sektellerei / Cantina Arunda, Mölten - Meltina           | 5,90 €               |         |         | 35,90 €           |
| Franciacorta Ca Del Bosco <i>Cuvée Prestige</i><br>Lombardia                            | 7,50 €               |         |         | 44,90 €           |
| Ferrari Perlée <i>Bianco Riserva 2009</i><br>Trento                                     | 8,50 €               |         |         | 49,50 €           |
| <u>Weißweine-vino bianco</u>  |                      |         |         |                   |
| Chardonnay Kleinstein<br>Kellerei / Cantina Bozen – Bozen / Bolzano                     | 4,20 €               | 8,90 €  | 17,80 € | 25,90 €           |
| Lugana<br>Bulgarini – Pozzolengo  | 4,30 €               | 8,90 €  | 17,80 € | 26,50 €           |
| Sylvaner<br>Weingut Strasserhof – Neustift / Novacella                                  | 4,30 €               | 8,90 €  | 17,80 € | 26,50 €           |
| Cuvée Stoan<br>Kellerei / Cantina Tramin – Tramin Termeno                               | 5,60 €               | 11,90 € | 23,80 € | 34,50 €           |
| Tagesempfehlung - Consiglio del giorno  | 4,50 €               |         |         |                   |
| <u>Roséweine- vino rosé</u>   |                      |         |         |                   |
| Bardolino Chiaretto<br>Kellerei / Cantina Cavalchina – Veneto                           | 4,20 €               | 8,90 €  | 17,80 € | 25,90 €           |
| <u>Rotweine – vino rosso</u>  |                      |         |         |                   |
| Merlot <i>Profil</i><br>Roberto Ferrari, Tramin – Termeno                               | 4,80 €               | 10,30 € | 20,60 € | 29,90 €           |
| Blauburgunder <i>Schwarze Madonna</i><br>Weingut / Tenuta Klosterhof, Kaltern - Caldaro | 5,90 €               | 12,50 € | 25,00 € | 36,50 €           |
| Cabernet <i>Riserva Mumelter</i><br>Kellerei / Cantina Bozen, Bozen - Bolzano           | 6,60 €               | 14,00 € | 28,00 € | 40,90 €           |
| Lagrein <i>Riserva Porphy</i><br>Kellerei / Cantina Terlan, Terlan - Terlano            | 7,50 €               | 15,60 € | 31,20 € | 45,50 €           |
| Tagesempfehlung - Consiglio del giorno  | 5,00 €               |         |         |                   |
| <u>Dessertwein – vino da dessert</u>  | Glas/ bicch. 0,05 cl |         |         | 1 Fl./bott. 0,375 |
| Kerner <i>Passito Nectaris</i><br>Kellerei / Cantina Eisacktaler, Klausen - Chiusa      | 6,90 €               |         |         | 38,90 €           |

Unsere Weine können Sie auch im Shop an der Rezeption erwerben.  
I vini sono in vendita nel nostro negozietto presso la reception.


## Kalte Vorspeisen – Antipasti

Zander – Tomatenpesto – Bohnenpüree –  
Schwarzbrot Rosmarin Croutons 15,50 €

Der Zander hat ein weißes, festes Fleisch und hat keine Gräten

*Lucioperca – pesto al pomodoro –  
purè di fagioli – crostini di pane nero al rosmarino*

*Lucioperca ha una carne bianca compatta, senza spine*

Kartoffel Lauch Rösti – Graukäseespuma – Kohlrabi - Kürbis Chutney  13,90 €

Der Graukäse ist ein Tiroler Sauermilchkäse mit würzigem Geschmack

*Rösti di patate e porri – espuma di formaggio grigio –  
chutney di zucca e cavolo rapa*

*Il formaggio grigio è un formaggio tirolese al latte acido con gusto speziato*

Südtiroler Räucherteller – Speck – Kaminwurze -  
Hirschschenken - Bergkäse – Kren 15,50 €

Typische Spezialitäten der Region

*Piatto d' affumicati - speck - kaminwurz -  
prosciutto di cervo - formaggio d'alpeggio - rafano*

*Specialità tipiche della regione*

Rindstartar – Kartoffel Feigen Brot – Salzbutter (100 g) 14,90 €

zartes, gehacktes Fleisch vom argentinischen Rindsfilet

*Tartara di manzo – pane di patate e fichi - burro salato* (160 g) 18,50 €

*carne tritata tenera del filetto di manzo argentino*

Winterlicher Salatteller  14,90 €

Blattsalate - Linsen – Speck – Kohlrabi – Apfel - Datteln

*Insalata invernale*

*Insalata verde - lenticchie – speck – cavolo rapa – mela - datteri*

## Frische Salate vom Buffet Insalate fresche dal buffet

Kleine Salatschüssel 6,50 €  
*Scodella piccola d'insalata*

Große Salatschüssel 8,50 €  
*Scodella grande d'insalata*

## Aus dem Suppentopf Le nostre minestre

Consommé – Tiroler Speckknödel – frischer Schnittlauch 8,50 €

Eine Consommé ist eine geklärte Kraftbrühe auf Rindfleischbasis

*Consommé – canederlo tirolese allo speck – erba cipollina*

*Consommé è un brodo chiarificato a base di manzo*

Bohnencremesuppe – Rosmarin – Schwarzbrotcroutons – Wintertrüffel

Die Bohne stammt ursprünglich aus Südamerika

*Vellutata di fagioli – rosmarino – crostini di pane nero – tartufo invernale*

*I fagioli sono originario del Sud America*



9,90 €

Französische Zwiebelsuppe – Toastbrot - Almkäse

klassische französische Zwiebelsuppe mit Tiroler Käse gratiniert

*Zuppa di cipolla alla francese – pane tostato – formaggio d'alpeggio*

*zuppa classica dalla cucina francese, gratinata con formaggio Tirolese*



8,50 €

## Hausgemachte warme Vorspeisen Primi piatti fatti in casa

Rohennocken – Meerrettichsauce - Sprossenkohl

Klassische Tiroler Vorspeise auf Brotbasis

*Gnocchi Tirolesi alla barbabietola – salsa al rafano – cavolo bruxelles*

*Piatto tipico tirolese su base di pane*



14,50 €

Safran Kartoffel Gnocchi – Seppie - Orange

Seppie sind eine Unterart vom Tintenfisch, mild im Geschmack

*Gnocchi di patate allo zafferano – seppie – arancia*

*seppie sono una sottospecie di calamari con gusto delicato*

15,50 €

BIO Dinkelvollkornravioli – Kartoffeln – Graukäse – Jungzwiebeln

Qualitätsmehl 100 % aus Südtirol

*Ravioli – farro integrale BIO - patate – formaggio grigio – cipolotti*

*Farro di alta qualità 100 % d'origine dell'Alto Adige*



14,90 €

Risotto Vialone Nano – Steinpilze – Wintertrüffel – Parmesan

Der Wintertrüffel oder Muskatrüffel hat einen intensiven, nussigen Geschmack

*Risotto Vialone Nano – porcini – tartufo invernale – parmigiano*

*Il tartufo invernale oppure tartufo moscato ha un sapore molto intenso e nocciolato*



17,90 €

Bavette – Carbonara - Petersilie

Unsere Carbonara bereiten wir mit Guanciale, Ei, Sahne, Parmesan und Muskat zu

*Bavette – Carbonara - prezzemolo*

*La nostra Carbonara viene preparata con guanciale, uovo, panna, parmigiano e noce moscata*

13,90 €


## Hauptspeisen – Secondi piatti

- Seehecht – Radicchio – Buchweizen - Kräuteröl  21,90 €  
Der Hecht hat ein weißes, sehr zartes Fleisch und stammt aus der Nordsee  
*Nasello – radicchio – grano saraceno – olio all'erba*  
*Il nasello ha una carne bianca, molto tenera ed è originario dal mare del Nord*
- Winter Burger – Rindfleisch – marinierter Rotkohl – Almkäse –  
hausgemachte Meerrettich Mayonnaise – Pancetta 15,90 €  
Wir verwenden 100 % Südtiroler Rindfleisch  
*Burger Invernale - carne bovina – cavolo rosso – formaggio d'alpeggio –  
maionese al rafano fatta in casa – Pancetta*  
*la carne bovina deriva al 100 % dall'Alto Adige*
- Herrengeröstel - Kalbfleisch – Bauernkartoffel - Krautsalat  19,50 €  
Zubereitet mit hochwertigem Kalbfleisch, in der Kupferpfanne serviert  
*Rosticciata di vitello – patate nostrane – insalata di crauti*  
*Usiamo carne di vitello di pregiata, servita in padella di rame*
- Wintergemüse – Tofu – Thai Mango –  
gerösteter Sesam - Sojasprossen   17,90 €  
Wird im WOK kross angebraten, dadurch bleiben Geschmack und Vitamine erhalten  
*Verdura invernale – Tofu – Mango Thai – sesamo arrostito – germogli di soia*  
*Viene rosolato brevemente nel WOK per conservare al meglio i sapori e le vitamine*
- BIO-Schweinswangelen – Espuma von brauner Butter –  
Babyrohne – frittierte Zwiebel 20,50 €  
Die Tiere werden auf einem Bio-Hof in der Toskana gezüchtet  
*Guancia di maiale BIO – Espuma di burro sfuso-  
barbabietola mini - cipolla frita*  
*Gli animali derivano da un maso ecologico in toscana*
- Hirschrücken – Rübenkraut – gefüllte Kartoffelknödel – Sauerkirsche 26,90 €  
Rübenkraut ist ein typisches Südtiroler Gemüse,  
welches durch Milchsäuregärung konserviert wird  
*Sella di cervo – crauti di rape – canederlo di patate ripieno –  
ciliegia morello*  
*Crauti di rape è una verdura tipica dell'Alto Adige,  
viene conservata tramite fermentazione lattica*
- Rindsfilet – Schwarzwurzel – Karotte – Salsa Verde  29,90 €  
Unsere Salsa Verde machen wir mit Petersilie, Kapern, Sardellen,  
Knoblauch, Olivenöl und Zwiebel  
*Filetto di manzo – scorzonera – carote – salsa verde*  
*Nostra salsa verde viene preparata con prezzemolo, capperi,  
acciughe, aglio, olio d'oliva e cipolla*

## Für unsere jungen Gäste Per i nostri piccoli ospiti

|  |   |         |
|--|---|---------|
| Heiße Würstel mit Pommes frites<br><i>Würstel con patate fritte</i>  |   | 7,50 €  |
| Kindernudeln mit Sauce nach Wahl (auch Gluten frei)<br><i>Pasta per bambini con salsa a scelta (anche senza glutine)</i> |   | 6,90 €  |
| Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites<br><i>Chicken nuggets fatte in casa con patate fritte</i>                 |    | 9,50 €  |
| Kleines Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites<br><i>Scaloppina piccola di maiale impanata con patate fritte</i>  |    | 11,50 € |

## Käsevielfalt – Formaggi misti

|   |   |         |
|---|---|---------|
| Käsevariation – Chutneys – Früchte<br>Veredelt von unserem Nachbarn dem Käseaffineur Hansi Degust<br><i>Variazione di formaggi - chutneys - frutta</i><br><i>i formaggi sono affinati dal nostro vicino Hansi Degust, affinatore di formaggio</i> |  | 14,50 € |
| Auf Wunsch servieren wir Ihnen gern auch eine kleinere Portion.<br><i>Su richiesta serviamo anche una porzione più piccola.</i>   |   | 11,50 € |

## Dessert – Dolci

### Schokoriegel – Himbeere – Passionsfrucht

Mit zwei Schichten Schokolade...

*Barretta al cioccolato – lamponi – frutta della passione*

*Con due strati di cioccolato...*



9,50 €

### Crème brûlée – Vanille – Kokoseis

Der Dessertklassiker aus Frankreich mit hausgemachtem Eis

*Crème brûlée – vaniglia – gelato al cocco*

*Il dolce classico francese servito con gelato fatto in casa*



8,50 €

### Butterkeksparfait – Kumquatkompott - Schokocrumble

Kumquats, auch Zwergorangen genannt, haben einen herb-süßlichen Geschmack

*Semifreddo di biscotti al burro – composta di kumquat*

*crumble al cioccolato*

*Kumquats, anche chiamato mandarino cinese, hanno un gusto dolce-amaro*



7,90 €

### Südtiroler Krapfen – Schwarzbeerkompott - Jogurteis

Nach Rezept von Uroma Barbara

*Krapfen alla sudtirolese – composta di mirtilli neri – gelato allo yogurt*

*Secondo la ricetta dalla bisnonna Barbara*



8,90 €

### Hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne

Südtiroler Spezialität mit Mürbteig

*Strudel di mele fatto in casa con panna montata*

*Specialità altoatesina con pasta frolla*



4,50 €

### Frischer Fruchtsalat (auf Wunsch mit Eis)

täglich zubereitet aus frischen Früchten

*Macedonia (su richiesta con gelato)*

*fatta ogni giorno da frutta fresca*



4,90 € / 6,20 €

### Hausgemachter Tiramisu

Klassisches Dessert aus Venedig

*Tiramisù fatto in casa*

*dessert classico da Venezia*



5,90 €

### Affogato

hausgemachtes Vanilleeis mit Espresso und Sahne

*Affogato*

*gelato alla vaniglia fatto in casa con espresso e panna*



3,50 €



: Gluten frei – senza glutine



: Vegetarisch – vegetariano



: Laktosefrei – senza lattosio