



Al Rifugio ogni ospite è benvenuto, lo percepirete immediatamente appena varcata la soglia,
Da noi ci si abbandona volentieri alla piu dolce delle passioni: la tavola!
Le tentazioni sono tante... lasciatevi tentare

Markus Mutschlechner
Markus Mutschlechner

Robi Chendler
Robi Chendler

Menù degustazione (min. per 2 persone) **€ 33,00 a persona** *(Coperto compreso)*

Tris di Antipasti

“Roesti” (frittelle di patate) con rotolini di Speck e Bresaola con Quark

Roastbeef di cervo e porcini

Tartare di manzo con pane al farro tostato Bio

Tris di Primi

Tortelli di segale con ripieno di agnello, saltata al burro e salvia

Mini Canederli agli spinaci, al formaggio e ai porcini

“Spätzle” Gnocchetti di pasta agli spinaci con panna e speck cotto

Bis di Dolci

Strudel alle mele in pasta frolla

Mini cuore di castagna con panna montata

Bibite

Bottiglia di acqua Plose 0,75 lt

Calice di vino rosso o bianco o birra chiara piccola

Entrate

Kartoffel-Porri Pfanne

Cocotte di patate, gratinata con porri e porcini e formaggio di malga *v* € 12,00

Weisswurst mit süßem Senf und warmen Brezel

Würstel bianchi Bavaresi di vitello con senape dolce e Brezel caldo *GL* € 9,00

Tartar von Räucherforelle, Apfel und Ingwer

Cruditè di trota salmonata su insalata con mele, zenzero e perle di trota *GL* € 14,50

Steinpilzstrudel mit Kartoffeln, Bauchspeck und Almkäse

Strudel di pasta sfoglia ripieno di porcini, patate, pancetta affumicata e formaggio di malga € 10,00

Warmes Kürbislörtchen auf Käsefonduta

Tortino caldo di zucchini con fondutina di formaggio di malga erborinato e germogli di crescione *GV* € 10,00

Rösti mit Speckröllchen und Kräuter-Quark

Rösti (frittelle di patate) con rotolini di Speck e Quark con erbette di malga *G* € 10,00

Rindfleisch mit karamellisierten Äpfeln, karamellisierten Zwiebeln, Bauernbrot und Meerrettichsauce

Reale di manzo con mele caramellate, cipollotti caramellati, pane del contadino e salsa al rafano € 10,50

Rindstartar und getosteten Bio-Dinkelbrot

Tartar di manzo (100g) con pane al farro biologico tostato e burro del contadino *(L)(G)* € 13,50

su richiesta anche su letto di funghi porcini marinati al ginepro *(L)(G)* € 15,50

Specialità stagionate al tagliere

Delicatessen Marende: Speck, Schinken, Kaminwurzeln, Almkäse, Gurken und Kren

Tagliere del Rifugio: Speck, prosciutto in crosta, Speck cotto, formaggi di malga, cetrioli e rafano € 13,50

Carne Salade aus dem Trentino mit frittierten Kürbisblumen und Almkäse

Carne Salada del Trentino con fiori di zucca in pastella ripieni di formaggio di malga € 13,50

Hirsch Roastbeef mit grünen Salat und Waldfrüchten

Roastbeef di cervo con misticanza e frutti di bosco € 14,50

Auswahl von affinierter Alm- und Bergkäse und Feigen-Senf und Himbeeressig Chutney

Degustazioni di formaggi dell' Alto Adige con chutney di fichi, senape e aceto balsamico al lampone *GV* € 13,50

Zuppe di stagione

Steinpilzcremesuppe mit Kartoffeln und Speck

Crema di porcini rustica con patate croccanti e Speck *G I*

€ 9,50

Kürbiscremesuppe mit Jogurt

Vellutata di zucca con yogurt di malga *G V*

€ 9,50

Speckknödel in der Fleischsuppe

“Speckknödel“ canederli allo speck in brodo di manzo

€ 9,50

Pasta e Canederli

Steinpilz-Knödel auf Pilzsoße

Canederli con funghi porcini su salsa ai funghi porcini *G*

€ 12,50

Knödeltris

Tris Tirolese: Canederli agli spinaci, al formaggio e mezzelune Pusteresi con ricotta/spinaci su cavolo cappuccio *V*

€ 13,50

Pustertaler Schlutzkrapfen mit Quark und Spinat

Schlutzkrapfen Mezzelune Pusteresi di segale ripiene di ricotta e spinaci su Trentingrana *V*

€ 12,50

Schwarzbeer-Pappardelle im Hirschragout geschwenkt

Pappardelle ai mirtilli neri con ragù di cervo in crema di latte

€ 14,00

Schwarzplent Ravioli mit Kürbis und geräucherten Käse

Ravioli di grano saraceno ripieni di zucca e formaggio serviti con burro, salvia e mandorle salate *V*

€ 12,50

Roggenschlutzer mit Lammfüllung in Salbai-Butter

Tortelli di segale con ripieno di agnello, saltata al burro e salvia

€ 14,00

Kastanien-Nudeln mit Rehragout

Maltagliati di castagne con ragù di capriolo *V*

€ 14,50

Spinatspätzle und Eisacktaler Schinken serviert in der kleinen Pfanne

“Spätzle” agli spinaci con speck cotto servito nel tegame

€ 12,50

Steinpilzrisotto mit Speckstreifen

Risotto ai funghi porcini con fettine di speck croccante *G (V)*

€ 13,50

Schwarzbeer-Risotto

Risotto ai mirtilli neri *G V*

€ 13,00

Carne Altoatesina

Rindsfilet im Heu auf Lagrein Sosse, Gemüse, Steinpilze und Bratkartoffel

Filetto di manzo in fieno con salsa al vino Lagrein, verdure saltate in burro, porcini e patate tirolesi *G* € 25,50

Kalbswange auf blauen Trauben Sosse, Kartoffelpüree und Gemüse

Guancia di vitello in salsa all'uva con purè di patate e verdure di stagione *G* € 22,50

Reh-Filett auf Steinpilzragout und Rösti

Controfiletto di capriolo con ragù di funghi porcini e Roesti di patate *G* € 25,50

Wienerschnitzel aus Schweinskarree mit Bratkartoffel

“Wienerschnitzel” Cotoletta alla milanese di carrè di maiale (molto morbida) con patate saltate € 21,50

Bauerngeröstel auf Speck-Kraut-Salat

“Geröstel” del contadino: straccetti di manzo e vitello, patate, crauti marinati e cipolle, saltati in tegame *G* € 19,50

“a richiesta anche con funghi porcini” *G* € 21,50

Würstchen-Dreierlei mit Kraut und Röstkartoffeln

Tris di Würstel: Bavarese, Meraner e Norimberga con crauti e patate tirolesi *GL* € 17,50

Schweinshaxen nach Südtiroler Art und Röstkartoffeln

Stinco di maiale affumicato (al interno rosa) con patate tirolesi, crauti e senape *G* € 20,50

Mezzo Stinco di maiale affumicato con patate tirolesi, crauti e senape *G* € 17,00

Erdäpfelgröstel mit Speck und Ei

Uova all'occhio di bue con Speck e patate saltate alla tirolese *G* €
13,50

Pesce d'acqua dolce

Zander-Filet mit Tomaten, Steinpilzen und Kartoffeln

Lucioperca in guazzetto di pomodorini, porcini e patate *G* € 21,50

Bozner Stockfischgröstel

“Geröstel di baccalà alla Bolzanina” fettine di baccalà con patate tirolesi, cipolla e panna *G* € 19,50

V vegetariano G senza glutine L senza lattosio (la lista completa dei allergeni la trovate in fondo al menu)

Süßspeisen Dolci

Mürbteig-Apfelstrudel mit Vanilleeis

Strudel alle mele in pasta frolla con gelato alla vaniglia ✓ € 6,50

Kastanienherz mit frischer Schlagsahne

Cuore di castagne ricoperto di cioccolato fondente e panna montata fresca ✓ G € 7,00

Zwetschgenknödel mit Butterbrösel und Zimt

Canederli dolci con susine ✓ € 6,50

Apfelkiachln mit Vanilleeis und Zimt

Frittelle di mele con zucchero di canna, cannella e gelato alla vaniglia ✓ € 6,50

Kastanien-charlotte mit Quark und Grappa morbida

Charlotte di castagne, ricotta e grappa morbida ✓ € 6,00

Glasierter Williamsbirnen-Streifen mit Zimteis und Schokolade

Pera Williams glassata, gelato alla vaniglia e cioccolato fondente e cannella ✓ G € 7,00

Sachertorte mit Schlagsahne

“Sachertorte” con panna montata fresca ✓ € 5,50

Heisse Liebe: Vanilleeis mit heißen Himbeeren

“Heisse Liebe” gelato alla vaniglia con lamponi caldi ✓ G € 5,50

Apfelsorbet

Sorbetto alla mela ✓ L G € 5,00

Degustazioni grappe

Degustazione di 3 grappe a Vostra scelta (3 bicc. a 0,02 cl) € 8,00

Affumicatura dei amari € 1,50

Vino dessert

Goldmuskateller (amabile moscato) 2016

Cantina Caldaro / Caldaro

calice lt. 0,10
€ 5,00

bottiglia lt. 0,75
€ 25,00

Passito:

Gewürztraminer Roen Tramin 2016

Cantina Termeno / Termeno

calice lt. 0,05
€ 7,00

bottiglia lt. 0,375
€ 36,00

(Vendemmia tardiva a dicembre, barrique)

Gewürztraminer Cresta 2015

Cantina Rottensteiner / Bolzano

€ 7,00

€ 36,00

(Vendemmia tardiva a dicembre, barrique)

arta Vini

Vini spumanti

Vino Spumante Millesimato

Prosecco Extra Dry DOC

Zemmer Brut Millesimato 2018

Haderburg Brut 2019

Cantina

Cantina

Cantina Sacchetto / Veneto

Tenuta Peter Zemmer / Termeno

Ochsenreiter, Haderburg / Salorno

calice lt. 0,1 bottiglia lt. 0,75

€ 4,50 € 20,00

€ 5,00 € 23,00

€ 25,00

€ 32,00

Vini bianchi

Lenz Cuvee 2017

(chardonnay, Müller Thurgau, Moscato)

Weissburgunder (Pinot Bianco) 2017

Chardonnay Altkirch 2017

Chardonnay Alois Lageder 2018

Sauvignon Floreado 2017/18

Müller Thurgau Neustift 2017

Müller Thurgau Pacherhof 2017

Müller Thurgau Garlider 2015 Bio

Müller Thurgau Feldmarschall 2016

Kerner 2018

Kerner Gaudium Neustift 2017

Sylvaner 2017/18

Sylvaner 2017 Bio

Grüner Veltliner Praepositus 2015/16

Riesling Montiggl 2017

Pfefferer 2018 (aromatico – speziato)

Gewürztraminer Tramin 2017

Gewürztraminer Cortaccia 2017

Gewürztraminer Andrian 2018

Gewürztraminer Nussbaumer 2017

Gewürztraminer Kolbenhof 2017

Ritterhof / Caldaro

Cantina Nalles e Magrè / Nalles

Cantina Colterenzio / Appiano

Tenuta Alois Lageder / Magrè

Cantina Andriano / Andriano

Abbazia di Novacella

Tenuta Pacherhof / Novacella

Tenuta Garlider, Velturmo

Tiefenbrunner, Niclara / Cortaccia

Cantina Valle Isarco / Chiusa

Abbazia di Novacella/ Neustift

Cantine Vall Isarco / Eisacktal

Tenuta Garlider / Velturmo

Abbazia di Novacella / Neustift

Cantina San Michele Appiano / Appiano

Cantina Colterenzio / Appiano

Cantina Tramin / Termeno

Cantina Cortaccia / Cortaccia

Cantina Andriano / Andriano

Cantina Termeno / Termeno

Tenuta Hofstätter / Termeno

€ 4,50 € 23,00

€ 23,00

€ 5,00 € 23,00

€ 28,00

€ 5,50 € 28,00

€ 26,50

€ 27,00

€ 29,00

€ 39,00

€ 5,00 € 24,00

€ 27,00

€ 24,00

€ 29,00

€ 29,50

€ 5,50 € 27,00

€ 26,00

€ 5,50 € 27,00

€ 27,00

€ 29,00

€ 36,00

€ 37,00

Vini rosè

Lagrein Rosé Pischl 2017/18

Cantina

Cantina Muri Gries / Bolzano

calice lt. 0,1 bottiglia lt. 0,75

€ 5,00 € 27,00

Vini rossi

Lago di Caldaro Waschecht 2017

Seeperle / Caldaro

€ 24,00

St. Magdalener Heinrichshof 2016

Heinrichshof/Bolzano

€ 5,00 € 23,00

St. Magdalener Classico 2017

Bolzano / St Magdalena

€ 25,00

St. Magdalener Griesbauer 2017

Tenuta Griesbauer / Bolzano

€ 26,00

St. Magdalener Unterganznerhof 2017

Unterganznerhof / Cardano

€ 28,00

Blauburgunder Patricia 2016/17

Cantina Giralan / Cornaiano

€ 5,50 € 26,00

Blauburgunder Riserva 2016

Poder di Provincia / Laimburg, Vadena

€ 29,00

Blauburgunder Franz Haas 2017

Franz Haas / Montagna

€ 35,00

Blauburgunder Riserva Mazon 2016

Tenuta Hofstätter / Termeno

€ 37,00

Lagrein Gries Villa Schmid 2017

Villa Schmid Oberrautner / Bolzano

€ 27,00

Lagrein Castel Turmhof 2017

Tiefenbrunner / Niclara / Cortaccia

€ 5,50 € 28,00

Lagrein Riserva Gries 2016

Cantina Terlano / Bolzano

€ 34,00

Lagrein Riserva Prestige Line 2016

Cantina Bolzano

€ 38,00

Lagrein Riserva Gran Lareyn 2015 Bio

Tenuta Loacker / Soprabolzano

€ 36,00

Lagrein Riserva Barbagol 2016

Podere di Provincia / Laimburg Vadena

€ 39,50

Merlot Merus Tiefenbrunner 2017

Tiefenbrunner / Niclara / Cortaccia

€ 5,00 € 25,00

Cabernet Riserva 2015/16

Tenuta Alois Lageder / Magrè

€ 29,50

Cabernet Collection Graf Huyn 2016

Cantina Bolzano

€ 27,00

Cuvee Reserve del Conte 2016

Cantina Manincor / Caldaro

€ 28,00

Trentino:

Teroldego Rotaliano Dorigati 2017

Rotaliana / Dorigati / Trento

€ 24,00

Teroldego Rotaliano 2017

Rotaliana / Mezzolombardo

€ 5,00 € 25,00

Teroldego Riserva Tiroler Gold 2013/14

Cantina Dorigatti / Mezzocorona

€ 28,00

Teroldego Foradori 2016

Foradori / Mezzolombardo

€ 30,00

Vini della casa

Bianco

Campo Bianco I.g.t.

Vigneti delle Dolomiti / Mezzocorona

0,25 lt € 5,50 0,50 lt. € 10,50 1,0 lt. € 21,00

Rosso

Teroldego (corposo)

Vigneti delle Dolomiti / Mezzocorona

€ 5,50 € 10,50 € 21,00

St. Magdalener Classico

Cantina Bolzano

€ 5,50 € 10,50 € 21,00

Vino da dessert e Passiti

Gewürztraminer Cresta 2015

(Vendemmia tardiva a dicembre, barrique)

Cantina Rottensteiner / Bolzano

calice 0,05 € 7,00 bottiglia 0,375 € 35,00

Gewürztraminer Roen Tramin 2016

(Vendemmia tardiva a dicembre, barrique)

Cantina Termeno / Termeno

€ 7,00 € 36,00

Verduzzo Torre Rosazza 2015/16

Cantina Torre Rosazza

calice 0,10 € 6,50 bottiglia 0,50 € 24,00

Goldmuskateller (moscato) 2016

Cantina Caldaro / Caldaro

calice 0,10 € 5,00 bottiglia 0,75 € 25,00

Aperitivo Altoatesino

“Hugo” *Spritz dell'Alto Adige* Sciroppo ai fiori di Sambuco, menta fresca, prosecco e acqua frizzante “Plose” € 5,00

Bevande

Acqua Naturale o Frizzante Plose

bottiglia lt. 0,50 € 2,00 bottiglia lt. 0,75 € 2,90

Succo di mela BIO Bergapfelsaft

bicchiere lt. 0,40 € 5,00 bottiglia lt. 1 € 9,50

Apfelschorle Succo di mela BIO con Acqua Frizzante Plose

€ 3,60

Holundersaft - Himbersaft Sciroppo Sambuco - Sciroppo Lamponi (analcolico con acqua Plose Naturale)

€ 3,20

Aranciata – Limonata Plose

bottiglia lt. 0,25 € 2,80 bottiglia lt. 1 € 6,00

Coca-Cola – Coca Cola zero

€ 3,50

Birre alla spina

		<i>gradi</i>	<i>piccola 0,3 lt.</i>	<i>media 0,5 lt.</i>	<i>grande 1 lt.</i>
Helles (Chiara)	Hofbrauhaus / Traunstein	5,3%	€ 3,50	€ 5,00	€ 9,00
Antonius (Chiara)	Alpe di Siusi / Alto Adige	4,8%	€ 4,00	€ 5,50	(0,4 lt.)
Maximilan Bock (Scura, doppio malto)	Hofbrauhaus / Traunstein	7,8%	€ 4,50	€ 6,00	€ 11,00
Dunkel (Rossa, scura)	Hofbrauhaus / Traunstein	5,3%	€ 4,00	€ 5,50	€ 10,00
Weissbier (Bianca cruda)	Hofbrauhaus / Traunstein	5,5%	€ 4,00	€ 5,50	
Radler (Birra e Limonata)	Hofbrauhaus, Plose	5,3%	€ 3,50	€ 5,00	

Birre in bottiglia bott. 0,33 lt

		<i>gradi</i>	<i>bott. 0,33 lt</i>
Forst Kronen (chiara)	Forst / Alto Adige	5,2%	€ 4,50
Forst Sixtus doppio malto (scura)	Forst / Alto Adige	6,5%	€ 5,00

Birre in bottiglia bott. 0,50 lt

		<i>gradi</i>	<i>bott. 0,50 lt</i>
Keller Pils Hell (chiara)	Hacker Pschorr / Monaco di Baviera	5,0%	€ 5,50
Keller Hell Engel (non filtrata)	Biermanufaktur Engel / Crailsheim	5,4%	€ 6,00
Hell Gold (chiara, artigianale)	Biermanufaktur Engel / Crailsheim	5,4%	€ 6,00
Bock Dunkel (scura, artigianale)	Biermanufaktur Engel / Crailsheim	5,4%	€ 6,00
Munich Gold (Lager)	Hacker Pschorr / Monaco di Baviera	5,5%	€ 6,00
Münchener Hell	Hacker Pschorr / Monaco di Baviera	5,5%	€ 6,00
Naturtruebes Kellerbier (non filtrata)	Hacker Pschorr / Monaco di Baviera	5,5%	€ 6,00
Chiara 2969	Monpiër / Val Gardena	5,0%	€ 7,00
Ambrata 3025	Monpiër / Val Gardena	5,5%	€ 7,00
“Edelbeis” di segale con fiori di stella alpina	Monpiër / Val Gardena	4,7%	€ 7,50
Madipapu 2875	Monpiër / Val Gardena	4,7%	€ 7,00

Birre bianche in bottiglia bott. 0,50 lt

Weissbier Sternweisse	Hacker Pschorr / Monaco di Baviera	5,5%	€ 6,00
Hefe Weissbier Weihenstephan	Bayrische Staatsbrauerei/Monaco	5,4%	€ 5,50
Weissbier Franziskaner	Franziskaner Bräu / Monaco	5,0%	€ 5,50

rappe, Acquavite e Liquori

	<i>Cantina</i>	<i>gradi</i>	<i>bicc. 0,03</i>
Liquore al Miele (dolce)	Unterthuner / Marlengo	38,0%	€ 4,50
Liquore Mirtillo Nero (dolce)	Roner / Termeno	25,0%	€ 4,00
Liquore Albicocca (dolce)	Roner / Termeno	25,0%	€ 4,00
Liquore Fragole di Bosco	Roner / Termeno	25,0%	€ 4,00
Liquore "Nusseler" Nocino (dolce)	Pircher / Lana	25,0%	€ 4,50
Grappa Pera Williams	Psenner / Lana	38,0%	€ 4,50
Grappa Lamponi Himbergeist	Psenner / Lana	40,0%	€ 4,50
Grappa Obstler alle Mele	Pircher / Lana	39,0%	€ 4,50
Grappa Gewürztraminer	Walcher Turmhof / Appiano	42,0%	€ 5,00
Grappa St. Magdalena	Walcher Turmhof / Appiano	42,0%	€ 5,00
Grappa Lagrein	Unterthuner / Marlengo	39,0%	€ 5,00
Grappa La Morbida	Roner / Termeno	40,0%	€ 4,50
Grappa La Morbida Ambra	Roner / Termeno	40,0%	€ 5,00
Grappa Abbagnac Barrique	Abbazia Novacella / Bressanone	42,0%	€ 5,00
Grappa Pino Mugo	Roner / Termeno	38,0%	€ 4,50
Castel Tyrol Barrique	Unterthuner / Marlengo	39,0%	€ 5,00
Grappa Lampone	Unterthuner / Marlengo	39,0%	€ 4,50
Grappa Ginepro	Roner / Termeno	38,0%	€ 5,00
Grappa alla Genziana	Roner / Termeno	38,0%	€ 5,00
Grappa all'albicocca	Roner / Termeno	25,0%	€ 4,50
Grappa al Pino Mugo Bio	Bergila / Falzes	34,1%	€ 5,00
Amaro Alpler alle erbe (molto amaro)	Roner	40,0%	€ 4,00
Amaro Saltners Amabile	Walcher	28,0 %	€ 4,00
Camomillina	Colombo /Lago di Como	25,0%	€ 5,00
... e molti altri, lasciatevi consigliare			
Amari: Jägermeister, Fernet Branca, Braulio, Montenegro, Anima Nera, Branca Menta, Vecchio Amaro del Capo, Sambuca, Limoncello, Mirto, e altri			€ 4,00

