

Menù degustazione (min. per 2 persone) € 37,00 a persona (Coperto compreso)

Tris di Antipasti Melone con fetta sottile di Speck del Tirolo
Fiore di zucca in pastella ripieno di formaggio di malga e erbette
“Roesti” (frittelle di patate) con rollino di Speck e Quark

Tris di Primi Risotto ai funghi finferli, aromatizzati al timo
Tortello di segale con ripieno di agnello saltato con burro e salvia
Tris di mini Canederli agli spinaci, al formaggio e allo speck

Tris di Dolci Strudel alle mele in pasta frolla
Semifreddo alla Sacher
Cuoricino di panna cotta alle fragole

Bibite Bottiglia di acqua Plose 0,75 lt
Calice di vino rosso o bianco della casa o birra piccola

Entrate e Specialità stagionate al tagliere

Blätterteig-Strudel mit grünen und weissen Spargel und Erdäpfel
Strudel in pasta sfoglia ripieno di asparagi e patate con piccola insalata di misticanza *V* € 11,50

Zucchini-Törtchen mit leichter Almblumenkäse-Fonduta
Tortino di zucchine e patate con fonduta di formaggio di malga *V G* € 12,00

Pfifferlingskörbchen in Ziehteig
Fagottino di pasta fillo ripieno di finferli e patate *V* € 13,50

Rinds-Tartar mit Almbutternocken und getosteten Dinkelbrotscheiben
Tartare di manzo con pane al farro biologico tostato e burro di malga *(senza burro e pane = G L)* € 15,50
con finferli marinati *(L G)* € 17,50

Melon mit Speck
Fettine sottili di speck del tirolo su fette di melone e gocce olio di semi di zucca *L* € 11,50

Delicatessen Marende: Speck, Schinken, Kaminwurzen, Almkäse, Gurken und Kren
Tagliere del Rifugio: Speck, prosciutto in crosta, Kaminwurzen, formaggi, cetrioli e rafano € 14,50

Rösti mit Speckröllchen und Kräuter-Quark
Roesti (frittelle di patate) con rotolini di Speck e Quark alle erbette di malga *G* € 10,50

Knusprige Zucchini Blüten mit „Carne salada“ und Frischkäse
Fiori di zuccina in pastella con Carne Salada e formaggio fresco su insalatina di rucola € 13,00

Auswahl von affinierter Alm- und Bergkäse
Varietà di formaggi tipici di malga e montagna del Tirolo con mostarde tipiche del Trentino *V* € 15,50

Insalate di stagione

Salat “Fluss”
Insalatone “ruscello” con trota salmonata, avocado, pomodorini, zucchine alla griglia e salsa alla menta *G* € 10,50

Salat “Berg”
Insalatone “montagna” con cereali, asparagi, carote, zucchine e mele dell'Alto Adige *V G* € 11,00

Pasta e Canederli

Knödeltris

Tris tirolese: canederlo agli spinaci, al formaggio e ravioli Pusteresi con ricotta/spinaci su cavolo cappuccio ✓ € 13,50

Pfifferlingknödel in Pilzsoße

Canederli ai funghi finferli con salsa ai finferli trifolati ✓ € 13,50

Roggenschlützer mit Pfifferlingfüllung und Pilzsoße

Tortelli di segale con ripieno di finferli e salsa ai finferli ✓ € 13,50

Tiroler Schlutzkrapfen mit Spinat und Quarkfüllung

Mezzelune tirolesi agli spinaci e ricotta in burro nocciolato ✓ € 12,50

Pasta "Heu und Stroh" mit Pfifferlingen, Speck und Kresse

Pasta paglia e fieno con finferli freschi, speck e germogli di crescione € 13,50

Schlützer mit Lammragout in Salbai-Butter

Tortello di segale con ripieno di agnello saltato al burro e salvia € 14,00

Spargel-Risotto

Risotto ai asparagi bianchi e verdi ✓ G € 13,50

Pfifferlings-Risotto mit Thymian

Risotto ai funghi finferli saltati, aromatizzato al timo ✓ G € 14,00

Carne Altoatesina e Pesce d'acqua dolce

Rinds-Tartar mit Almbutternocken und getosteten Dinkelbrotscheiben

Tartare di manzo con pane al farro biologico tostato e burro di malga (senza burro e pane = G L) € 23,50

Rinderfilet in Heumantel, mit Pfifferling und Gemuese

Filetto di manzo avvolto nel fieno di malga con funghi finferli e verdure G € 25,50

Pailliard mit gegrilltem Gemuese

Paillard di vitello ai ferri con verdure grigliate G € 21,50

Rinds-Tagliata mit Trentingrana und Salat

Tagliata di manzo con scaglie di Trentingrana e insalata G € 23,50

Wienerschnitzel mit Kirschtomaten

"Wienerschnitzel" Cotoletta alla milanese di tacchino con pomodorini e insalatina € 21,50

Bauerngeröstel auf Speck-Kraut-Salat auf Wunsch auch mit Pfifferlingen

"Geröstel" del contadino: straccetti di manzo e vitello saltati con patate alla tirolese e cipolla GL € 19,50
"a richiesta anche con finferli freschi" GL € 21,50

Würstchen-Dreierlei mit 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 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

Zander-Filet mit Kirschtomaten und Oliven

Lucioperca in guazzetto con pomodorini e olive GL € 22,50

Roter Thunfisch mit Sesam und Gemuese

Tonno rosso scottato e verdure di stagione *GL*

€ 22,50

Süßspeisen Dolci

Mürbteig-Apfelstrudel mit Vanilleeis

Strudel alle mele in pasta frolla con gelato alla vaniglia *V*

€ 6,50

Halbgefrorenes Sachertörtchen und caramellisierte Marillen

Semifreddo“ Sacher” con albicocche e panna fresca *V*

€ 7,00

“Panna Cotta” mit Erdbeeren

Panna cotta alle fragole *VG*

€ 6,50

Heisse Liebe: Vanilleeis mit heißen Himbeeren

“Heisse Liebe” gelato alla vaniglia con lamponi caldi

€ 6,00

Erdbeeren mit Vanilleeis

Fragole con gelato alla vaniglia *VG*

€ 6,00

Hollunderblüten-Zitronensorbett

Sorbetto ai fiori di sambuco e limone *VGL*

€ 5,50

Degustazioni grappe

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

€ 9,50

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

(Vendemmia tardiva a dicembre, barrique)

Cantina Termeno / Termeno

calice lt. 0,05

€ 7,00

bottiglia lt. 0,375

€ 36,00

Gewürztraminer Cresta 2015

(Vendemmia tardiva a dicembre, barrique)

Cantina Rottensteiner / Bolzano

€ 7,50

€ 37,00

Gedeck/Coperto € 2,90

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

Ove è sensato usiamo prodotti surgelati

Carta Vini

Vini della casa

Bianco		0,25 lt	0,50 lt.	1,0 lt.
Campo Bianco I.g.t.	Vigneti delle Dolomiti / Mezzocorona	€ 5,50	€ 10,50	€ 21,00
Rosso				
Cuvee	Vigneti delle Dolomiti / Mezzocorona	€ 5,50	€ 10,50	€ 21,00

Vini spumanti

	Cantina	calice lt. 0,1	bottiglia lt. 0,75
Vino Spumante Millesimato	Cantina	€ 5,00	€ 20,00
Prosecco Extra Dry DOC	Cantina Sacchetto / Veneto	€ 5,50	€ 24,00
Zemmer Brut Millesimato	Tenuta Peter Zemmer / Termeno		€ 25,00
Haderburg Brut	Ochsenreiter, Haderburg / Salorno		€ 32,00

Vini bianchi

Weissburgunder (Pinot Bianco)	Cantina Nalles e Magrè / Nalles		€ 23,00
Chardonnay Altkirch	Cantina Colterenzio / Appiano	€ 5,00	€ 23,00
Chardonnay Alois Lageder	Tenuta Alois Lageder / Magrè		€ 28,00
Sauvignon Floreado	Cantina Andriano / Andriano	€ 5,50	€ 28,00
Müller Thurgau Neustift	Abbazia di Novacella		€ 26,50
Müller Thurgau Pacherhof	Tenuta Pacherhof / Novacella		€ 27,00
Müller Thurgau Garlider Bio	Tenuta Garlider, Velturmo		€ 29,00
Müller Thurgau Feldmarschall	Tiefenbrunner, Niclara / Cortaccia		€ 39,00
Kerner	Cantina Valle Isarco / Chiusa	€ 5,00	€ 24,00
Kerner Neustift	Abbazia di Novacella/ Neustift		€ 27,00
Sylvaner	Cantine Vall Isarco / Eisacktal		€ 24,00
Sylvaner Bio	Tenuta Garlider / Velturmo		€ 29,00
Grüner Veltliner Praepositus	Abbazia di Novacella / Neustift		€ 29,50
Riesling Montiggl	Cantina San Michele Appiano / Appiano	€ 5,50	€ 27,00
Pfefferer (aromatico – speziato)	Cantina Colterenzio / Appiano		€ 26,00
Gewürztraminer Tramin	Cantina Tramin / Termeno	€ 5,50	€ 27,00
Gewürztraminer Cortaccia	Cantina Cortaccia / Cortaccia		€ 27,00
Gewürztraminer Andrian	Cantina Andriano / Andriano		€ 29,00
Gewürztraminer Nussbaumer	Cantina Termeno / Termeno		€ 36,00
Gewürztraminer Kolbenhof	Tenuta Hofstätter / Termeno		€ 37,00

Vini rosè

	Cantina	calice lt. 0,1	bottiglia lt. 0,75
Lagrein Rosé Pischl	Cantina Muri Gries / Bolzano	€ 5,00	€ 27,00

Vini rossi

	Cantina	calice lt. 0,1	bottiglia lt. 0,75
Lago di Caldaro / Kalterer See	Cantina Caldaro		€ 23,00
St. Magdalener Classico	Bolzano / St Magdalena	€ 5,00	€ 25,00
St. Magdalener Unterganznerhof	Unterganznerhof / Cardano		€ 29,00
Blauburgunder Patricia	Cantina Girlan / Cornaiano	€ 5,50	€ 26,00
Blauburgunder Riserva	Poder di Provincia / Laimburg, Vadena		€ 29,00
Blauburgunder Franz Haas	Franz Haas / Montagna		€ 35,00
Blauburgunder Riserva Mazon	Tenuta Hofstätter / Termeno		€ 37,00
Lagrein Gries Villa Schmid	Villa Schmid Oberrautner / Bolzano		€ 27,00
Lagrein Castel Turmhof	Tiefenbrunner / Niclara / Cortaccia	€ 5,50	€ 28,00
Lagrein Riserva Gries	Cantina Terlano / Bolzano		€ 34,00
Lagrein Riserva Prestige Line	Cantina Bolzano		€ 38,00
Lagrein Riserva Gran Lareyn Bio	Tenuta Loacker / Soprabolzano		€ 36,00
Lagrein Riserva Barbagol	Podere di Provincia / Laimburg Vadena		€ 39,50
Merlot Merus Tiefenbrunner	Tiefenbrunner / Niclara / Cortaccia	€ 5,00	€ 25,00
Cabernet Riserva	Tenuta Alois Lageder / Magrè		€ 29,50
Cabernet Collection Graf Huyn	Cantina Bolzano		€ 27,00
Trentino:			
Teroldego Rotaliano Dorigati	Rotaliana / Dorigati / Trento		€ 24,00
Teroldego Rotaliano	Rotaliana / Mezzolombardo	€ 5,00	€ 25,00
Teroldego Riserva Tiroler Gold	Cantina Dorigatti / Mezzocorona		€ 28,00
Teroldego Foradori	Foradori / Mezzolombardo		€ 30,00

Vino da dessert e Passiti

		calice 0,05	bottiglia 0,375
Gewürztraminer Cresta (Vendemmia tardiva a dicembre, barrique)	Cantina Rottensteiner / Bolzano	€ 7,00	€ 35,00
Gewürztraminer Roen Tramin (Vendemmia tardiva a dicembre, barrique)	Cantina Termeno / Termeno	€ 7,50	€ 37,00
Goldmuskateller (moscato)	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” € 5,50

Bevande

Acqua Naturale o Frizzante Plose	bottiglia lt. 0,50	bottiglia lt. 0,75
	€ 2,00	€ 2,90
Succo di mela BIO Bergapfelsaft	bicchiera lt. 0,45	bottiglia lt. 1
	€ 5,00	€ 9,50
Apfelschorle Succo di mela BIO con Acqua Frizzante Plose	€ 4,50	
Holundersaft - Himbersaft Sciroppo Sambuco - Sciroppo Lamponi (analcolico con acqua Plose Naturale)	€ 3,50	
Aranciata – Limonata Plose	bottiglia lt. 0,25	bottiglia lt. 1
	€ 3,00	€ 7,00
Coca-Cola – Coca Cola zero	bottiglia lt. 0,33	
	€ 3,70	

Birre alla spina

		gradi	piccola 0,3 lt.	media 0,5 lt.	grande 1 lt.
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

		gradi	bott. 0,33 lt
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

		gradi	bott. 0,50 lt
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
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

		gradi	bott. 0,50 lt.
Weissbier Sternweisse	Hacker Pschorr / Monaco di Baviera	5,5%	€ 6,00
Weissbier Franziskaner	Franziskaner Bräu / Monaco	5,0%	€ 5,50
Weissbier 3152	Monpiër / Val Gardena	4,8%	€ 7,00