



seguici su
Instagram



inquadra il
codice QR

*Ogni ospite da noi, è benvenuto, lo percepirete immediatamente appena varcata la soglia:
C'è qualcosa di speciale al "Rifugio Delicatessen". Il legno antico usato per l'arredamento, frutto del
lavoro dei nostri operosi artigiani, è ricavato da vecchie baite di montagna, in totale armonia con il
massimo comfort e con le esigenze della vita moderna. Da noi ci si abbandona volentieri alla più 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) € 37,00 a persona (Coperto compreso)

Tris di Antipasti

“Roesti” (frittella di patate) con rotolino di Speck

Vitello tonnato e julienne di sedano

Strudel di pasta sfoglia con funghi, pancetta e patate

Tris di Primi

Mini Canederli agli spinaci, al formaggio e allo Speck su insalata di cavolo cappuccio

Ravioli ripieni di mele, speck e trentin grana

Risotto ai funghi al profumo di “Sauvignon”

Tris di Dolci

Semifreddo “Sacher” con albicocche e panna fresca

Cuoricini di panna cotta alle fragole

Strudel alle mele in pasta frolla

Bibite

Bottiglia di acqua Plose 0,75 lt

Calice di vino rosso o bianco o birra chiara piccola

Entrate

Warmes Zucchini-Törtchen auf Käsefonduta

Tortino tiepido di zucchini con fondutina di formaggio di malga erborinato e germogli di crescione *G V* € 10,00

Blätterteigstrudel mit Weissm und grünem Spargel, Almkäse, Kartoffeln und Boznersosse

Strudel di pasta sfoglia con asparagi bianchi e verdi, formaggio e patate con salsa Bolzanina *V* € 11,50

Rindsstreifen mit Gemüse, Kirschtomaten, Oliven und Salsa Verde

Millefoglie di manzo con verdure, pomodorini, olive e salsa verde *G* € 12,00

Rindstartar und getosteten Bio-Dinkelbrot

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

Vitello tonnato und feingeschnittener frischer Sellerie

Vitello tonnato con julienne di sedano *(L)* € 12,50

Ziehteigtörtchen mit Pilzen, Käse und Speck auf Safransosse

Fagottino di pasta fillo ripieno di funghi, formaggio e speck su salsa di zafferano € 11,50

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 Kürbisblüten und Almkäse

Carne Salada del Trentino con rucola e fiori di zucca in pastella ripieni di formaggio di malga *(G)* € 13,50

Rösti mit Speckröllchen und Kräuter-Quark

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

Auswahl von affinierem 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 *G V* € 13,50

Insalate di stagione

Salat "Fluss" Bachforelle, Avocado, Tomaten, Zucchini, Minze	
Insalatone "Fiume" trota salmonata, avocado, pomodorini, zucchine alla griglia e salsa alla menta (VG)	€ 10,50
Salat "Berg" Speck, Apfel, Tomaten, Nuesse, und Trentingrana	
Insalatone con speck ,mele, pomodorini, noci e scaglie di Trentin grana G	€ 10,00
Salat: Kalb, Tomaten, Capern, Oliven, Jogurth	
Insalatone con petali di vitello, pomodorini, capperi, olive e salsa allo yogurt di montagna G	€ 10,50

Pasta e Canederli

Knödeltris	
Tris Tirolese: Canederli agli spinaci, al formaggio e mezzelune Pusteresi con ricotta/spinaci su cavolo cappuccio V	€ 13,50
Pilzknödel in Pilzsosse	
Canederli ai funghi con salsa ai funghi trifolati V	€ 14,00
Ravioli mit Apfel-Speck Fuellung auf Trentingrana	
Ravioli ripieni di mele, speck e Trentingrana con burro fuso di malga	€ 13,50
Tiroler Schlutzkrapfen mit Spinat und Quarkfuellung	
Mezzelune tirolesi agli spinaci e ricotta in burro nocciolato V	€ 13,50
Roggenschlutzer mit Lammfüllung in Salbai-Butter	
Tortelli di segale con ripieno di agnello, saltati al burro e salvia	€ 14,00
"Stroh und Heu" Tagliatelle mit Pilzen und Speck	
"Paglia e fieno" con funghi e speck croccante	€ 12,50
Bärlauch-Nudeln mit Lammragout und Tymian	
Maltagliati all'aglio orsino con ragù bianco di agnello e timo	€ 13,00
Schwarzbeer-Risotto mit Jogurt-Perlen	
Risotto ai mirtilli neri con perle di yogurt di Vipiteno VG	€ 13,50
Zitronen-Minze Risotto mit Heublumenkäse	
Risotto al limone e menta mantecato con formaggio fiorile di malga GV	€ 13,00

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

All'occorrenza usiamo prodotti surgelati

Süßspeisen Dolci

Mürbteig-Apfelstrudel mit Vanilleeis Strudel alle mele in pasta frolla con gelato alla vaniglia V	€ 6,50
Schokomousse mit Waldfrüchten Mousse al cioccolato fondente con frutti di bosco e biscotto alle mandorle V(G)	€ 6,50
Kaesekuchen mit Himbeersosse Cheese cake con salsa ai lamponi V	€ 5,50
Halbgefrorenes Sachertörtchen und caramellisierte Marillen Semifreddo "Sacher" con albicocche e panna fresca V	€ 6,00
Erdbeeren mit Vanilleeis Fragole fresche al maraschino con gelato alla vaniglia VG	€ 5,50
Heisse Liebe: Vanilleeis mit heißen Himbeeren "Heisse Liebe" gelato alla vaniglia con lamponi caldi VG	€ 5,50
Zitronen-Hollunderblüten-Sorbet Sorbetto al limone e fiori di sambuco VG	€ 5,00

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)	Cantina Caldaro / Caldaro	<i>calice lt. 0,10</i> € 5,00	<i>bottiglia lt. 0,75</i> € 25,00
Passito: Gewürztraminer Roen Tramin <i>(Vendemmia tardiva a dicembre, barrique)</i>	Cantina Termeno / Termeno	<i>calice lt. 0,05</i> € 7,00	<i>bottiglia lt. 0,375</i> € 36,00
Gewürztraminer Cresta <i>(Vendemmia tardiva a dicembre, barrique)</i>	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)

Carne Altoatesina

Rindsfilet im Heu und Sommergemüse Filetto di manzo avvolto nel fieno di malga servito con la sua riduzione e verdure di stagione <i>GL</i>	€ 24,50
Hirschfilett mit Wacholder und Lorbeer aromatisiert, Röstkartoffeln und Pilze Controfiletto di cervo al profumo di ginepro e alloro con patate e funghi trifolati <i>G</i>	€ 24,50
Rindstatar und getosteten Bio-Dinkelbrot Tartar di manzo (200g) con pane al farro biologico tostato e burro del contadino <i>(L)(G)</i>	€ 24,50
Wienerschnitzel aus Truthahn mit Bratkartoffel “Wienerschnitzel” Cotoletta alla milanese di tacchino con patate tirolesi	€ 18,50
Rindstagliata mit Trentingrana, Salat und Sommergemüse Tagliata di manzo con scaglie di Trentingrana, verdure e insalata <i>G</i>	€ 19,50
Roastbeef aus Rind mit Bratkartoffeln und Kirschtomaten Roastbeef di manzo con patate tirolesi, insalata verde e pomodorini <i>GL</i>	€ 18,50
Würstchen-Dreierlei mit Kraut und Röstkartoffeln Tris di Würstel: Bavarese, Meraner e Norimberga con crauti e patate tirolesi <i>GL</i>	€ 17,50
Schweinshaxen nach Südtiroler Art und Röstkartoffeln Stinco di maiale affumicato (al interno rosa) con patate tirolesi, crauti e senape <i>G</i>	€ 20,50
Erdäpfelgröstel mit Speck und Ei Uova all’occhio di bue con Speck e patate saltate alla tirolese <i>G</i>	€ 13,50
Roter Thunfisch mit Sesam und Sommergemüse Filetto di tonno rosso scottato con sesamo e verdure di stagione <i>G</i>	€ 21,50

Carta Vini

Vini spumanti e Trentodoc

	Cantina	calice lt. 0,1	bottiglia lt. 0,75
Vino Spumante Millesimato	Cantina Cà Ernesto	€ 5,00	€ 20,00
Brut Müller Thurgau Millesimato IGT	Cantina Cavit / Trento	€ 5,50	€ 23,00
Zemmer Brut Millesimato	Tenuta Peter Zemmer / Termeno		€ 25,00
Trentodoc Altemasi Brut Millesimato	Cantina Cavit / Trento		€ 29,00
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

Lagrein Rosé Pischl

Cantina

Cantina Muri Gries / Bolzano

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

€ 5,00 € 27,00

Vini rossi

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 Giralan / 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

Vini della casa

Bianco			<i>0,25 lt</i>	<i>0,50 lt.</i>	<i>1,0 lt.</i>
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

Vino da dessert e Passiti

Gewürztraminer Cresta (Vendemmia tardiva a dicembre, barrique)	Cantina Rottensteiner / Bolzano		<i>calice 0,05</i>	<i>bottiglia 0,375</i>	
			€ 7,00	€ 35,00	
Gewürztraminer Roen Tramin (Vendemmia tardiva a dicembre, barrique)	Cantina Termeno / Termeno		€ 7,50	€ 37,00	
Goldmuskateller (moscato)	Cantina Caldaro / Caldaro		<i>calice 0,10</i>	<i>bottiglia 0,75</i>	
			€ 5,00	€ 25,00	

Aperitivo Altoatesino

“Hugo” <i>Spritz dell'Alto Adige</i> Sciroppo ai fiori di Sambuco, menta fresca, prosecco e Soda	€ 5,00
“Black-Hugo” <i>Spritz dell'Alto Adige</i> Sciroppo di ribes neri, rosmarino, prosecco e Soda	€ 5,00

Bevande

Acqua Naturale o Frizzante Plose	<i>bottiglia lt. 0,50</i>	<i>bottiglia lt. 0,75</i>
	€ 2,00	€ 2,90
Succo di mela BIO Bergapfelsaft	<i>bicchiere lt. 0,40</i>	<i>bottiglia lt. 1</i>
	€ 5,00	€ 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	<i>bottiglia lt. 0,25</i>	<i>bottiglia lt. 1</i>
	€ 3,00	€ 6,00
Coca-Cola – Coca Cola zero		€ 3,70

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>
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

Birre bianche in bottiglia

		<i>gradi</i>	<i>bott. 0,50 lt.</i>
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

Grappe, Acquavite e Liquori

	<i>Cantina</i>	<i>gradi</i>	<i>bicc. 0,03</i>
Liquore al Miele (dolce)	Unterthuner / Marlengo	38,0%	€ 5,00
Liquore Mirtillo Nero (dolce)	Roner / Termeno	25,0%	€ 4,50
Liquore Albicocca (dolce)	Roner / Termeno	25,0%	€ 4,50
Liquore Fragole di Bosco	Roner / Termeno	25,0%	€ 4,50
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%	€ 5,00
Grappa Obstler alle Mele	Pircher / Lana	39,0%	€ 4,50
Grappa Gewürztraminer	Walcher Turmhof / Appiano	42,0%	€ 5,50
Grappa St. Magdalena	Walcher Turmhof / Appiano	42,0%	€ 5,50
Grappa Lagrein	Unterthuner / Marlengo	39,0%	€ 5,50
Grappa La Morbida	Roner / Termeno	40,0%	€ 4,50
Grappa La Morbida Ambra	Roner / Termeno	40,0%	€ 5,50
Grappa Abbagnac Barrique	Abbazia Novacella / Bressanone	42,0%	€ 5,50
Grappa Pino Mugo	Roner / Termeno	38,0%	€ 5,00
Castel Tyrol Barrique	Unterthuner / Marlengo	39,0%	€ 5,50
Grappa Lampone	Unterthuner / Marlengo	39,0%	€ 5,00
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%	€ 5,00
Amaro Saltners Amabile	Walcher	28,0 %	€ 5,00
Camomillina	Colombo /Salsomaggiore Terme	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

€ 4,50

