



*Al “Rifugio” ogni ospite è benvenuto, lo percepirete immediatamente appena varcata la soglia:
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) **€ 38,00 a persona** *(Coperto compreso)*

Tris di Antipasti

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

Roastbeef di cervo con 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

Linzer: Crostata morbida di nocciole e cannella con marmellata di mirtilli rossi

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 G* € 12,00

Weisswurst mit süßem Senf und warmen Brezel

Würstel bianchi Bavaresi di vitello con senape dolce e Brezel caldo *GL* € 10,50

Ziehteigtörtchen mit Pilzen, Käse und Speck auf Safransosse

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

Steinpilzstrudel mit Kartoffeln, Bauchspeck und Almkäse

Strudel di pasta sfoglia ripieno di porcini, patate, pancetta affumicata e formaggio di malga € 11,50

Warmes Kürbisltörtchen auf Käsefonduta

Tortino caldo di zucca con fondutina di formaggio di malga erborinato e germogli di crescione *GV* € 11,00

Rösti mit Speckröllchen und Kräuter-Quark

Rösti (frittelle di patate) con rotolini di Speck e Quark con erbette di malga *G* € 10,50

Rindfleisch mit karamellisierten Äpfeln, karamellisierten Zwiebeln, Bauernbrot und Meerrettichsauce

Carpaccio di manzo con mele caramellate, cipollotti caramellati, pane del contadino e salsa al rafano € 13,50

Rindstartar und getostetes 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 € 14,50

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 € 14,50

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 Apfel mostarda

Degustazioni di formaggi dell'Alto Adige con mostarda di mele *GV* € 15,50

Zuppe di stagione e Insalate

Steinpilzcremesuppe mit Kartoffeln und Speck
Crema di porcini rustica con patate croccanti e Speck **G** € 10,50

Speckknödel in der Fleischsuppe
“Speckknödel“ canederli allo speck in brodo di manzo € 10,00

Salat “Berg” Speck, Apfel, Tomaten, Nuesse, und Trentingrana
Insalatone „Montagna“ con speck ,mele, pomodorini, noci e scaglie di Trentin grana **G** € 10,00

Pasta e Canederli

Steinpilz-Knödel auf Pilzsosse
Canederli con funghi porcini su salsa ai funghi e porri croccanti **G** € 14,50

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** € 13,50

Schwarzbeer-Pappardelle im Hirschragout geschwenkt
Pappardelle ai mirtilli neri con ragù di cervo in crema di latte di fieno € 14,50

Schwarzplent Ravioli mit Kürbis und geräucherten Käse
Ravioli di grano saraceno ripieni di zucca e formaggio, serviti con burro, salvia e mandorle salate **V** € 13,50

Roggenschlutzer mit Lammfüllung in Salbai-Butter
Tortelli di segale con ripieno di agnello, saltata al burro e salvia € 14,00

Schupfnudeln mit Pilzen, Zucchini und Safransosse
Gnocchi lunghi di patate, funghi di bosco, zucchini e salsa allo zafferano € 13,50

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 € 13,50

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

Ove è sensato usiamo prodotti surgelati

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 <i>G</i>	€ 25,50
Kalbswange auf blauen Trauben Sosse, Polenta und Gemüse Guancia di vitello in salsa di Lagrein con polenta di Storo e verdure di stagione <i>G</i>	€ 22,50
Reh-Filett auf Steinpilzragout und Polenta Controfiletto di capriolo con ragù di funghi porcini e polenta di Storo <i>G</i>	€ 25,50
Wienerschnitzel aus Schweinskarree mit Bratkartoffel “Wienerschnitzel” Cotoletta alla milanese di vitello 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 <i>G</i>	€ 19,50
“a richiesta anche con funghi porcini” <i>G</i>	€ 21,50
Rinds-Gulasch mit Polenta Gulasch di manzo alla tirolese con polenta morbido di Storo	€ 21,50
Schweinshaxen nach Südtiroler Art und Röstkartoffeln Stinco di maiale affumicato (al interno rosa) con patate tirolesi, crauti e senape <i>G</i>	€ 20,50
Mezzo Stinco di maiale affumicato con patate tirolesi, crauti e senape <i>G</i>	€ 16,50
Würstchen-Dreierlei mit Kraut und Röstkartoffeln Tris di Wuerstel: wuerstel bianco, Meraner e Norinberga con patate tirolesi, crauti e senape <i>GL</i>	€ 19,50
Schweinerippen mit Bratkartoffeln, Kraut und Kürbiscrème Costine di maiale con patate tirolesi, crauti e crema di zucca <i>G</i>	€ 20,50
Polenta mit geschmolzenen Kaese und Pilzen Polenta morbida con formaggio Tilsiter fuso e funghi <i>G</i>	€ 18,50
Erdäpfelgröstel mit Speck und Ei Uova all’occhio di bue con Speck e patate saltate alla tirolese <i>G</i>	€ 13,50

Süßspeisen Dolci

Mürbteig-Apfelstrudel mit Vanilleeis Strudel alle mele in pasta frolla con gelato alla vaniglia V	€ 6,50
Kastanienherz mit frischer Schlagsahne Cuore di castagne ricoperto di cioccolato fondente e panna montata fresca V G	€ 7,50
Apfelkiachln mit Vanilleeis und Zimt Frittelle di mele con zucchero di canna, cannella e gelato alla vaniglia V	€ 7,00
Schokomousse mit Waldfrüchten Mousse al cioccolato fondente con frutti di bosco e biscotto alle mandorle V	€ 6,50
Käsekuchen mit Himbeersosse Cheese cake con salsa ai lamponi e sbrisolona V	€ 6,50
Glasierter Williamsbirnen-Streifen mit Zimteis und Schokolade Pera Williams glassata, gelato alla vaniglia e cioccolato fondente e cannella V G	€ 7,00
Sachertorte mit Schlagsahne “Sachertorte” con panna montata fresca V	€ 6,50
Heisse Liebe: Vanilleeis mit heißen Himbeeren “Heisse Liebe” gelato alla vaniglia con lamponi caldi V G	€ 6,50
Waldfrüchtesorbet Sorbetto ai frutti di bosco V L G	€ 6,00

Degustazioni grappe

Degustazione di 3 grappe a Vostra scelta (3 bicc. a 0,02 cl)	€ 9,50
Affumicatura degli amari	€ 1,50

Vino dessert

		<i>calice lt. 0,10</i>	<i>bottiglia lt. 0,75</i>
Goldmuskateller (amabile moscato)	Cantina Caldaro / Caldaro	€ 5,00	€ 25,00
<i>Passito:</i> Gewürztraminer Roen Tramin (Vendemmia tardiva a dicembre, barrique)	Cantina Termeno / Termeno	<i>calice lt. 0,05</i> € 7,50	<i>bottiglia lt. 0,375</i> € 37,00
Gewürztraminer Cresta (Vendemmia tardiva a dicembre, barrique)	Cantina Rottensteiner / Bolzano		€ 39,00

Gedeck/Coperto € 2,90

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

Carta Vini

Vini spumanti e Trentodoc

Vino Spumante Millesimato
Brut Müller Thurgau Millesimato IGT
Zemmer Brut Millesimato
Altemasi Trentodoc Brut Millesimato
Haderburg Brut

Cantina

Cantina Cà Ernesto
Cantina Cavit / Trento
Tenuta Peter Zemmer / Termeno
Cantina Cavit / Trento
Ochsenreiter, Haderburg / Salorno

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

€ 5,00 € 20,00
€ 5,50 € 23,00
€ 25,00
€ 28,00
€ 39,00

Vini bianchi

Weissburgunder (Pinot Bianco)
Chardonnay Altkirch
Chardonnay Alois Lageder
Sauvignon Floreado
Müller Thurgau Neustift
Müller Thurgau Garlider Bio
Müller Thurgau Pacherhof
Müller Thurgau Feldmarschall
Kerner
Kerner Neustift
Sylvaner
Sylvaner Bio
Grüner Veltliner Praepositus
Riesling Montiggl
Pfefferer (aromatico – speziato)
Gewürztraminer Andrian
Gewürztraminer Cortaccia Arenis
Gewürztraminer Tramin Selida
Gewürztraminer Nussbaumer
Gewürztraminer Kolbenhof

Cantina Martini & Sohn / Cornaiano
Cantina Colterenzio / Appiano
Tenuta Alois Lageder / Magrè
Cantina Andriano / Andriano
Abbazia di Novacella
Tenuta Garlider, Velturmo
Tenuta Pacherhof / Novacella
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 Andriano / Andriano
Cantina Cortaccia / Cortaccia
Cantina Tramin / Termeno
Cantina Termeno / Termeno
Tenuta Hofstätter / Termeno

€ 23,00
€ 5,00 € 24,00
€ 26,00
€ 5,50 € 27,00
€ 26,50
€ 29,00
€ 30,50
€ 49,00
€ 27,00
€ 28,00
€ 5,00 € 25,00
€ 31,00
€ 33,00
€ 29,00
€ 5,00 € 25,00
€ 5,50 € 26,50
€ 27,50
€ 29,00
€ 38,00
€ 41,00

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 / Kalterer See

Cantina Caldaro

€ 23,00

St. Magdalener Classico

Bolzano / St Magdalena

€ 5,00 € 25,00

St. Magdalener Wasserhof

Wasserhof/ Cardano

€ 28,00

Blauburgunder Riserva

Poder di Provincia / Laimburg, Vadena

€ 5,50 € 29,00

Blauburgunder Patricia

Cantina Girlan / Cornaiano

€ 29,50

Blauburgunder Franz Haas

Franz Haas / Montagna

€ 39,00

Blauburgunder Riserva Mazon

Tenuta Hofstätter / Termeno

€ 44,00

Lagrein Gries Villa Schmid

Villa Schmid Oberrautner / Bolzano

€ 28,00

Lagrein Castel Turmhof

Tiefenbrunner / Niclara / Cortaccia

€ 5,50 € 29,00

Lagrein Riserva Gries

Cantina Terlano / Bolzano

€ 34,00

Lagrein Riserva Barbagol

Podere di Provincia / Laimburg Vadena

€ 41,00

Lagrein Riserva Prestige Line

Cantina Bolzano

€ 43,00

Lagrein Riserva Gran Lareyn Bio

Tenuta Loacker / Soprabolzano

€ 45,00

Merlot Merus Tiefenbrunner

Tiefenbrunner / Niclara / Cortaccia

€ 5,50 € 29,00

Cabernet Riserva

Tenuta Alois Lageder / Magrè

€ 29,50

Cabernet Collection Graf Huyn

Cantina Bolzano

€ 28,50

Trentino:

Marzemino

Bottega Vinai / Trento

€ 23,00

Pinot Nero „Brusafer“

Trentini Superiori / Trento

€ 28,00

Teroldego Rotaliano

Bottega Vinai / Trento

€ 5,00 € 25,00

Teroldego Rotaliano

Rotaliana / Mezzolombardo

€ 26,00

Teroldego Riserva Tiroler Gold

Cantina Dorigati / Mezzocorona

€ 28,00

Teroldego Foradori

Foradori / Mezzolombardo

€ 34,00

Teroldego Rotaliano Riserva „Cervara“

Il Maso / Trento

€ 36,00

Vini della casa

Bianco

Campo Bianco I.g.t.	Vigneti delle Dolomiti / Mezzocorona	<i>0,25 lt</i> € 5,50	<i>0,50 lt.</i> € 10,50	<i>1,0 lt.</i> € 21,00
----------------------------	--------------------------------------	--------------------------	----------------------------	---------------------------

Rosso

Teroldego (corposo)	Vigneti delle Dolomiti / Mezzocorona	€ 5,50	€ 10,50	€ 21,00
----------------------------	--------------------------------------	--------	---------	---------

Vino da dessert e Passiti

Gewürztraminer Roen Tramin

(Vendemmia tardiva a dicembre, barrique)

Cantina Termeno / Termeno

calice 0,05 bottiglia 0,375

€ 7,50 € 37,00

Gewürztraminer Cresta

(Vendemmia tardiva a dicembre, barrique)

Cantina Rottensteiner / Bolzano

€ 39,00

Goldmuskateller (moscato)

Cantina Caldaro / Caldaro

calice 0,10 bottiglia 0,75

€ 5,00 € 25,00

Aperitivo Altoatesino

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

“Black-Hugo” *Spritz dell'Alto Adige* Sciroppo di ribes neri, rosmarino, prosecco e Soda € 5,00

Bevande

Acqua Naturale o Frizzante Plose

bottiglia lt. 0,50 bottiglia lt. 0,75

€ 2,00 € 2,90

Succo di mela BIO Bergapfelsaft

bicchiere lt. 0,40 bottiglia lt. 1

€ 5,00 € 9,50

Apfelschorle Succo di mela BIO con Acqua Frizzante Plose

€ 3,90

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

€ 3,40

Aranciata – Limonata Plose

bottiglia lt. 0,25 bottiglia lt. 1

€ 3,00 € 7,00

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

Birre in bottiglia bott. 0,50 lt

		<i>gradi</i>	<i>bott. 0,50 lt</i>
Helles Lager	Ganter / Freiburg	5,4%	€ 6,00
Wodan Starkbier scura	Ganter / Freiburg	5,4%	€ 6,00

Birre bianche in bottiglia bott. 0,50 lt

Weissbier Hefehell	Ganter / Freiburg	5,4%	€ 6,00
---------------------------	-------------------	------	--------

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)	ircher / 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 Moscatella (Sublime)	Roner / Termeno	40,0%	€ 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 / Termeno	40,0%	€ 5,00
Amaro Saltners Amabile	Walcher / Appiano	28,0%	€ 5,00
Amaro K 32	Roner / Termeno	30,0%	€ 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

Piatti:	Allergene:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Antipasti															
Cocotte di patate						x		x							
Wuerstel bianchi			x										x		
Fagottino di pasta fillo	x		x					x							
Strudel di pasta sfoglia con porcini	x		x			x		x							
Tortino di zucca			x			x		x							
Rosti di patate e speck						x		x							
cCarpaccio di manzo con mele						x		x							
Tartar di manzo						x		x			x				
Tagliere di affettati e formaggi													x		
Carne salada	x					x		x							
Rroastbeef di cervo						x									
Degustazione formaggio								x	x						
Zuppe															
Crema di porcini						x		x	x						
Canederli di speck in brodo	x		x			x		x	x						
Primi															
Canederli con funghi porcini	x		x			x		x							
Tris di canederli	x		x			x		x							
Mezzelune Pusteresi di segale	x		x			x		x							
Pappardelle di mirtillo	x		x			x		x							
Ravioli di grano saraceno	x		x			x		x							
Tortelli di segale	x		x			x		x							
Spaetzle agli spinaci e speck	x		x			x		x							
Risotto ai funghi						x		x							
Tagliatelle	x		x			x		x							
Carni															
Filetto manzo						x		x							
Guanciale di vitello						x		x							
Controfiletto di capriolo						x		x							
Wiener schnitzel cotoletta di vitello	x		x			x		x							
Groestel di vitello						x		x							
Grigliata di wuerstel						x		x				x	x		
Costine di maiale								x				x			
Stinco di maiale						x		x				x			
Uova all'occhio di bue			x			x		x							
Dolci															
Strudel di mele	x		x					x	x						
Cuore di castagne								x	x						
Frittelle di mele	x		x			x		x							
Mousse di cioccolato	x		x			x		x							
Cheesecake	x		x			x		x							
Pera Williams								x							
Sachertorte con panna	x		x					x							
Heisse Liebe			x					x							
Sorbetto			x					x							