



*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* € 12,00

Weisswurst mit süßem Senf und warmen Brezel

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

Erdaepfelblattln mit Quark und Rotkohl

Frittelle di patate ripiene di Quark con cavolo cappuccio rosso *v* € 10,50

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 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, Kaminwürsten, 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 Chutney

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

Zuppe di stagione

Steinpilzcremesuppe mit Kartoffeln und Speck Crema di porcini rustica con patate croccanti e Speck G L	€ 10,50
Kürbiscresmesuppe mit Jogurt Vellutata di zucca con yogurt di malga G V	€ 9,50
Speckknödel in der Fleischsuppe “Specknödel“ canederli allo speck in brodo di manzo	€ 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	€ 12,50
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 Salsiccia und Pilse Gnocchi lunghi di patate, salsiccia e funghi con cialda croccante di Trentingrana	€ 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 vegetariano 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 <i>G</i>	€ 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>	€ 17,50
Würstchen-Dreierlei mit Kraut und Röstkartoffeln Tris di Wuerstel: wuerstel bianco, Meraner e Norinberga con patate tirolesi e senape <i>GL</i>	€ 19,50
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

Pesce d’acqua dolce

Bozner Stockfischgröstel “Geröstel di baccalà alla Bolzanina” fettine di baccalà con patate tirolesi, cipolla e panna <i>G</i>	€ 20,50
--	---------

Süßspeisen Dolci

Mürbteig-Apfelstrudel mit Vanilleeis Strudel alle mele in pasta frolla con gelato alla vaniglia <i>V</i>	€ 6,50
Kastanienherz mit frischer Schlagsahne Cuore di castagne ricoperto di cioccolato fondente e panna montata fresca <i>V G</i>	€ 7,50
Apfelkiachln mit Vanilleeis und Zimt Frittelle di mele con zucchero di canna, cannella e gelato alla vaniglia <i>V</i>	€ 7,00
Kastanien-Bavarese mit Bitterschokolade Bavarese alle castagne con cioccolato fondente e panna montata <i>V G</i>	€ 6,00
Glasierte Williamsbirnen-Streifen mit Zimteis und Schokolade Pera Williams glassata, gelato alla vaniglia e cioccolato fondente e cannella <i>V G</i>	€ 7,00
Sachertorte mit Schlagsahne “Sachertorte” con panna montata fresca <i>V</i>	€ 6,50
Heisse Liebe: Vanilleeis mit heißen Himbeeren “Heisse Liebe” gelato alla vaniglia con lamponi caldi <i>V G</i>	€ 6,50
Waldfrüchtesorbet Sorbetto ai frutti di bosco <i>V L G</i>	€ 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) 2017	Cantina Caldaro / Caldaro	€ 5,00	€ 25,00
Passito:			
Gewürztraminer Roen Tramin 2017 (Vendemmia tardiva a dicembre, barrique)	Cantina Termeno / Termeno	€ 7,00	€ 36,00
Gewürztraminer Cresta 2017 (Vendemmia tardiva a dicembre, barrique)	Cantina Rottensteiner / Bolzano	€ 7,50	€ 37,00

Gedeck/Coperto € 2,90

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

Carta 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 € 25,00

€ 26,00

€ 32,00

Vini bianchi

Lenz Cuvee 2017

(chardonnay, Müller Thurgau, Moscato)

Weissburgunder (Pinot Bianco) 2017

Chardonnay Altkirch 2018

Chardonnay Alois Lageder 2018

Sauvignon Floreado 2018

Müller Thurgau Neustift 2018

Müller Thurgau Pacherhof 2018

Müller Thurgau Garlider 2016 Bio

Kerner 2019

Kerner Gaudium Neustift 2018

Sylvaner 2019

Sylvaner 2018 Bio

Grüner Veltliner Praepositus 2017

Riesling Montiggl 2019

Pfefferer 2018 (aromatico – speziato)

Gewürztraminer Tramin 2017

Gewürztraminer Cortaccia 2019

Gewürztraminer Andrian 2019

Gewürztraminer Nussbaumer 2018

Gewürztraminer Kolbenhof 2017/18

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

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

€ 24,00

€ 5,00 € 24,00

€ 29,00

€ 5,50 € 28,00

€ 27,50

€ 27,00

€ 29,00

€ 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 / Kalterer See

Cantina Caldaro

€ 23,00

St. Magdalener Classico 2018

Bolzano / St Magdalena

€ 25,00

St. Magdalener Unterganznerhof 2018

Unterganznerhof / Cardano

€ 29,00

Blauburgunder Patricia 2018

Cantina Grlan / Cornaiano

€ 5,50 € 26,00

Blauburgunder Riserva 2017

Poder di Provincia / Laimburg, Vadena

€ 29,00

Blauburgunder Franz Haas 2018

Franz Haas / Montagna

€ 35,00

Blauburgunder Riserva Mazon 2017

Tenuta Hofstätter / Termeno

€ 37,00

Lagrein Gries Villa Schmid 2018

Villa Schmid Oberrautner / Bolzano

€ 27,00

Lagrein Castel Turmhof 2018

Tiefenbrunner / Niclara / Cortaccia

€ 5,50 € 28,00

Lagrein Riserva Gries 2017

Cantina Terlano / Bolzano

€ 34,00

Lagrein Riserva Prestige Line 2017

Cantina Bolzano

€ 38,00

Lagrein Riserva Gran Lareyn 2017 Bio

Tenuta Loacker / Soprabolzano

€ 36,00

Lagrein Riserva Barbagol 2016/17

Podere di Provincia / Laimburg Vadena

€ 39,50

Merlot Merus Tiefenbrunner 2017

Tiefenbrunner / Niclara / Cortaccia

€ 5,00 € 25,00

Cabernet Riserva 2016

Tenuta Alois Lageder / Magrè

€ 29,50

Cabernet Collection Graf Huyn 2016

Cantina Bolzano

€ 27,00

Trentino:

Teroldego Rotaliano Dorigati 2018

Rotaliana / Dorigati / Trento

€ 24,00

Teroldego Rotaliano 2018

Rotaliana / Mezzolombardo

€ 5,00 € 26,00

Teroldego Riserva Tiroler Gold 2015

Cantina Dorigatti / Mezzocorona

€ 29,00

Teroldego Foradori 2018

Foradori / Mezzolombardo

€ 32,00

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

Vino da dessert e Passiti

Gewürztraminer Cresta 2017

(Vendemmia tardiva a dicembre, barrique)

Cantina Rottensteiner / Bolzano

calice 0,05 € 7,50 bottiglia 0,375 € 37,00

Gewürztraminer Roen Tramin 2017

(Vendemmia tardiva a dicembre, barrique)

Cantina Termeno / Termeno

€ 7,00 € 36,00

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

€ 3,80

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

€ 3,20

Aranciata – Limonata Plose

bottiglia lt. 0,25 € 2,90 bottiglia lt. 1 € 6,50

Coca-Cola – Coca Cola zero

bottiglia lt. 0,33 € 3,60

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>
Export	Ganter / Freiburg	5,2%	€ 6,00
Helles Lager	Ganter / Freiburg	5,4%	€ 6,00
Pilsener	Ganter / Freiburg	4,9%	€ 6,00
Wodan Starkbier scura	Ganter / Freiburg	5,4%	€ 6,00
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
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 Hefehell	Ganter / Freiburg	5,4%	€ 6,00
Weissbier Sternweisse	Hacker Pschorr / Monaco di Baviera	5,5%	€ 6,00
Hefe Weissbier Weihestephan	Bayrische Staatsbrauerei/Monaco	5,4%	€ 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%	€ 4,00
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%	€ 5,00
Grappa al Cirmolo	Roner/Termeno	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 /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

€ 4,50

