

Entrate

Warmes Artischockentörtchen auf Käsefonduta

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

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* € 9,50

Erdaepflblattln mit Quark und Rotkohl

Frittelline di patate ripiene di Quark con Speck croccante e cavolo cappuccio rosso € 10,50

Steinpilzstrudel mit Kartoffeln, Bauchspeck und Almkäse

Strudel di pasta sfoglia ripieno di porcini, patate, pancetta affumicata e formaggio di malga € 11,00

Zucchini Blüten in Bierteig mit Almkäse

Fiori di zucca in pastella ripieni di formaggio di malga *V* € 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

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

Rösti mit Speckröllchen und Kräuter-Quark

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

Hirsch Roastbeef mit Trentingrana und roten Zwiebeln

Roastbeef di cervo con scaglie di Trentingrana, petali di cipolle rosse in agrodolce e insalatina di finocchi € 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 GL

€ 9,50

Tiroler Gerstensuppe mit kleinen Stück geräuchertem Laib

Zuppa d'orzo alla tirolese con piccoli bocconcini di carrè affumicato

€ 10,00

Speckknödel in der Fleischsuppe

“Speckknödel” canederli allo speck in brodo di manzo

€ 9,50

Pasta e Canederli

Knödeltris

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

€ 13,50

Schupfnudeln mit Safran und Speck

Schupfnudeln (gnocchi lunghi di patate) con zafferano e Speck

€ 13,50

Schwarzbeer-Pappardelle im Hirschragout geschwenkt

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

€ 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

Kakao-Nudeln mit Rehragout

Maltagliati di cacao con ragù di capriolo

€ 14,50

Spinatspätzle und Eisacktaler Schinken serviert in der kleinen Pfanne

“Spätzle” agli spinaci con speck cotto e panna, servito nel tegame

€ 12,50

Artischocken-Risotto mit Minze

Risotto ai carciofi e menta G (V)

€ 13,50

Rotwein-Risotto mit Radicchio und Blumenkäse

Risotto al vino rosso “Teroldego” e radicchio mantecato con formaggio G V

€ 13,50

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

All'occorrenza usiamo prodotti surgelati

Carne Altoatesina

Rindsfilet im Heu auf Lagrein Sosse, Artischocken und Bratkartoffel Filetto di manzo in fieno con salsa al vino Lagrein, carciofi e patate tirolesi <i>GL</i>	€ 25,50
Reh-Filett auf Steinpilzragout und Polenta Controfiletto di capriolo con polenta e funghi porcini	€ 25,50
Gulasch mit Polenta Gulasch di manzo alla tirolese con polenta morbida di Storo	€ 20,50
Frikadellen mit Polenta Polpette di manzo in salsa con polenta morbida	€ 19,50
Wienerschnitzel aus Schweinskarree mit Bratkartoffel “Wienerschnitzel” Cotoletta alla milanese di carrè di maiale (molto morbida) con patate tirolesi	€ 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
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
Mezzo Stinco di maiale affumicato con patate tirolesi, crauti e senape <i>G</i>	€ 17,00
Polenta mit Reh-Ragout, Puzzone Käse und Steinpilzen Medaglioni di polenta: con ragù di capriolo, formaggio Puzzone e funghi porcini	€ 15,50
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

Lachsforellen-Filet in Mandelkruste und Artischocken Trota salmonata in crosta di mandorle con carciofi <i>G</i>	€ 22,50
Zander-Filet Rollade in Blumenkohl- und Meerrettichcrem, serviert mit Polenta Rollè di Lucioperca con crema di cavolfiore e rafano servito con tortino di polenta <i>G</i>	€ 22,50

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 *V G* € 7,00

Kaiserschmarrn

“Schmarrn” Omelette sminuzzata con marmellata di mirtilli rossi dall'Alto Adige *V* € 7,00

Apfelkiachln mit Vanilleeis und Zimt

Frittelle di mele con zucchero di canna, cannella e gelato alla vaniglia *V* € 7,00

Glasierte 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 dell'Alto Adige *V* € 6,00

Linzerschnitte mit Schlagsahne

Linzertorte: Crostata morbida di nocciole con marmellata di mirtilli rossi e panna montata *V* € 6,00

Heisse Liebe: Vanilleeis mit heißen Himbeeren

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

Waldfrucht-Sorbet

Sorbetto ai frutti di bosco con piccoli frutti *V L G* € 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

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

Passito:

Gewürztraminer Roen Tramin

(Vendemmia tardiva a dicembre, barrique)

Cantina Termeno / Termeno

calice lt. 0,05 bottiglia lt. 0,375
€ 7,00 € 36,00

Gewürztraminer Cresta

(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)

Carta Vini

Vini spumanti

Vino Spumante Millesimato

Prosecco Extra Dry DOC

Zemmer Brut Millesimato

Haderburg Brut

Vini bianchi

Weissburgunder (Pinot Bianco)

Chardonnay Altkirch

Chardonnay Alois Lageder

Sauvignon Floreado

Müller Thurgau Neustift

Müller Thurgau Pacherhof

Müller Thurgau Garlider Bio

Müller Thurgau Feldmarschall

Kerner

Kerner Neustift

Sylvaner

Sylvaner Bio

Grüner Veltliner Praepositus

Riesling Montiggl

Pfefferer (aromatico – speziato)

Gewürztraminer Tramin

Gewürztraminer Cortaccia

Gewürztraminer Andrian

Gewürztraminer Nussbaumer

Gewürztraminer Kolbenhof

Cantina

Cantina

Cantina Sacchetto / Veneto

Tenuta Peter Zemmer / Termeno

Ochsenreiter, Haderburg / Salorno

Cantina Nalles e Magrè / Nalles

Cantina Colterenzio / Appiano

Tenuta Alois Lageder / Magrè

Cantina Andriano / Andriano

Abbazia di Novacella

Tenuta Pacherhof / Novacella

Tenuta Garlider, Veltturno

Tiefenbrunner, Niclara / Cortaccia

Cantina Valle Isarco / Chiusa

Abbazia di Novacella/ Neustift

Cantine Vall Isarco / Eisacktal

Tenuta Garlider / Veltturno

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

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

€ 5,00 € 20,00

€ 5,50 € 23,00

€ 25,00

€ 32,00

€ 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

Cantina

Cantina Muri Gries / Bolzano

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

€ 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

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

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

calice 0,05 bottiglia 0,375

€ 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 bottiglia 0,75

€ 5,00 € 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

bicchieri 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

€ 3,00

bottiglia lt. 1

€ 6,00

Coca-Cola – Coca Cola zero

€ 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

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%	€ 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