
SPEISEKARTE

Menu



„Was der Gipfel dem Auge, ist der Teller dem Gaume“

Ciò che la vetta è per l'occhio, il piatto lo è per il palato

What the summit is to the eye, the plate is to the palate

GUTEN APPETIT • BUON APPETITO • BON APPÉTIT

KALTE VORSPEISEN

Antipasti · Cold Starters

Hirschsalamì 12 €

Salume di cervo · Venison Salami

Schüttelbrot, Preiselbeer

“Schüttelbrot”, Mirtili rossi · “Schüttelbrot”, cran berry

1, 12



Bruschetta “Hasenegg” 14 €

Hausgemachte Focaccia, Dattel Tomaten, Büffelmozzarella DOP

Focaccia fatta in casa, datterini, mozzarella di buffola DOP

Homemade focaccia, datterini, buffalo mozzarella DOP

1, 7, 12



Beef Tatar 19 €

Hausgemachtes Brioche, Tropea Zwiebel, Senfmayonnaise,

Brioche fatto in casa, cipolla tropea, maionese alla senape

Homemade Brioche, ropea onions, mustard mayonnaise

1, 3, 7, 10, 12



Bresaolataschen 16 €

Borsette di bresaola · Bresaola Parcels

Feigenchutney-Ricotta-Creme, Rucola, mariniertes Kürbis

Crema di ricotta al chutney di fichi, rucola, zucca marinata

Ricotta creme with fig chutney, rocket, marinated pumpkin

1, 7, 12



Gebeitzter Lachs 16 €

Salmone marinato · Cured salmon

Buttermilch-Zitronen-Schaum, Dill, Kren, Rosmarinöl

Spuma di latticello e limone, aneto, tafano, olio di rosmarino

Buttermilk-lemon-foam, dill, horseradish, rosemary oil

4, 7

SUPPEN

Zuppe · Soups

Frittatensuppe 10 €

Brodo di frittatine

Clear broth with pancake strips

1, 3, 7, 9, 12



Speckknödelsuppe 10 €

Brodo di canederlo al speck

Clear broth with bacon dumplings

1, 3, 7, 9, 12



Kürbis-Cremesuppe 11 €

Crema di zucca · Pumpkin soup

Kernöl, Black Tiger Garnele, Sesamgrissini

Olio di semi di zucca, gambero Black Tiger, grissini al sesamo

Pumpkin seed oil, Black Tiger prawns, sesame grissini

1, 2, 7, 12

SALATE

Insalate · Salads

Grüner Salat 6 €

Insalata verde · Green salad



Gemischter Salat 8 €

Insalata mista · Mixed salad

10, 12



Krautsalat mit Speck 8 €

Insalata di cavolo con speck · Cabbage salad with bacon

12



- 1: Gluten | Glutine
- 2: Krebstiere | Crostacei | Crustaceans
- 3: Eier | Uova | Egg
- 4: Fisch | Pesca | Fish
- 5: Erdnüsse | Arachidi | Peanuts
- 6: Soja | Soia | Soy
- 7: Laktose | Lattosio | Lactose
- 8: Schalenfrüchte | Frutta a guscio | Tree nuts
- 9: Sellerie | Sedano | Celery
- 10: Senf | Senape | Mustard
- 11: Sesamsamen | Semi di sesamo | Sesame seeds
- 12: Sulfite | Solfiti | Sulphites

WARMER VORSPEISEN

Primi piatti · Starters

Südtiroler Schlutzkrapfen 15 €

Spinat-Ricottafüllung, Braune Butter, Parmesan
Ripieno di ricotta e spinaci, burro nocciola, grana padano
Ricotta and spinach filling, brown butter, parmesan

1, 3, 7



Spaghetti "Aglio Oglio" 16 €

Garnelen, Datteltomatenn, Chilli
Gamberi, datterini, peperoncino
Prawns, datterini, chilli

1, 2



Knödelduo 13 €

Duo di canederli · Duo of dumplings
Braune Butter, Parmesan
Burro nocciola, grana padano
Brown Butter, parmesan

1, 3, 7



Pappardelle mit Wildragout 16 €

Pappardelle con ragù di selvaggina
Pappardelle with venison ragout

1, 3, 7, 9, 12



Käsepressknödel 13 €

Canederli al formaggio pressati · Pressed cheese dumplings
Krautsalat, Braune Butter, Parmesan
Insalata di cavolo, burro nocciola, grana padano
Cabbage salad, brown Butter, parmesan

1, 3, 7, 9, 12



Kartoffelgnocchi 13 €

Gnocchi
Kürbis, Sonnenblumenkerne, Parmesan
Zucca, semi girasole, grana padano
Pumpkin, Sunflower seeds, parmesan

1, 3, 7

HAUPTSPEISEN

Secondi piatti · Main Courses

Gebackener Kabeljau 26 €

Merluzzo fritto · Baked Cod

Petersilienkartoffeln, Remoulade, Erbsenpüree, Zitrone
Patate al prezzemolo, salsa remoulade, purea di piselli, limone
Parsley potatoes, remoulade sauce, pea puree, lemon
1, 3, 4, 7, 9, 10, 12



Schweinefilet 29 €

Filetto di maiale · Pork fillet

Reis, Wintergemüse, Pfeffersauce
Riso, verdure invernali, salsa al pepe
Rice, wintervegetables, peppercorn sauce
1, 7, 9, 10, 11, 12



Roast beef 32 €

Pommes, Jus, Kräuterbutter, Chimichurri
Patatine fritte, jus, burro alle erbe, chimichurri
French fries, jus, herbal butter, chimichurri
1, 7, 9, 12



Hirschrücken 38 €

Sella di cervo · saddle of venison

Hausgemachte Schupfnudeln, Rotweinsauce, Blaukraut, Birne
“Schupfnudel” fatti in casa, salsa di vino rosso, cavolo rosso, bera,
Homemade “Schupfnudel”, red wine sauce, bracet red cabbage,
1, 3, 7, 9



Wienerschnitzel vom Schwein 21 €

Bisteccha milanese di maiale · Pork “Wienerschnitzel”

Kartoffelröster, Preiselbeer, Zitrone
Rösti di patate, mirtili rossi, limone
Potato rösti, cranberry, lemon
1, 3, 7, 12



Vitaminteller 18 €

Piatto vitamina · Vitamin plate

*Salat, Black Tiger Garnelen **oder** Truthahn*
*Insalata, gamberi Black Tiger **O** tacchino*
*Salad, Black Tiger Prawn **OR** turkey*
9, 10, 12

- 1: Gluten | Glutine
2: Krebstiere | Crostacei | Crustaceans
3: Eier | Uova | Egg
4: Fisch | Pesca | Fish
5: Erdnüsse | Arachidi | Peanuts
6: Soja | Soia | Soy
7: Laktose | Lattosio | Lactose
8: Schalenfrüchte | Frutta a guscio | Tree nuts
9: Sellerie | Sedano | Celery
10: Senf | Senape | Mustard
11: Sesamsamen | Semi di sesamo | Sesame seeds
12: Sulfite | Solfiti | Sulphites

SÜßES

Dolci · Sweets

Schokofondant 10 €

Fondente al cioccolato · chocolate fondant

Früchte, Vanilleeis, Mürbteig-crumble

Frutta, gelato alla vaniglia, crumble di pasta frolla

Fruits, vanilla ice cream, short crust crumble

1, 3, 6, 7, 8



Kastanientiramisù 10 €

Tiramisu alle castanie · Chestnut Tiramisu

1, 3, 7, 12



Kugel Eis 2,5 €

Pallina di gelato · Scoop of Ice Cream

Baileys +3,5

1, 3, 5, 6, 7, 8



Apfelstrudel 6 €

Strudel di mele · Apple strudel

Vanilleeis

Gelato alla vaniglia

vanilla ice cream

1, 3, 7, 8, 12



Affogato 5 €

Vanilleeis, Espresso

Gelato alla vaniglia, espresso · Vanilla ice cream, espresso

3, 7



Zitronensorbet 7 €

Sorbeto al limone · Lemon sorbet

7, 12

GETRÄNKE

Bevande · Drinks

ALKOHOLFREI

Analcolici · Non-Alcoholic Drinks

Hausgem. Apfelsaft/schorle <i>Succo di mela fatto in casa/ spritz · Homemade apple juice/ spritzer</i>	0,2 0,4	3 5,5 €
Himbeersaft/Schorle <i>Succo di lampone/ spritz · Raspberry juice/ spritzer</i>	0,2 0,4	2,5 5 €
Johannisbeersaft/Schorle <i>Succo di ribes/ spritz · Redcurrant juice/ spritzer</i>	0,2 0,4	2,5 5 €
Holundersaft/Schorle <i>Succo di sambuco/ spritz · Elderflower juice/ spritzer</i>	0,2 0,4	2,5 5 €
Orangensaft <i>Succo d'arancia · Orange juice</i>	0,2 0,4	3 5,5 €
Zitronenlimo <i>Limonata · Lemon soda</i>	0,2 0,4	3 5,5 €
Coca Cola	0,2 0,4	3 5,5 €
Fanta	0,2 0,4	3 5,5 €
Cola Zero	0,33	4,5 €
Spezi <i>Cola e aranciat · Cola and orange soda mix</i>	0,2 0,4	3 5,5 €
Südtiroler Tonic Water <i>Acqua tonica altoatesina · South Tyrolean tonic water</i>		4 €
Mineralwasser prickelnd <i>Acqua minerale frizzante · Mineral water sparkling</i>	0,5 1	3,5 6,5 €
Mineralwasser still <i>Acqua minerale naturale · Mineral water still</i>	0,5 1	3,5 6,5 €

WARME GETRÄNKE

Bevande calde · Hot Drinks

Espresso	2,5 €
Doppelter Espresso <i>Espresso doppio · Double espresso</i>	4,5 €
Macchiato	2,5 €
Cappuccino	3,5 €
Tasse Kaffee <i>Tazzza di caffè · Cup of coffee</i>	3,5 €
Latte Macchiato	4 €
Tasse Schokolade <i>Tazzza di cioccolata calda · Cup of hot chocolate</i>	3,5 €

BIERE

Birre · Beers

Forst Bier vom Fass	0,3 0,5	4 6,5 €
<i>Birra Forst alla spina · Forst draft beer</i>		
Radler mit Zitronenlimo	0,3 0,5	4 6,5 €
<i>Radler con limonata · Shandy with lemon soda</i>		
Weihenstephan Weizen vom Fass	0,3 0,5	4 6,5 €
<i>Weihenstephan birra di frumento alla spina · Weihenstephan wheat beer on tap</i>		
Corona	0,33	5 €
<i>Corona 0,33 l · Corona</i>		
Forst 0,0 Alkoholfrei	0,33	4 €
<i>Forst 0,0 analcolica · Forst 0.0 non-alcoholic</i>		
Erdinger Hefe Alkoholfrei	0,5	6,5 €
<i>Erdinger Hefeweizen analcolica · Erdinger wheat beer, non-alcoholic</i>		

Aperitif

Aperitivo

Rosmarin Spritz (Hausgemacht)	7 €
<i>Scioppo di rosmarino fatto in casa, prosecco, soda</i> <i>Homemade rosemary syrup, Prosecco, soda water</i>	
Lavendelspritz (Hausgemacht)	7 €
<i>Scioppo di lavanda fatto in casa, Prosecco, soda</i> <i>Homemade lavender syrup, Prosecco, soda water</i>	
Mediterraneo	7 €
<i>Scioppo di rose, Prosecco soda · Rose syrup, Prosecco soda water</i>	
Aperol Spritz	7 €
<i>Aperol, Prosecco, soda</i>	
Hugo Spritz	7 €
<i>Scioppo di sambuco, Prosecco, soda</i> <i>Elderflower syrup, Prosecco, soda water</i>	
Johannes Spritz	7 €
<i>Scioppo di ribe, Prosecco, soda · Redcurrant, Prosecco, soda water</i>	
Limoncello Spritz	7 €
Rocco Sparkling Apple Aperitivo 0 % Alk	4,5 €
Sanbitter rot/weiss	3,5 €
<i>Sanbitter rosso/bianco · Sanbitter red/white</i>	
Martini Bianco	4 cl 4,5 €
Campari Orange / soda	7 €

LIKÖRE 4cl

Liquori · Liqueurs

Haselnuss <i>Nocciola · Hazelnut</i>	4 €
Limoncello	4 €
Baileys Original Irish Cream	4 €
Eierlikör <i>Liquore all'uovo · Egg liqueur</i>	4 €

DIGESTIFS 2 cl

Digestivi · Digestifs

Braulio	3,5 €
Ramazzotti	3,5 €
Fernet Branca / Menta	3,5 €
Cynar	3,5 €
Montenegro	4 €
Averna	3,5 €

BRANDY

KO Brandy Riserva Südtirol Limit Edition	9 €
Vecchia Romagna	6 €
Martell – France	8 €

EDELBRÄNDE | GRAPPA

Distillati | Grappe · Spirits | Grappa

Grappa Casalotto in Barrique 1992-Berta	9 €
Grappa Monprà in Barrique-Berta	5 €
Grappa Gewürztraminer in Barrique Riserva-Roner	8 €
Grappa Lagrein Riserva in Barrique-Roner	8 €
Vinschger Marillenbrand-Stocker	7 €
"Alter Apfel" Apfelbrand in Barrique-Unterthurner	6 €
"Valdavi" Grappa di Moscato-Berta	5 €
Waldler Noblesse-Unterthurner	5 €
Williams Selection-Unterthurner	5 €

GIN 4cl

Z44-Roner Südtirol	12 €
Dol Gin Dolomites-Kastelruth Südtirol	12 €
Altitude 573-Schenna Südtirol	12 €
Edelschwarz Schenna Südtirol	13 €
Bombay Sapphire	12 €
Hendrick's Gin	12 €

WHISKYS 4cl

Ballantines Whisky	6 €
Dalmore Whisky-12 years	6 €
Glen Grant-5 years Scotch Whisky	8 €
Bushmills-Irish Whiskey	8 €
Jack Daniel's Whiskey	8 €
Ardbeg Islay Scotch Whisky	8 €

RUM 4cl

Hampden-Jamaica Rum	7 €
Ron Zacapá 23 Guatemala	13 €
Diplomático Reserva Exclusiva	13 €
R74 Südtiroler Rum-Roner	13 €
