

# Kaltern Kulinarisch

## Caldaro gastronomico

Kalterns Lokalmatador – der Kalterersee-Wein – steht als vielseitiger Speisenbegleiter im Mittelpunkt von Kaltern kulinarisch. Genießen Sie in den teilnehmenden Betrieben Gerichte rund um den Kalterersee & Pasta, Kalterersee & Plent, Kalterersee & Fisch und Kalterersee & Fleisch. Verkosten Sie die dazu passenden Weinempfehlungen der Kalterersee-Charta-Weine und überzeugen Sie sich selbst von genussvollen Kreationen bei Kaltern kulinarisch vom 10. bis 31. Mai!

Il vino Kalterersee – fiore all'occhiello di Caldaro – al centro della scena in veste di versatile abbinamento a molteplici pietanze. Caldaro gastronomico, una straordinaria occasione per assaporare, presso le gastronomie aderenti, abbinamenti perfetti quali Kalterersee & pasta, Kalterersee & polenta, Kalterersee & pesce, Kalterersee & carne. Ogni piatto sarà accompagnato dai vini Charta del Kalterersee. Lasciatevi tentare dalle invitanti creazioni. Caldaro culinaria, dal 10 al 31 maggio!

Zu den mit dem roten Punkt (●) gekennzeichneten Gerichten empfehlen wir einen der folgenden Kalterersee-Charta Weine:

Con le pietanze contrassegnate con il punto (●) consigliamo uno dei vini della Charta del Kalterersee:

2017	● Kalterersee "Quintessenz"	<i>Kellerei Kaltern</i>	1 Glas / bicch. ¼ l	3,40 6,75
2018	● Kalterersee "Bischofsleiten"	<i>Castel Sallegg</i>	1 Glas / bicch. ¼ l	3,40 6,75
2017	● Kalterersee "Plantaditsch"	<i>Klosterhof</i>	1 Glas / bicch. ¼ l	4,00 7,95

# Starter

## Antipasti

- |      |  |       |
|------|--|-------|
| 2011 | <b>Bruschette Tris</b><br>Marinierte Tomaten / Basilikum<br>Gebratener Oktopus / Stampfkartoffeln mit Taggiasca Oliven / Kapern<br>Carublú Blauschimmelkäse / Birnen / Kakaobohnen<br>Tris di Bruschette<br>Pomodoro marinato / basilico<br>Polipo arrostito / patate schiacciate alle olive taggiasche / capperi<br>Formaggio erborinato Carublú / pere / fave di cacao | 12,00 |
| 2012 | <b>Garnelen im Kataifi<sup>↓</sup>-Mantel / Sauce américaine<sup>↓</sup>- Espuma / Vanilleöl</b><br>Gamberi in pasta Kataifi <sup>↓</sup> / spuma di salsa americana <sup>↓</sup> /<br>olio alla vaniglia  | 15,00 |
| 2013 | <b>Mit Miso mariniertes Lachs / Auberginencreme / gepuffter Wildreis /<br/>gegrillter Lauch / Weißkohl</b>   | 14,00 |
| L G  | Salmone marinato al miso / crema di melanzane / riso selvatico soffiato /<br>porri grigliati / cavolo cappuccio  |       |
| 2014 | <b>Unser Rindstartar handgeschnitten (100 g) / Wachtelei /<br/>krokante Parmesanchips / Kohle - Brioche</b><br>● La nostra tartar di manzo tagliata a mano (100 g) / uova di quaglia /<br>parmigiano croccante / pan brioche al carbone vegetale   | 18,00 |

### "Kataifi"

Teigfäden aus Mehl und Wasser  
Spaghettini di farina di grano e acqua

### "Sauce américaine"

Sauce mit Krustentierbisque, Tomaten, Brandy, Weißwein...  
Salsa con bisque di crostacei, pomodoro, brandy, vino bianco...

# Warme Vorspeisen

## Primi

2026	Suppe mit Borlotti-Bohnen / Miesmuscheln / Pasta	8,50
L	Zuppa di fagioli borlotti / cozze / pasta mista	
2052	Spaghetti alla mediterranea	11,80
	Frische Tomaten / Mozzarella / Oliven / Basilikum	
	Pomodori freschi / mozzarella / olive / basilico	
2060	Strigoli-Nudeln mit Basilikumpesto / Bernsteinmakrelen-Tartar / Datterini Tomatenconfit / Szechuanpfeffer	14,00
L	Strigoli al pesto di basilico / tartar di ricciola / datterini confit / pepe di Szechuan	
2061	"Spaghetti alla Chitarra" aus Kamut / Zucchini und Zucchiniblüten / Thymian / Mandelmilch Ricotta	13,00
	Chitarra di Kamut / zucchini e i suoi fiori / timo / ricotta di mandorle	
2062	Ravioli gefüllt mit gebratenem Huhn / Kartoffelcreme / Rosmarinjus	14,00
●	Ravioli farciti di pollo arrostito / crema di patate / jus al rosmarino	
2063	Risotto mit grünen Spargeln / Jakobsmuscheln / geräucherte Schweinebacke	15,00
G	Risotto agli asparagi verdi / capasanta / guanciale affumicato	

# Spargeln

## Asparagi

2210	Weißer Spargeln / Boznersauce / neue Kartoffeln	16,00
G	Asparagi bianchi / salsa bolzanina / patate novelle	
2211	Weißer Spargeln / Prosciutto Speciale "Branchi" / Boznersauce / neue Kartoffeln	22,00
G	Asparagi bianchi / cotto speciale "Branchi" / salsa alla bolzanina / patate novelle	
2212	Weißer Spargeln / Parmaschinken DOP 24 M / Boznersauce / neue Kartoffeln	22,00
G	Asparagi bianchi / prosciutto di Parma DOP 24 m / salsa alla bolzanina / patate novelle	
2213	Weißer Spargeln / Räucherlachs / Boznersauce / neue Kartoffeln	22,00
G	Asparagi bianchi / salmone affumicato / salsa alla bolzanina / patate novelle	

# Fisch

## Pesce

2080	Steinbuttfilet in Pistazien-Basilikum Kruste / Zitronen-Couscous / Ingwer / Spargelsalat	23,00
	Filetto di rombo in crosta pistacchi e basilico / cous cous al lime / zenzero / insalatina d'asparagi	
2081	Tranche vom Drachenkopf-Fisch / Seppie / Erbsen / Kartoffeln in Tomatenwasser gekocht / Focaccia	25,00
L	Trancio di scorfano / tagliatelle di seppia / piselli /	
●	patate cotte in acqua di pomodoro / focaccia	

# Fleisch

## Carne

2120	Kalbswange / Kartoffel-Brennnesselpüree / eingelegte Zwiebeln / Rotkohl / Meerrettich / Sardellenduft	21,00
G	Guancia di vitello / purè di patate alle ortiche / cipolla in agro / cavolo rosso / rafano / aria di alici	
2121	Ribeye - Tagliata / Rauke / Parmesan / Kirschtomaten / Rosmarin-Kartoffeln	26,00
L G	Tagliata di Ribeye / rucola / parmigiano / pomodorini / patate al rosmarino	
2122	Gefüllte Entenkeule mit salsiccia / Rote Beete / Pak Choi / Dauphine-Kartoffeln	21,00
●	Coscia d'anatra porchettata / rapa rossa / Pak Choi / patate dauphine	
2123	Lammkarree / Käsekrokette / wilde Zichorie / Senfkörner-Mayonnaise / Haselnüsse	25,00
	Carré d'agnello / crochetta di formaggio / cicoria selvatica / maionese di grani di senape / nocciole	
2124	Vegetarischer Burger mit Kartoffeln und Quinoa / gegrillte Zucchini / getrocknete Tomaten / vegane Mayonnaise / Kartoffelwedges	12,00
L	Burger vegetariano di patate e quinoa / zucchine grigliate / pomodori secchi / maionese vegana / wedges di patate	

### **Für mind. zwei Personen / nach Gewicht:** **Per almeno due persone / a peso:**

2102	Hochrippe vom Rind Dry aged / Ofenkartoffeln / Gemüse	p 100g.	6,00
	Costata di manzo Dry aged / patate al forno / verdure		
2091	Wolfsbarschfilet / Ofenkartoffeln / Gemüse	p 100g.	6,00
	Filetto di branzino / patate al forno / verdure		

# Salate

## Insalate

2030	Gemischter Salat	6,00
	Blattsalate / Gurken / Tomaten / Mais / Karotten / Balsamico-Dressing	
L G	Insalata mista	
	Lattuga / cetrioli / pomodori / mais / carote / dressing al balsamico	
2032	Tonno & Mozzarella	12,00
	Salatmix / Thunfisch "Gallo" Vicente Marino / Mozzarella Fior di Latte / Kirschtomaten / Mais / Balsamico-Dressing	
G	Misticanza / tonno "Gallo" Vicente Marino / mozzarella Fior di Latte / pomodori cigliestino / mais / dressing al balsamico	
2033	New Reggiana	12,00
	Feldsalat / Rauke / Champignons / Ei / geröstete Kürbis- und Sonnenblumenkerne / Parmesanraspeln / Zitronen-Dressing	
L G	Insalata valeriana / rucola / champignon / uovo / semi di zucca e di girasole tostati / scaglie di grana / dressing al limone	
2031	Porchetta & Burrata	14,00
	Gebratener Spanferkelschinken / Burrata / Feldsalat / Rauke / Endivie / Pane Carasau	
	Porchetta arrostita / burrata / songino / rucola / indivia belga / pane carasau	
2034	Mediterranea	13,50
	Salatmix / gegrillte Auberginen und Zucchini / getrocknete Tomaten / Büffelmozzarella DOP / Taggiasca Oliven / Balsamico-Dressing	
G	Misticanza / melanzane e zucchini grigliate / pomodori secchi / mozzarella di bufala DOP / olive taggiasche / dressing al balsamico	
2036	Gourmet	14,00
	Salatmix / Avocado / Räucherlachs / Tomaten / Zitronenpfeffer / Sesam	
L G	Misticanza / avocado / salmone affumicato / pomodori / pepe al limone / sesamo	

# Kinderteller

## Piatti per bambini

2200	Kleine Portion Spaghetti / Tomatensauce	7,00
L	Piccola porzione di spaghetti / sugo al pomodoro	
2201	Kleines Truthahn-Steak vom Grill / Kartoffelspalten / salsa rosa	10,00
L	Piccola scaloppina di tacchino alla griglia / spicchi di patate / salsa rosa	
2202	Kleines Wienerschnitzel vom Truthahn / Pommes frites	10,00
L	Piccola cotoletta di tacchino alla milanese / patate fritte	
2203	Chicken nuggets / Pommes frites	9,00
L	Chicken nuggets / patate fritte	

Mittags schließt unsere Küche um 14:30 Uhr.

Die letzte Einzelbestellung nehmen wir gerne bis 14:25 Uhr entgegen.

Nach dieser Zeit bieten wir Ihnen eine Auswahl an Gerichten aus unserer kleinen Karte an.

A pranzo la nostra cucina chiude alle ore 14:30.

L'ultima portata dovrà essere ordinata entro le 14:25, dopo troverete una scelta alternativa nella nostra piccola carta.

- G kennzeichnet glutenfreie Speisen für Zöliakiebetreffene
- L kennzeichnet laktosefreie Speisen
- G contrassegna pietanze senza glutine per celiaci
- L contrassegna pietanze senza lattosio

# Desserts

2155	<b>Dai Dai</b> Fior di Latte-Eis / Schokoladensauce / Meringhe / getoastete Nüsse und Mandeln Gelato al fiordilatte / salsa di cioccolato / pezzetti di meringa / nocciole e mandorle tostate		<b>6,80</b>
2156	<b>Lauwarmes Schokoladensoufflé / Rhabarbercreme / Krokant / Erdbeerpraline</b> G Soufflé di cioccolato caldo / crema al rabarbaro / croccante / pralina alla fragola	15 Min.	<b>11,50</b>
2157	<b>Geeiste Erdbeer Mille feuille / Kokos / Müslicrunch / Holundercoulis</b> Millefoglie ghiacciate con fragole / cocco / crunch al muesli / coulis di sambuco		<b>9,50</b>
2158	<b>Zitronen Crème brûlée-Tart / Joghurtmousse / Honigschaum / Crumble</b> Crème brûlée-tarte al limone / mousse allo joghurt / schiuma di miele / crumble		<b>9,00</b>
2159	<b>Haselnuss-Ravioli mit Cassisfüllung / Schwammkuchen / Kakaoerde / Rum-Caviar</b> Ravioli alla nocciola ripiene con cassis / Pan di Spagna / terra di cacao / caviale al Rum		<b>9,50</b>
2190	<b>Käsevariation mit Früchtesenf</b> Variazione di formaggi con mostarde		<b>14,50</b>

## Dessertwein - Vino da dessert

970	● "Roen" 15 (0,375 l) – Kellerei Tramin	1 Glas / bicch.	<b>6,00</b>
-----	---	-----------------	-------------