

Im Offenausschank

Vino a bicchiere

"Steinbock" Alcohol Free Sparkling – Dr. Fischer (J. Hofstätter)	1 Glas / bicch.	3,50
Haderburg – "Pas Dosé" Millesimato	1 Glas / bicch.	8,50
Arunda – Rosé	1 Glas / bicch.	7,50
Weißburgunder "Moriz" 21 – Kellerei Tramin Pinot Bianco "Moriz" 21 – Cantina Tramin	1 Glas / bicch.	3,70
Chardonnay "Terlaner" 19 – Weingut Donà Chardonnay "Terlaner" 19 – Tenuta Donà	1 Glas / bicch.	5,30
Sauvignon 21 – J. Hofstätter Sauvignon 21 – J. Hofstätter	1 Glas / bicch.	4,00
● Pinot Grigio "Opes" 19 – Weingut Ritterhof Pinot Grigio "Opes" 19 – Tenuta Ritterhof	1 Glas / bicch.	5,00
Blauburgunder Rosé 20 – Kellerei St.Michael/Eppan Pinot Nero Rosé 20 – Cantina S.Michele/Appiano	1 Glas / bicch.	4,00
● Kalterersee "Alexander" 20 – Weingut Nicolussi-Leck Kalterersee "Alexander" 20 – Tenuta Nicolussi-Leck	1 Glas / bicch.	4,00
● Blauburgunder "Saltner" 19– Kellerei Kaltern Pinot Nero "Saltner" 19 – Cantina Caldaro	1 Glas / bicch.	4,40
Lagrein "Gries" Ris. 19 – Kellerei Terlan Lagrein "Gries" Ris. 19 – Cantina Terlanò	1 Glas / bicch.	5,90
Cabernet Ris. 18 – Kellerei Meran Cabernet Ris. 18 – Cantina Merano	1 Glas / bicch.	5,20

Der rote Punkt: Wenn Sie bei der Wahl eines Speise-, Schank- oder Beherbergungs-betriebes auf den "roten Punkt" stoßen, setzt sich dieser Betrieb besonders für die Vermittlung unserer Wein-Kultur ein. Wir kennzeichnen alle jene Weine, die von Kalterer Weinproduzenten stammen, mit diesem ●

Il punto giusto: Un albergo, un ristorante o un'enoteca che si fregiano di questa sigla comunicano il proprio impegno nel promuovere la cura e la diffusione della nostra cultura enologica.

Contrassegiamo i vini dei produttori di Caldaro con questo ●

Starter

Antipasti

	Bruschette Tris Tris di Bruschette Marinierte Tomaten / Basilikum Forellen-Carpaccio / Fenchel / Orange / Rettich Aubergine / Capocollo-Schinken / Pecorino Käse Pomodoro marinato / basilico Carpaccio di trota / finocchio / arancia / ravanella Melanzane / capocollo / pecorino	14,00
LG	Duett aus rohem und gegrilltem Tintenfisch / Mandeln / Zitrone Duetto di seppia cruda e cotta / mandorle / limone	18,00
G	Tartar von der Bernsteinmakrele / Beurre Blanc mit Dashi / Shiso-Öl / Hechtrogen / Tapiokachips mit Sesam Tartara di ricciola / beurre blanc al dashi / olio di shiso / uova di luccio / chips di tapioca al sesamo	16,00
G	Lammschinken / Haselnuss-Mayonnaise / Feigen / Ricotta von der Käserei Amò Prosciutto d'agnello / maionese alle nocciole / fichi / ricotta del caseificio Amò	18,00
G	Kalbskopf in Panko gebacken / Bergkäse / eingelegtes Gemüse / Salsa Verde / Bagna Cauda [↓] Testina di vitello in crosta di panko / formaggio di montagna / verdurine all'agro / salsa verde / bagna cauda	15,00
G	Bio Ei bei Niedertemperatur sanft gegart / Zucchini / Kartoffeln / Sommertrüffel Uovo biologico cotto a bassa temperatura / zucchini / patate / tartufo estivo	15,00

Bagna Cauda

Sauce aus Olivenöl, Sardellen und Knoblauch

Warme Vorspeisen

Primi

	Spaghetti alla mediterranea	14,00
	Frische Tomaten / Mozzarella / Oliven / Basilikum Pomodori freschi / mozzarella / olive / basilico	
	Spaghettone "Benedetto Cavalieri" / Sardellenbutter / Sardellen / Bottarga / kandierte Zitrone	18,00
	Spaghettone "Benedetto Cavalieri" / burro alle alici / alici / bottarga / limone candito	
L	Tagliolini aus gebrannten Mehl / Pilzragout / Creme von geräucherten Karotten / Liebstockpulver	16,00
	Tagliolini di farina bruciata / ragù di funghi / crema di carote affumicate / polvere di levistico	
	Mezza Manica Nudeln / Wangenspeck / Baccalà / Carbonara-Espuma	16,00
	Mezza manica / guanciale / baccalà / spuma alla carbonara	
	Tortelli gefüllt mit Ochsenchwanz /	16,00
	Fonduta von gereiftem Parmesan / bunter Bio-Mangold	
	Tortelli ripieni di coda di bue / fonduta di parmigiano 40 mesi / bietole multicolore bio	
G	Petersilienrisotto / Franciacorta / Miesmuscheln / schwarze Zitrone / (für 2 Personen)	p. Pers. 16,50
	Risotto al prezzemolo / Franciacorta / cozze / limone nero / (per 2 persone)	

Hauptgerichte

Secondi

L	Spanferkelbauch kross gebraten / Babygemüse / Ramen Pancia di maialino croccante / verdure baby / ramen	24,00
L G	Ribeye-Tagliata / Rauke / Parmesan / Datterini-Tomaten / Rosmarinkartoffeln Tagliata di Ribeye / rucola / grana / datterini / patate al rosmarino	28,00
	Hirschfilet im Heu geräuchert / Kartoffeln mit Preiselbeeren / Romanescokohl / Portweinjus Filetto di cervo al fieno / patate ai mirtili / broccolo romanesco / jus al porto	30,00
G	Kaninchenkeule "alla cacciatora" / Kartoffelpüree / Oliven / gegrillte Frühlingszwiebel / knuspriger Lauch Coscia di coniglio alla cacciatora / purè di patate / olive / cipollotto grigliato / porro croccante	24,00
	Goldbrasse / Sauce Béarnaise / glasierte Kartoffeln / gebackene Zucchini Blüten Orata / salsa bernese / patate glassate / fiori di zucca pastellati	25,00
	"Fritto misto di mare" / Yuzu-Mayonnaise / Sauce Tartar Fritto misto di mare / maionese allo yuzu / salsa tartara	25,00
	Hanf-Millefoglie / Pfifferlinge / leichte Graukäseespuma / Waldaromen Millefoglie alla canapa / finferli / spuma leggera al "Graukäse" / aria al sottobosco	16,00

Kinderteller

Piatti per bambini

L	Kleine Portion Penne / Tomatensugo oder Ragù Piccola porzione di penne / sugo al pomodoro o al ragù	8,50
L	Kleines Wienerschnitzel vom Truthahn / Pommes frites Piccola cotoletta di tacchino alla milanese / patate fritte	11,80
L	Chicken nuggets / Kartoffelspalten Chicken nuggets / spicchi di patate	10,80

Salate

Insalate

L	Estiva	15,50
	Gebratene Hähnchenbrust / Salatmix / eingelegtes Wurzelgemüse / Pane Carasau / Kräuter-Vinaigrette	
	Petto di pollo arrostito / misticanza / radici in agrodolce / pane carasau / vinaigrette alle erbe	
G	Tonno & Mozzarella	13,20
	Salatmix / Thunfisch "Gallo" Vicente Marino / Mozzarella Fior di Latte / Kirschtomaten / Mais / Balsamico-Dressing	
	Misticanza / tonno "Gallo" Vicente Marino / mozzarella Fior di Latte / pomodori cigliegino / mais / dressing al balsamico	
L G	Reggiana	13,20
	Feldsalat / Rauke / Champignons / Ei / geröstete Kürbis-und Sonnenblumenkerne / Parmesanraspeln / Zitronen-Dressing	
	Insalata valeriana / rucola / champignon / uovo / semi di zucca e di girasole tostati / scaglie di grana / dressing al limone	
G	Mediterranea	14,50
	Salatmix / gegrillte Auberginen und Zucchini / getrocknete Tomaten / Büffelmozzarella DOP / Taggiasca Oliven / Balsamico-Dressing	
	Misticanza / melanzane e zucchini grigliate / pomodori secchi / mozzarella di bufala DOP / olive taggiasche / dressing al balsamico	
L G	Gourmet	16,30
	Salatmix / Avocado / Räucherlachs / Tomaten / Zitronenpfeffer / Sesam-Dressing	
	Misticanza / avocado / salmone affumicato / pomodori / pepe al limone / dressing al sesamo	

Desserts

Dessert

	Dai Dai	8,00
	Fior di Latte-Eis / Schokoladensauce / Meringhe / getoastete Nüsse und Mandeln Gelato al fiordilatte / salsa di cioccolato / pezzetti di meringa / nocciole e mandorle tostate	
	Nutty Paradise	10,00
	Gesalzene Erdnussmousse / Bahibe Valrhona Schokoladen-Karamell Ganache / Joghurteis Mousse agli arachidi salati / ganache al caramello e cioccolato Bahibe Valrhona / gelato allo yogurt	
L G	Apple Tonic	10,00
	Grüner Apfel in Wacholdersirup getränkt / Tonic Granita / Gurkensorbet / Gin Hendrick's Kugeln Mela verde in osmosi di sciroppo al ginepro / granita di acqua tonica / sorbetto al cetriolo / sfere di Gin Hendrick's	
	Fermento	12,00
	Pfirsich fermentiert / Grüntee-Kombucha / Haselnusscreme / Buttermilcheis mit Haselnüssen Pesca fermentata / kombucha al tè verde / crema alla nocciola / gelato al latticello e nocciole	
G	Radici	12,00
	Lakritz-Ganache / Mandel-Zitronentörtchen / Limoncelloespuma / Karamell Mou Creme mit gesalzener Lakritze Ganache alla liquirizia / tortino al limone e mandorle / spuma al limoncello / salsa mou alla liquirizia salata	

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

Unsere Speisen und Getränke können Stoffe enthalten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen. Unsere Mitarbeiter können Ihnen gerne unser Infoblatt aushändigen und genaue Auskünfte erteilen.

Wir kaufen nur frische Lebensmittel, die von uns sorgfältig nach Herkunft und Saison ausgewählt werden. Diese werden von uns selbst weiterverarbeitet und wo nötig konserviert und auch tiefgekühlt.

I cibi e le nostre bevande possono contenere sostanze che potrebbero provocare allergie o intolleranze. I nostri collaboratori possono mettere a disposizione il nostro foglio informativo e fornire ulteriori informazioni.

Acquistiamo solo alimenti freschi che vengono selezionati in base all' origine e alla stagionalità. Provvediamo personalmente alla loro lavorazione e dove necessario alla loro conservazione anche mediante abbattimento di temperatura.