

Im Offenausschank

Vino a bicchiere

"Steinbock" Alcohol Free Sparkling – Dr. Fischer (J. Hofstätter)	1 Glas / bicch.	4,00
"Pas Dosé" Millesimato – Haderburg	1 Glas / bicch.	9,40
Rosé Brut – Olianas (Sardegna)	1 Glas / bicch.	4,90
Pinot Blanc "Dellago" 22 – Kellerei Bozen	1 Glas / bicch.	4,40
● Chardonnay "Saleit" 22 – Kellerei Kaltern	1 Glas / bicch.	3,90
● Sauvignon "De Silva" 21 – Peter Sölva	1 Glas / bicch.	5,40
Kerner 22 – Kellerei Meran	1 Glas / bicch.	4,90
Pinot Noir Rosé 22 – Franz Haas	1 Glas / bicch.	6,00
● Kalterersee "Alexander" 20 – Weingut Nicolussi-Leck	1 Glas / bicch.	4,20
Pinot Noir "Pigeno" 20 – Weingut Stroblhof	1 Glas / bicch.	7,00
Lagrein 22 – Kellerei Muri Gries	1 Glas / bicch.	4,40
Cabernet Merlot "Staffelfeld" 20 – Weingut Baron Widmann	1 Glas / bicch.	7,50

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.

Contrassegniamo i vini dei produttori di Caldaro con questo ●

Starter

Antipasti

	Bruschette Tris	15,50
	Marinierte Tomaten / Basilikum	
	Culatello / Zucchini / Mayonnaise mit Muskatnuss	
	Lachs Tartar / Avocado / Philadelphia	
	Tris di Bruschette	
	Pomodoro marinato / basilico	
	Culatello / zucchini / maionese alla noce moscata	
	Tartara di salmone / avocado / Philadelphia	
	Artischocken roh und gebacken / Meerrettich Sauce / Trüffel / Schnittlauchöl / Salsa Verde	16,00
	Carciofi crudi e fritti / salsa al rafano / tartufo / olio all'erba cipollina / salsa verde	
L	Bao aus Hülsenfruchtmehl gefüllt mit Rind und Kräuterseitlingen	16,00
	Bao con farina di legumi ripieno di manzo e cardoncelli	
L	Schweinbauch kross gebraten mit Pulled Pork gefüllt / Erdnüsse / Wirsing / Topinambur	18,00
	Pancia di maialino croccante ripiena di pulled pork / arachidi / verza / topinambur	
	Filet vom Aal Kabayaki [↓] / Lauch / Meeresspargeln / Zitrone / Dashi-Beurre Blanc	20,00
	Filetto d'anguilla kabayaki [↓] / porro / salicornia / limone / beurre blanc al dashi	
	Lachs in Kruste / Weißwein Sauce / rote Beete	18,00
	Salmone in crosta / salsa al vino bianco / rapa rosso	

Kabayaki:

Aal gegrillt mit japanischer Soja-Marinade

Anguilla grigliata e marinata con salsa giapponese

Warme Vorspeisen

Primi

	Kürbiscremesuppe / Baccalà in Tempurateig / Joghurt mit Thymian Crema di zucca / bocconcini di baccalà in tempura / yogurt al timo	14,00
	Maltagliati ↓ / Ragout vom Iberico Schwein / Senfkörner / Erdbeer-Trauben Maltagliati / ragù di maiale iberico / semi di senape / uva fragola	16,00
	Spaghetti alla mediterranea Frische Tomaten / Mozzarella / Oliven / Basilikum Pomodori freschi / mozzarella / olive / basilico	15,50
	Johannisbrotmehl-Tortelli gefüllt mit Trüffelkäse / Äpfel Tortelli alla carruba ripieni di formaggio al tartufo / composta di mele	18,00
L	Linguine / Tintenfisch / Erbsen / Wangenspeck Linguine / seppia / piselli / guanciale	18,00
G	Risotto mit wildem Fenchel / Wolfsbarsch Carpaccio / Zitrusfrucht-Perlen (mind. 2 Personen) Risotto al finocchietto selvatico / carpaccio di branzino / perle di agrumi (min. 2 persone)	p. Pers. 17,00

Maltagliati

Handgeschnittene Nudeln

Hauptgerichte

Secondi

	Rinderbrust auf Niedertemperatur gegart / Kürbis / Blauschimmel Käse / Kartoffel Rösti Brisket di manzo / zucca / formaggio erborinato / rösti di patate	25,00
L	Hirschfilet / Linsencreme mit Trüffel / Waldfrüchte Gel / Schupfnudeln mit Kümmel Filetto di cervo / crema di lenticchie profumate al tartufo / gel di frutti rossi / "Schupfnudeln" al cumino	32,00
L G	Ribeye-Tagliata / Rauke / Parmesan / Datterino-Tomaten / Rosmarinkartoffeln Tagliata di Ribeye / rucola / grana / datterini / patate al rosmarino	29,00
	Taube gefüllt mit Salsiccia / Brot-Schalotten Creme / wilder Brokkoli / Nduja Sauce Piccione ripieno di salsiccia / crema al pane / broccoli selvatici / salsa nduja	27,00
L	Steinbutt / Fregola in Räucherspeck-Sud / Süßkartoffeln Filetto di rombo / fregola in brodo affumicato allo speck / patate dolci	26,00
L G	Garnelen aus dem Wok / Gemüse / Curry-Sauce / Basmati Reis Gamberi al wok / verdure / salsa al curry / riso basmati	23,00
	Steinpilz-Pressknödel / Kalterer Polenta / Steinpilzragout / Graukäse Fonduta Canederli pressati ai porcini / polenta di Caldaro / ragù di porcini / fonduta al Graukäse	18,00
	Für mind. zwei Personen / nach Gewicht: Per almeno due persone / a peso:	
L G	Hochrippe vom Rind Dry Aged / Ofenkartoffeln / Grillgemüse Costata di manzo Dry Aged / patate al forno / verdure alla griglia	p. 100 g 9,50

Kinderteller

Piatti per bambini

L	Kleine Portion Penne / Tomatensugo oder Ragù Piccola porzione di penne / sugo al pomodoro o al ragù	9,00
L	Kleines Wienerschnitzel vom Truthahn / Pommes frites Piccola cotoletta di tacchino alla milanese / patate fritte	12,50
L	Chicken nuggets / Kartoffelspalten Chicken nuggets / spicchi di patate	11,50

UMI (Zertifizierung/certificazione)

Angus-Rinder, die mit Getreide gefüttert wurden; hohe Marmorierung.
Bovini Angus che sono stati nutriti con cereali, alta mazzatura.

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

Salate

Insalate

L G	Estiva	16,50
	Gebratene Hähnchenbrust / Salatmix / Jungspinat / gegrillte Zucchini / confierte Kirschtomaten / Parmesanraspeln / Nüsse / Zitronen-Dressing	
	Petto di pollo arrostito / misticanza / spinacini / zucchini grigliate / pomodorini confit / scaglie di grana / noci / dressing al limone	
G	Tonno & Mozzarella	15,00
	Salatmix / Thunfisch "Gallo" Vicente Marino / Mozzarella Fior di Latte / Kirschtomaten / Mais / Balsamico-Dressing	
	Misticanza / tonno "Gallo" Vicente Marino / mozzarella Fior di Latte / pomodori ciliegino / mais / dressing al balsamico	
L G	Reggiana	14,00
	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	Greeks	14,00
	Salatmix / Feta / Oliven / Rote Zwiebeln / Kirschtomaten / Gurken / Joghurt-Dressing	
	Misticanza / feta / olive / cipolla rossa / pomodorini / cetrioli / dressing allo yogurt	
L G	Gourmet	17,50
	Salatmix / Avocado / Räucherlachs / Tomaten / Zitronenpfeffer / Sesam-Dressing	
	Misticanza / avocado / salmone affumicato / pomodori / pepe al limone / dressing al sesamo	

Dessert

G	Dai Dai	8,50
	Fior di Latte-Eis / Schokoladensauce / Meringhe / getoastete Nüsse und Mandeln Gelato al fiordilatte / salsa di cioccolato / pezzetti di meringa / nocciole e mandorle tostate	
	Eden	13,00
	Vanille-Apfel / Apfelgelee mit Rosinen / Apfelsorbet / Pinienkerne Mela alla vaniglia / gelée alle mele e uvetta / sorbetto alle mele / pinoli	
	Coccio d'amuri	13,00
	Mandelmousse / Mandeleis mit kandierten Zitrusfrüchten / "Ruby" Schokolade / Kaktusfeige Mousse alle mandorle / gelato mandorle e agrumi canditi / cioccolato "Ruby" / fichi d'India	
G	Cafè au lait	12,00
	Kaffee-Törtchen / Mascarpone-Kaffee Creme / weiße Schokolade Krokant / Milchcreme Cake al caffè / crema di mascarpone e caffè / croccantino al cioccolato bianco / crema di latte	
L V	Lucullo	13,00
	Schokolade-Creme von Valrhona 70% / Amarena-Kirschen / Kokosschaum / Amarena-Kirsch Sorbet Cremoso al cioccolato Valrhona 70% / amarene / spuma al cocco / sorbetto alle amarene	

Dessertwein / Vino da dessert

"Roen" 22 – Kellerei Tramin / Cantina Tramin 1 Glas / bicch. 6,20

Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern:

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.

Indicazione di provenienza di carne, latticini e uova:

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.

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

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 saranno lieti di 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.