

Im Offenausschank

Vino a bicchiere

"Steinbock" Alcohol Free Sparkling – Dr. Fischer (J. Hofstätter)	1 Glas / bicch.	4,40
"Vent" Extra Brut Millesimato – Toblino	1 Glas / bicch.	6,50
"Anthologie Blanc" Pas Dosè – Camilucci	1 Glas / bicch.	8,00
● Weißburgunder "Vial" 22 – Kellerei Kaltern Pinot Bianco "Vial" 22 – Cantina Kaltern	1 Glas / bicch.	3,90
Chardonnay "Kreuth" 22 – Kellerei Terlan Chardonnay "Kreuth" 22 – Cantina Terlan	1 Glas / bicch.	6,00
Pinot Grigio "Louis" 22 ▽ + – Ansitz Dornach Pinot Grigio "Louis" 22 ▽ + – Tenuta Dornach	1 Glas / bicch.	6,00
● Kerner 22 – Weingut Unterhofer Kerner 22 – Tenuta Unterhofer	1 Glas / bicch.	4,50
● Cuvée "Réserve della Contessa" 22 ▽ – Weingut Manincor Cuvée "Réserve della Contessa" 22 ▽ – Tenuta Manincor	1 Glas / bicch.	5,40
Vernatsch "Luma" 22 – Weingut Romen Schiava "Luma" 22 – Tenuta Romen	1 Glas / bicch.	4,40
Blauburgunder 21 – Franz Haas Pinot Nero 21 – Franz Haas	1 Glas / bicch.	7,40
Lagrein "Baron Eyrl" 22 – Kellerei Bozen Lagrein "Baron Eyrl" 22 – Cantina Bolzano	1 Glas / bicch.	4,50
Cab.-Merlot "Staffelfeld" 20 – Weingut Baron Widmann Cab.-Merlot "Staffelfeld" 20 – Tenuta 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	16,00
	Marinierte Tomaten / Basilikum	
	Roastbeef / Huancaína Sauce ↓ / Kerbel	
	Burrata / Sardellen	
	Tris di Bruschette	
	Pomodoro marinato / basilico	
	Roastbeef / salsa huancaína ↓ / cerfoglio	
	Burrata / alici	
G	Seezunge à la meunière / geschwenkte Endivie	20,00
	Sogliola alla mugnaia / scarola ripassata	
L	Fischsuppe mit Tintenfisch und Krustentieren / Couscous mit Minze	20,00
	Zuppa di pesce con seppie e crostacei / couscous alla menta	
L G	Entenbrust mit Trockenfrüchten gefüllt / Entenschinken /	18,00
	Himbeeremulsion / eingelegtes Gemüse	
	Anatra ai frutti secchi / prosciutto d'anatra /	
	emulsione di lampone / verdure in agro	
L	Rindstartar / Kapern mit Sardellen-Salz-Sauce /	19,00
	Whiskey-Zabaione / Champignons / Oliven Focaccia	
	Tartara di manzo / caviale di capperi e colatura di alici /	
	zabaione al whiskey / champignons / focaccia alle olive	
	Zucchini Blüten gefüllt mit Basilikum-Risotto /	16,50
	Datterino-Tomaten-Coulis / Fior di Latte Creme	
	Fiori di zuccina ripieni di risotto riserva al basilico /	
	coulis di datterini / crema al fior di latte	

Huancaína

Peruanische Chili-Käse-Sauce / salsa peruviana a base di peperoncini e formaggio fresco

Spargeln

Asparagi

G	Weißer Spargeln / Boznersauce / neue Kartoffeln Asparagi bianchi / salsa bolzanina / patate novelle	20,00
G	+ Prosciutto Speciale "Branchi" + Cotto Speciale "Branchi"	26,00
G	+ San Daniele Schinken DOP + Prosciutto San Daniele DOP	26,00
G	+ Mariniertes Lachs + Salmone marinato	26,00

Kinderteller

Piatti per bambini

L	Kleine Portion Penne / Tomatensugo oder Ragù Piccola porzione di penne / sugo al pomodoro o al ragù	9,50
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	12,00

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

Warme Vorspeisen

Primi

G	Cremesuppe von weißem Spargel / gebackene Artischocken / Gorgonzola / Pfefferminz Öl Crema di asparagi bianchi / carciofi fritti / gorgonzola / olio alla menta	14,00
	Spaghetti alla mediterranea Frische Tomaten / Mozzarella / Oliven / Basilikum Pomodori freschi / mozzarella / olive / basilico	16,00
	Safran-Gnocchi / Miesmuscheln / Pecorino-Käse Gnocchi allo zafferano / cozze / pecorino	18,00
L	Ravioli alla "parmigiana di melanzane" Ravioli alla parmigiana di melanzane	17,00
	Tagliatelle mit Birnenmehl / Hirschragout / Fonduta von Traubentrester-Käse Tagliatelle con farina di pere / ragù di cervo / fonduta di formaggio alle vernacce d'uva	18,00
G	Risotto mit Liebstöckelbutter / Kräuterseitlinge / marinierter Wolfsbarsch (mind. 2 Personen) Risotto al burro di levistico / cardoncelli / mosaico di branzino marinato (min. 2 persone)	p. Pers. 18,00

Hauptgerichte

Secondi

- | | | |
|---|--|--------------|
| L | Karree und kross gebratener Bauch vom Jungschwein /
Topinambur / Rote Beete / Salzpflaumen-Sauce
Carrè e pancia di maialino / topinambur / rapa rossa / salsa al umeboshi | 28,00 |
| L G | Ribeye-Tagliata / Rauke / Parmesan / Datterini / Rosmarinkartoffeln
Tagliata di Ribeye / rucola / grana / datterini / patate al rosmarino | 29,00 |
| | Lammrücken / Lauchspätzle / Apfel Creme /
Schwarzwurzel / Schnittlauchöl
Lombo d'agnello / spätzle al porro / crema alle mele /
scorzoneria / olio all'erba cipollina | 29,00 |
| G | Hüftsteak vom Rind / Knollensellerie / Kartoffel-Rösti /
Sauce Hollandaise / Shitake Pilze
Steak di scamone di manzo / sedano rapa / rösti di patate /
salsa olandese / funghi shitake | 26,00 |
| G | Tintenfisch gefüllt mit Kartoffeln und geräuchertem Scamorza-Käse /
Erbsen / "nero di seppia" / Basilikum
Calamaro ripieno di patate e scamorza affumicata / piselli /
salsa al nero di seppia / basilico | 29,00 |
| G | Steinbuttfilet / Spargeln / Morcheln / Weißweinsauce / Bärlauchöl
Filetto di rombo / asparagi / spugnole / salsa al vino / olio all'aglio orsino | 27,00 |
| L | Wirsing gefüllt mit Buchweizen / gelbe Beete gekocht und mariniert /
Mayonnaise mit Miso / Sesam Krokant
Verza ripiena di grano saraceno / rapa gialla in carpione /
maionese al miso / croccante al sesamo | 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 100g. 9,50 |

Salate

Insalate

L G	Estiva	17,50
	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	15,50
	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	14,50
	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	14,50
	Salatmix / Feta / Oliven / Rote Zwiebeln / Kirschtomaten / Gurken / Joghurt-Dressing Misticanza / feta / olive / cipolla rossa / pomodorini / cetrioli / dressing allo yogurt	
L G	Gourmet	18,50
	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	
	Pinky	12,00
	Vanille-Ricotta / frische Erdbeeren / Tonka Bohne	
	Ricotta alla vaniglia / fragole fresche / fava tonka	
L	Choco Passion	14,00
	Tartelette mit Schokoladencreme und Chili / Passionsfrucht Creme / geröstete Kakaobohnen / Passionsfrucht Sorbet	
	Crostatina con crema al cioccolato con chili / crema al passion fruit / grue di cacao / sorbetto al passion fruit	
L G	That's aMore	13,00
	Brombeermousse / Mandel-Schokoladen-Hippe mit Reiskrokant / Brombeeren	
	Mousse di more / cialda di cioccolato alla mandorla con riso crunchy / more fresche	
G	Apple Bliss	13,00
	Joghurteis / grüner Apfel / knuspriger Buchweizen / karamellisierte Pekannüsse	
	Gelato allo yogurt / mela verde / grano saraceno croccante / noci pecan caramellate	

Dessertwein / Vino da dessert

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

Unsere Speisen und Getränke können Stoffe enthalten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen. Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen gerne zur Verfügung, um genaue Auskünfte zu 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 sono a disposizione per 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.