

Im Offenausschank

Vino a bicchiere

"Steinbock" Alcohol Free Sparkling – Dr. Fischer (J. Hofstätter)	1 Glas / bicch.	4,00
"Villa Schmid" Brut – Schmid Oberrautner	1 Glas / bicch.	6,70
Rosé Millesimato – Revi	1 Glas / bicch.	7,00
● Weißburgunder "Spalier" 22 – Weingut Unterhofer Pinot Bianco "Spalier" 22 – Tenuta Unterhofer	1 Glas / bicch.	4,40
Chardonnay "Terlaner" 22 – Weingut Donà Chardonnay "Terlaner" 22 – Tenuta Donà	1 Glas / bicch.	5,50
Sauvignon "Winkl" 22 – Kellerei Terlan Sauvignon "Winkl" 22 – Cantina Terlano	1 Glas / bicch.	6,00
Pinot Grigio 22 – Weingut Alois Lageder Pinot Grigio 22 – Tenuta Alois Lageder	1 Glas / bicch.	4,00
Cuvée Weiß "Furglau" 22 – Weingut Romen Cuvée Bianco "Furglau" 22 – Tenuta Romen	1 Glas / bicch.	5,00
● Kalterersee "Leuchtenberg" 22 – Kellerei Kaltern Kalterersee "Leuchtenberg" 22 – Cantina Kaltern	1 Glas / bicch.	3,20
Blauburgunder "St. Daniel" 20 – Kellerei Schreckbichl Pinot Nero "St. Daniel" 20 – Cantina Colterenzio	1 Glas / bicch.	5,50
Lagrein "Baron Eyrl" 22 – Kellerei Bozen Lagrein "Baron Eyrl" 22 – Cantina Bolzano	1 Glas / bicch.	4,50
Cabernet Ris. 18 – Kellerei Meran Cabernet Ris. 18 – Cantina Merano	1 Glas / bicch.	5,50

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	16,50
	Marinierte Tomaten / Basilikum	
	Burrata / Zucchini "alla scapece" / gelbe Datterino-Tomaten	
	Crema von gebackenen Auberginen / gesalzene Ricotta	
	Tris di Bruschette	
	Pomodoro marinato / basilico	
	Burrata / zucchini alla scapece / pomodorini gialli	
	Crema di melanzane fritte / ricotta salata	
G	Lachs confiert / grüne Spargeln / Joghurtsauce / Lachsrogen	18,00
	Salmon confit / asparagi verdi / salsa allo yogurt /	
	uova di salmone	
L	Tartar vom Rind / Sardellen-Mayonnaise / Kapernblätter /	19,00
	Kräutersalat	
	Tartara di manzo / maionese alle acciughe / foglie di capperi /	
	erbette aromatiche	
L G	Prosciutto Speciale "Branchi" / San Daniele - Schinken DOP /	16,50
	unser eingelegtes Gemüse	
	Cotto Speciale "Branchi" / Prosciutto San Daniele DOP /	
	la nostra giardiniera	
G	Artischocke / Topinambur-Creme / Balsamico Reduktion	16,00
	Carciofo / crema di topinambur / aceto balsamico	
G	kennzeichnet glutenfreie Speisen für Zöliakiebetreffene	
L	kennzeichnet laktosefreie Speisen	
G	contrassegna pietanze senza glutine per celiaci	
L	contrassegna pietanze senza lattosio	

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

Warme Vorspeisen

Primi

	Creme von weißen Spargeln / Garnelen in Kataifi-Kruste / Basilikum Crema di asparagi bianchi / gamberi in crosta di kataifi / basilico	14,00
	Spaghetti alla mediterranea Frische Tomaten / Mozzarella / Oliven / Basilikum Pomodori freschi / mozzarella / olive / basilico	16,00
L	Linguine "Benedetto Cavalieri" / Venusmuscheln Linguine "Benedetto Cavalieri" / vongole	20,00
	Löwenzahn-Gnocchi / Lamragout / Parmesan / Minze Gnocchi al tarassaco / ragù d'agnello / parmigiano / menta	18,00
	Tortelli "alla carbonara" Tortelli alla carbonara	18,00
	Risotto "cacio e pepe" / grüne Spargeln / mariniertes Eidotter (mind. 2 Personen) Risotto cacio e pepe / asparagi verdi / tuorlo d'uovo marinato (min. 2 persone)	p. Pers. 17,00

Hauptgerichte

Secondi

L	Kalbsschulter auf Niedertemperatur gegart / Karotten / Romanesco-Brokkoli Copertina di spalla di vitello / carote / broccolo romanesco	26,00
L G	Ribeye-Tagliata / Rauke / Parmesan / Datterino-Tomaten / Rosmarinkartoffeln Tagliata di Ribeye / rucola / grana / datterini / patate al rosmarino	29,00
G	Lammkeule / "Mugnoli" / weiße Polenta Stinco d'agnello / mugnoli salentini / polenta bianca	28,00
L G	Schweinefilet im Rohschinken-Mantel / Pfeffersauce / Spargeln / Püree von Kartoffeln und gebratenen Zwiebeln Filetto di maiale in mantello di prosciutto crudo / salsa al pepe fermentato / asparagi / purè di patate alla cipolla arrostita	26,00
L G	Wolfsbarschfilet / Creme von Datterino-Tomaten mit Bottarga / bunter Mangold Filetto di branzino / crema di datterini infornati con bottarga / bietole colorate	29,00
G	Lachsforellenfilet / Beurre Blanc / Lorbeer-Öl / Frühlingsgemüse Filetto di trota salmonata / beurre blanc / olio all'alloro / verdure primaverili	27,00
	"Parmigiana di melanzane" Parmigiana di melanzane	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. 10,00
-----	--	---------------

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	
L	Tropical Cake	14,00
	Zitronen Biskuit / Mangomousse / Kokosnuss-Eis / Limettengel	
	Pan di spagna al limone / mousse al mango / gelato al cocco / gel di lime	
G L	Fresh Snickers	12,00
	Himbeercreme / Erdnussschokolade / Schokolade	
	Crema al lampone / crema di arachidi / cioccolato	
L	Millefoglie Green	13,00
	Pistazien-Ingwer Creme / Erdbeercoulis / frische Erdbeeren	
	Crema al pistacchio e zenzero / coulis di fragole / fragole fresche	
L	Apple Bliss	12,00
	Kakao Biskuit / Amaretto Mousse / Apfel / Mandeln	
	Tenerina al cacao / mousse all'amaretto / mele e mandorle	

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 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.