

Im Offenausschank

Vino a bicchiere

"Steinbock" Alcohol Free Sparkling – Dr. Fischer	1 Glas / bicch.	4,80
Brut Millesimato – Peter Zemmer	1 Glas / bicch.	5,50
Trentodoc "Michei" Extra Brut – J. Hofstätter	1 Glas / bicch.	8,00
Weißburgunder "Dellago" 24 – Kellerei Bozen	1 Glas / bicch.	4,80
Pinot Bianco "Dellago" 24 – Cantina Bolzano		
Chardonnay 24 – Comai	1 Glas / bicch.	6,80
Chardonnay 24 – Comai		
● Sauvignon "Meruna" 24 – Weingut Unterhofer	1 Glas / bicch.	5,10
Sauvignon "Meruna" 24 – Tenuta Unterhofer		
● Cuvée Weiss "IL Secondo" 24 – Peter Sölva	1 Glas / bicch.	5,70
Cuvée Bianco "IL Secondo" 24 – Peter Sölva		
Pinot Nero Rosé 23 – Weingut Hocegg	1 Glas / bicch.	6,60
Pinot Nero Rosé 23 – Tenuta Hocegg		
Kalterersee "Per Sé" 24 – Elena Walch	1 Glas / bicch.	5,10
Lago di Caldaro "Per Sé" 24 – Elena Walch		
Blauburgunder "Glen" 23 – Weingut Castelfeder	1 Glas / bicch.	7,00
Pinot Nero "Glen" 23 – Tenuta Castelfeder		
Lagrein 24 – Kellerei Muri Gries	1 Glas / bicch.	4,80
Lagrein 24 – Cantina Muri Gries		
Cabernet-Merlot "Staffelfeld" 20 – W. Baron Widmann	1 Glas / bicch.	8,40
Cabernet-Merlot "Staffelfeld" 20 – T. Baron Widmann		

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	
	Überbackene Austernpilze / Provola / Salsiccia* "Punto Zero" Podere Cadassa	
	Schwertfisch-Carpaccio / Tropenfrüchte-Avocado-Concassé / Jalapeño	
	Pomodoro marinato / basilico	
	Funghi pleurotus gratinati / provola / salsiccia* "punto zero" Podere Cadassa	
	Carpaccio di pesce spada marinato / concassé tropicale / jalapeno	
	Tartar vom Rind / Topinambur / grober Senf /	20,00
	Shokupan-Brot mit Sauerteig / Butter mit geröstetem Mark	
	Tartara di manzo / topinambur / senape antico /	
	pane shokupan al lievito madre / burro aromatizzato al midollo arrostito	
G	Kalbszunge / getrüffelte Krokette von weißer Polenta /	18,00
	Salsa Verde / Mayonnaise mit Aji Panca Chili / gegrillte Kräuterseitlinge	
	Lingua di vitello / crocchetta di polenta bianca tartufata /	
	salsa verde / maionese al aji panca peperoncino / cardoncelli grigliati	
G	Seezungen-Rolle mit Garnelenfüllung* / Safran-Beurre Blanc /	20,00
	Zucchini / schwarze Zitrone	
	Rotolo di sogliola e gamberi* / beurre blanc allo zafferano /	
	zucchini / limone nero	
G	Makrelenfilets mariniert mit Algen / Apfel-Gurken-Coulis /	19,00
	geräucherter Joghurt / Wakame-Algensalat	
	Filetti di sgombro marinati alle alghe / coulis di mela verde e cetrioli /	
	yogurt affumicato / insalatina di wakame	
	Gebratene bunte Karotten / Ziegenkäse-Creme / Yuzu / Samenchips	17,00
	Carote colorate arrostate / cremoso di caprino / yuzu / chips ai semi	

Warme Vorspeisen

Primi

	Spaghetti alla mediterranea Frische Tomaten / Mozzarella / Oliven / Basilikum Pomodori freschi / mozzarella / olive / basilico	17,00
	Linguine mit Saké-Schalotten-Butter / Venusmuscheln / Bottarga / Timut Pfeffer Linguine al burro acido di saké / vongole / bottarga / pepe timut	23,00
L	Tagliolini aus schwarzen Oliven / Drachenkopffisch-Fond / Tartar vom Drachenkopffisch* mit Zitrusaromen und Wildfenchel Tagliolini alle olive nere / fondo di scorfano / tartara di scorfano* agli agrumi e finocchietto selvatico	24,00
	Tortelli mit Basilikum* / fermentierte Tomaten / Burrata-Creme Tortelli al basilico* / pomodoro fermentato / crema di burrata	20,00
	Bottoni mit gebratenem Hähnchen gefüllt* / Hähnchenfond / Rosmarinpulver / Kefir Bottoni al pollo arrostito* / ristretto di pollo / polvere di rosmarino / kefir	20,00
	Risotto mit geräucherter Butter / Champignon-Schaum / geschmorte Jungschweinbäckchen / schwarzer Knoblauch (mind. 2 Personen) Risotto al burro affumicato / guancetta di maialino brasata / schiuma di champignons / aglio nero (min. 2 persone)	p. Pers. 19,00

G kennzeichnet glutenfreie Speisen für Zöliakiebetreffene

L kennzeichnet laktosefreie Speisen

G contrassegna pietanze senza glutine per celiaci

L contrassegna pietanze senza lattosio

Hauptgerichte

Secondi

G	Surf & Turf Kalbsfilet / Thunfischtartar / geräucherte Burrata / Kartoffelrösti / marinierte Gurke Surf & Turf Filetto di vitello / tartara di tonno / burrata affumicata / rösti di patate / cetriolo marinato	35,00
G	Pluma vom Iberico-Schwein* / Paprika-Tomaten-Gremolata / BBQ-Sauce mit gerösteter Paprika / Petersilienwurzel Pluma* di maiale iberico / salsa BBQ al peperone arrostito / gremolata di peperoni e pomodoro / radice di prezzemolo	28,00
L G	Tagliata vom Rind / Rauke / Parmesan / Datterino-Tomaten / Rosmarinkartoffeln Tagliata di manzo / rucola / grana / datterini / patate al rosmarino	29,00
L G	Garnelen in Tempura* / Zucchiniblüten in Tempura / Creme aus gerösteten Karotten / Curry-Schaum Tempura di gamberi* e di fiori di zuccina / crema di carote arrostate / schiuma al curry	28,00
G	Tintenfisch auf Holzkohle gebraten / Erbsencreme / Stampfkartoffeln mit Basilikum und Limette / "Cappuccino" aus rohem Tintenfisch / fermentierte Zitrone / Erbsenschaum Seppia alla brace / crema di piselli / patata sciacciata al basilico e lime / "cappuccino" di seppia cruda / limone fermentato / spuma di piselli	28,00
	Falafel aus Borlotti-Bohnen / Aubergine / Tzatziki-Sauce / gegrillte Römersalatherzen Falafel di borlotti / melanzana / salsa tzatziki / cuori di romana grigliata	20,00

Für mind. zwei Personen / Preis nach Gewicht:

Per almeno due persone / prezzo a peso:

L G	Premium Beef Cuts / Ofenkartoffeln / Grillgemüse	<i>Heutige Specials? Fragt uns!</i>
	Tagli premium di manzo / patate / verdure grigliate	<i>I tagli di oggi? Chiedeteci!</i>

Die Fleisch- und Fischgerichte erhalten ihr besonderes Aroma aus dem Jospes-Holzkohlegrill.

Carne e pesce con l'aroma della griglia Jospes a carbone.

Kinderteller Piatti per bambini

L	Kleine Portion Penne / Tomatensugo oder Ragù Piccola porzione di penne / sugo al pomodoro o al ragù	10,00
L	Kleines Wienerschnitzel vom Truthahn / Pommes frites* Piccola cotoletta di tacchino alla milanese / patate fritte*	13,00
L	Chicken nuggets* / Kartoffelspalten* Chicken nuggets* / spicchi di patate*	12,50

Salate | Insalate

	Farro Bowl	13,50
	Dinkel und Kichererbsen / gegrilltes Gemüse / confierte Kirschtomaten / gesalzene Ricotta Farro e ceci / verdure grigliate / pomodorini confit / ricotta salata	
L G	Estiva	18,00
	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	16,00
	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	
G	Greeks	15,00
	Salatmix / Feta / Oliven / rote Zwiebeln / Kirschtomaten / Gurken / Joghurt-Dressing Misticanza / feta / olive / cipolla rossa / pomodorini ciliegino / cetrioli / dressing allo yogurt	
L G	Gourmet	19,00
	Salatmix / Avocado / Räucherlachs / Kirschtomaten / Zitronenpfeffer / Sesam-Dressing Misticanza / avocado / salmone affumicato / pomodorini ciliegino / pepe al limone / dressing al sesamo	
	Veggie Caesar	16,00
	Eisbergsalat / Planted Chicken Filet / Parmesanraspeln / Croûtons / Caesar-Dressing Insalata Iceberg / planted chicken filet / scaglie di grana / crostini / Caesar dressing	

Dessert

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	
Pink Dai Dai	8,50
Fior di Latte-Eis / Crumble mit Zitrus-Aromen / Walderdbeersauce / knusprige Schokoperlen Gelato Fior di latte / crumble agli agrumi / salsa alle fragoline di bosco / perline crunchy	
Coco Choco	13,00
Kakao-Biskuit mit Milchcreme / Kokosmousse / Limettengel / Kokos-Eis / Zartbitterschokolade-Raspeln Tenerina di cacao con crema di latte / mousse al cocco / gel di lime / gelato al cocco / scaglie di cioccolato fondente	
Gold Caramel	14,00
Eclair mit Karamell-Ganache / Aprikosen / gesalzenes Erdnuss-Krokant Eclair con ganache al caramello / albicocche / cialdine di arachidi salate	
Cherry Bliss	13,50
Törtchen mit Kirschpüree / Vanillecreme mit Brandy / Kirschsorbet Crostatina con purea di ciliegie / crema pasticcera al brandy / sorbetto alle ciliegie	
Blackberry & Yogurt	12,50
Keks mit griechischer Joghurt-Creme, Vanille und Zitrone / Brombeersauce / frische und geröstete Mandeln Biscotto con cremoso allo yogurt greco, vaniglia e limone / salsa di more / mandorle fresche e tostate	

Dessertwein

Vino da dessert

"Roen" 24 – Kellerei Tramin / Cantina Tramin

1 Glas / bicch.

7,30

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.