

# Im Offenausschank

## Vino a bicchiere

"Steinbock" Alcohol Free Sparkling – Dr. Fischer (J. Hofstätter)	1 Glas / bicch.	4,80
Franciacorta "Anthologie Blanc" Pas Dosè – Camilucci	1 Glas / bicch.	9,00
Alta Langa Brut "Solonoir" – Réva	1 Glas / bicch.	8,00
Weißburgunder "Vom Stein" 24 – Weingut Castelfeder	1 Glas / bicch.	4,80
Pinot Bianco "Vom Stein" 24 – Tenuta Castelfeder		
Chardonnay "Buchholz" 24 – Peter Zemmer	1 Glas / bicch.	6,20
Chardonnay "Buchholz" 24 – Peter Zemmer		
Sauvignon "Porphy & Kalk" 23 – Ignaz Niedrist	1 Glas / bicch.	6,80
Sauvignon "Porphy & Kalk" 23 – Ignaz Niedrist		
Kerner "Aristos" 24 – Kellerei Eisacktal	1 Glas / bicch.	6,40
Kerner "Aristos" 24 – Cantina Valle Isarco		
● "Perrosé" 23 – Peter Sölva	1 Glas / bicch.	7,10
"Perrosé" 23 – Peter Sölva		
● Kalterersee "Alexander" 23 – Weingut Nicolussi-Leck	1 Glas / bicch.	4,60
Lago di Caldaro "Alexander" 23 – Tenuta Nicolussi-Leck		
Blauburgunder "St. Daniel" 21 – Kellerei Schreckbichl	1 Glas / bicch.	6,20
Pinot Nero "St. Daniel" 21 – Cantina Colterenzio		
Lagrein 25 – Kellerei Muri Gries	1 Glas / bicch.	4,80
Lagrein 25 – Cantina Muri Gries		
● Cuvée "Il Conte" 23 ▼ – Weingut Manincor	1 Glas / bicch.	5,90
Cuvée "Il Conte" 23 ▼ – Tenuta Manincor		

**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	
	Mortadella mit Trüffel / Ricotta / Spinat	
	Lachstatar / Sauerrahm / Gurken	
	Pomodoro marinato / basilico	
	Mortadella al tartufo / ricotta / spinaci	
	Tartara di salmone / panna acida / cetriolo	
L G	Bernsteinmakrele roh* mit Zitrusfrüchten mariniert / Fenchel / Orange / Shiso	20,00
	Crudo di ricciola* marinata agli agrumi / finocchio / arancia / shiso	
L G	Vitello Tonnato / Spargelspitzen / Kapernpulver	20,00
	Vitello Tonnato / punte d'asparagi / polvere di capperi	
G	Violette Garnelen* in Salz gebraten /	23,00
	Gazpacho von gelben Datterino-Tomaten / Basilikum / Burrata	
	Gamberi viola* cotti al sale / gazpacho di datterini gialli / basilico / burrata	
	Rote Beete-Carpaccio geröstet /	17,00
	Feta / Haselnüsse / Vinaigrette mit Honig	
	Carpaccio di rapa rossa arrostita / feta / nocciole / vinaigrette al miele	
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

	Spaghetti alla mediterranea	17,00
	Frische Tomaten / Mozzarella / Oliven / Basilikum	
	Pomodori freschi / mozzarella / olive / basilico	
	Tagliatelle mit Lammragout / Saubohnen /	19,00
	Parmesan-Minz-Fonduta	
	Tagliatelle al ragù di agnello / fave /	
	fonduta di parmigiano e menta	
	Gnocchi "al nero di seppia" / Calamari-Ragout /	22,00
	Brotcreme / 'Nduja	
	Gnocchi al nero di seppia / ragù di calamari /	
	crema di pane / 'nduja	
	Tortelli mit Ricotta und Brennesseln / Tomaten-Concassé /	19,00
	grüne Spargeln / gesalzene Ricotta	
	Tortelli ripieni di ricotta e ortiche / concassè di pomodoro /	
	asparagi verdi / ricotta salata	
G	Risotto mit Schwarzkohl / Seeigel / geräucherte Burrata /	p. Pers. 21,00
	Mandeln (mind. 2 Personen)	
	Risotto al cavolo nero / ricci di mare / burrata affumicata /	
	mandorle (min. 2 persone)	

# Spargeln

## Asparagi

G	Weißer Spargeln / neue Kartoffeln mit Rosmarin / Boznersauce Asparagi bianchi / patate novelle al rosmarino / salsa bolzanina	22,00
G	+ Prosciutto Speciale "Branchi" + Cotto Speciale "Branchi"	27,00
G	+ San Daniele Schinken DOP + Prosciutto San Daniele DOP	27,00
G	+ Mariniertes Lachs + Salmone marinato	27,00

# 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

# Hauptgerichte

## Secondi

L G	Tagliata vom Rind / Rauke / Parmesan / Datterino-Tomaten / Rosmarinkartoffeln Tagliata di manzo / rucola / grana / datterini / patate al rosmarino	29,00
G	Lammkarree* / Kräuterjus / Artischocken mit Wangenspeck und Pecorino / Topinambur Carrè di agnello* / jus alle erbe / carciofi alla gricia / topinambur	34,00
L G	Entenbrust mit geräuchertem Honig glasiert / Karotten / Shiitake-Pilze Petto d'anatra laccato al miele affumicato / carote / funghi shiitake	32,00
G	Seeteufel mit Lardo gespickt / Rosenkohl / grüne Spargeln / Schaum von gerösteten Paprikaschoten und Chorizo Coda di rospo lardellata / cavoletti di Bruxelles / asparagi verdi / schiuma di peperoni arrostiti e chorizo	29,00
L	Blumenkohl in Miso mariniert / Spinat / asiatische Sauce Cavolfiore marinato al miso / spinaci / salsa asiatica	22,00

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 al forno / verdure alla griglia	<i>I tagli di oggi? Chiedeteci!</i>

# 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

- 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
- Berrylicious 12,50  
Panna Cotta / Erdbeer-Rhabarber-Sauce /  
frische Erdbeeren / Zimt Kekes  
Panna cotta / salsa di fragole e rabarbaro /  
fragole fresche / biscotto alla cannella
- G ChocoCoco 13,50  
Bounty / Zitronen-Kokos-Gebäck / Kokos Eis  
Bounty / dolcetto al limone e cocco / gelato al cocco
- Mandarino Crush 13,50  
Tartellete mit Mandarinencreme / Vanillesahne /  
Karamell / Mandarinen-Gelee / Cremino  
Tartellete con custard al mandarino / panna vanigliata /  
caramello / gelée al mandarino / cremino
- Pink Pistacchio 12,50  
Geschichtete Torte mit Pistazien- und Himbeer Creme /  
Himbeer-Sorbet / frische Himbeeren / Himbeer-Crumble  
Torta multistrato con crema di pistacchio e lamponi /  
sorbetto al lampone / lamponi freschi / crumble ai lamponi
- Käsevariation 15,50  
mit unserem Früchtebrot / Südtiroler Früchtesenf und Honig  
Degustazione di Formaggi  
con il nostro panfrutto / mostarde e miele dell' Alto Adige

## Dessertwein

Vino da dessert

"Roen" 23 – 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.