

Im Offenausschank

Vino a bicchiere

"Steinbock" Alcohol Free Sparkling – Dr. Fischer (J. Hofstätter)	1 Glas / bicch.	4,50
Franciacorta "Anthologie Blanc" Pas Dosè – Camilucci	1 Glas / bicch.	8,00
Rosé Millesimato – Revi	1 Glas / bicch.	7,00
Weißburgunder "Platt & Riegl" 23 – Kellerei Giran	1 Glas / bicch.	4,50
Pinot Bianco "Platt & Riegl" 23 – Cantina Giran		
Chardonnay "Cardellino" 23 – Elena Walch	1 Glas / bicch.	5,70
Chardonnay "Cardellino" 23 – Elena Walch		
Sauvignon 23 – J. Hofstätter	1 Glas / bicch.	4,20
Sauvignon 23 – J. Hofstätter		
● Kerner 22 – Weingut Unterhofer	1 Glas / bicch.	4,50
Kerner 22 – Tenuta Unterhofer		
Vermentino "6 Mura " 20 – Kellerei Giba	1 Glas / bicch.	5,70
Vermentino "6 Mura" 20 – Cantina Giba		
● Kalterersee "Leuchtenberg" 22 – Kellerei Kaltern	1 Glas / bicch.	3,20
Lago di Caldaro "Leuchtenberg" 22 – Cantina Caldaro		
Blauburgunder "Monticol" Ris. 20 – Kellerei Terlan	1 Glas / bicch.	8,00
Pinot Nero "Monticol" Ris. 20 – Cantina Terlano		
Lagrein "Baron Eyrl" 22 – Kellerei Bozen	1 Glas / bicch.	4,50
Lagrein "Baron Eyrl" 22 – Cantina Bolzano		
Merlot "Pungg" Ris. 22 – Peter Zemmer	1 Glas / bicch.	7,70
Merlot "Pungg" Ris. 22 – Peter Zemmer		

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	
	Sugo all'amatriciana / Ofen-Ricotta / knuspriger Wangenspeck	
	Burrata / Sardellen / Kapernpulver	
	Tris di Bruschette	
	Pomodoro marinato / basilico	
	Sugo all'amatriciana / ricotta infornata / guanciale croccante	
	Burrata / acciughe / polvere di capperi	
	Tartar von heimischem Rind / gebackener Eidotter / Brioche	18,00
	Tartara di manzo nostrano / tuorlo d'uovo fritto / brioche	
G	Gebratene Kräuterseitlinge und Austernpilze / Bagna Cauda [↓] / Salsa verde	16,00
	Cardoncelli e funghi pleurotus arrostiti / bagna cauda / salsa verde	
G	Lachs-Confit / grüne Spargeln / kleines Gemüse / Meerrettich	18,00
	Salmone confit / asparagi verdi / verdure / rafano	
L G	Bernsteinmakrelen Carpaccio / Tomatenvinaigrette / Feldbohnen	19,50
	Carpaccio di ricciola / vinaigrette al pomodoro / fave	

Bagna Cauda

Sauce aus Olivenöl, Sardellen und Knoblauch

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

Spargeln

Asparagi

G	Weißer Spargeln / neue Kartoffeln mit Rosmarin / Boznersauce Asparagi bianchi / patate novelle al rosmarino / salsa bolzanina	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

	Spaghetti alla mediterranea	16,50
	Frische Tomaten / Mozzarella / Oliven / Basilikum	
	Pomodori freschi / mozzarella / olive / basilico	
L	Kartoffel-Gnocchi / weiße und grüne Spargeln / Venusmuscheln / Bottarga	20,00
	Gnocchi di patate / asparagi bianchi e verdi / vongole / bottarga	
	Tortelli mit Brokkoli gefüllt / Sardellensauce / Burrata / krokante Paprika	18,00
	Tortelli al mantecato di broccoli / salsa alle acciughe / burrata / peperone crusco	
L	Spaghettone "Benedetto Cavaliere" / Safran / Seeigel / Scampi Tartar	22,00
	Spaghettone "Benedetto Cavaliere" / zafferano / ricci / tartara di scampi	
	Candele-Teigtaschen gefüllt mit Kalb / Artischocken / Parmesan Fonduta / Minze	18,00
	Candele ripiene di magro di vitello / carciofi / fonduta di parmigiano / menta	
G	Risotto "cacio e pepe" / kandierte Zitronen / geschmortes Lamm (mind. 2 Personen)	p. Pers. 17,00
	Risotto cacio e pepe / limone candito / stracotto d'agnello (min. 2 persone)	

Hauptgerichte

Secondi

	Kalbsfilet / Brennesselkruste / eingelegte Silberzwiebeln / Pastinaken / gegrillte Karotten Filetto di vitello / crosta alle ortiche / cipolline in agro / pastinaca / carote alla brace	30,00
L G	Ribeye-Tagliata / Rauke / Parmesan / Datterino-Tomaten / Rosmarinkartoffeln Tagliata di Ribeye / rucola / grana / datterini / patate al rosmarino	29,00
G	Schweinebauch kross gebraten / Topinambur / Kartoffelrösti / Schalottensauce Pancia di maialino croccante / topinambur / rosti di patate / salsa allo scalogno	27,00
L	Thunfisch-Tataki / Rosenkohl / Süßkartoffeln / Kimchi Sauce Tataki di tonno / cavoletti di Bruxelles / patata dolce / salsa al kimchi	32,00
L G	Steinbutt / Chimichurri mit Zitrone / Paprikaschaum / geschmorter Fenchel Filetto di rombo / chimichurri al limone / aria di peperoni / finocchio fondente	30,00
G	Kichererbsen-Falafel / Baba Ghanoush / Tzatziki Sauce / rote Zwiebeln / pikante Sauce Falafel di ceci / babaganoush / salsa tzatziki / cipolla rossa / salsa piccante	22,00
	Blumenkohl geröstet / Hummus / Koriander-Sauce / Pita mit Kräutern Cavolfiore arrostito / hummus / salsa al coriandolo / pita alle erbe	20,00

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	
	Gebratene Hähnchenbrust / Salatmix / Jungspinat / gegrillte Zucchini / confierte Kirschtomaten / Parmesanraspeln / Nüsse / Zitronen-Dressing	17,80
	Petto di pollo arrostito / misticanza / spinacini / zucchini grigliate / pomodorini confit / scaglie di grana / noci / dressing al limone	
G	Tonno & Mozzarella	
	Salatmix / Thunfisch "Gallo" Vicente Marino / Mozzarella Fior di Latte / Kirschtomaten / Mais / Balsamico-Dressing	15,80
	Misticanza / tonno "Gallo" Vicente Marino / mozzarella fior di latte / pomodori ciliegino / mais / dressing al balsamico	
L G	Reggiana	14,80
	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	14,80
	Salatmix / Feta / Oliven / rote Zwiebeln / Kirschtomaten / Gurken / Joghurt-Dressing	
	Misticanza / feta / olive / cipolla rossa / pomodorini / cetrioli / dressing allo yogurt	
L G	Gourmet	18,80
	Salatmix / Avocado / Räucherlachs / Tomaten / Zitronenpfeffer / Sesam-Dressing	
	Misticanza / avocado / salmone affumicato / pomodori / pepe al limone / dressing al sesamo	
	Veggie Caesar	15,80
	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	
	Marzuddu	13,50
	Eclair mit Spätmandarinen-Creme / Sahne mit Vanille / Cremino / Mandarinengelee Éclair con crema al mandarino tardivo / panna alla vaniglia / cremino / gelée al mandarino	
L	Spring Garden	14,00
	Kakao-Biskuit / Pistazien Praliné / Zitronengel / Sprossen / frische Früchte Tenerina al cacao / pralinato di pistacchio / gel al limone / germogli / frutta fresca	
	Sweet Toast	12,50
	Briochebrot / Wald-Erdbeer-Sauce / Stracciatella / frische Erdbeeren / Mandeln / karamellisierte Traubenmost Pan brioche tostato / salsa alle fragoline di bosco / stracciatella / fragole fresche / mandorle / saba	
L G	Raspberry Snicker	12,00
	Erdnussmousse / Himbeermousse / Milchsokolade / Himbeersorbet / Erdnusskrokant Mousse agli arachidi / mousse al lampone / cioccolato al latte / sorbetto al lampone / croccante di arachidi	

Dessertwein

Vino da dessert

"Roen" 23 – Kellerei Tramin / Cantina Tramin

1 Glas / bicch.

6,70

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.