



# Menu Stube ida

12:00 – 15:00

## Jause / *merenda* / Tyrolean Platters

### **Marendbrettl / *tagliere merenda* / Tyrolean Plate**

Speck, Kaminwurz, Käse, Essiggurken und Brot

*Speck, Kaminwurz, formaggi, cetrioli sottaceto e pane*

Speck and "Kaminwurz" sausage, cheese, pickles and bread

Euro 18,00

### **Kasbrettl / *tagliere di formaggi* / Tyrolean cheese plate**

Käseselektion, Chutney, Brot

*Selezione di formaggi, chutney e pane*

Cheeses selection, chutney and bread

Euro 14,00

### **Speckbrettl / *tagliere di speck* / Tyrolean speck plate**

Speck, Essiggurken, Kren und Brot

*Speck, cren, cetrioli sottaceto e pane*

Speck, horseradish, pickles, bread

Euro 14,00

Speck & Kaminwurz der Metzgerei Alexander Holzner aus Lana, Käse von Degust aus Vahrn  
*Speck & Kaminwurz del macellaio Alexander Holzner di Lana, formaggio di Degust di Varna*  
Speck & Kaminwurz from butcher Alexander Holzner (Lana), cheese by Degust (Varna)

## Kalte Vorspeisen / *antipasti* / Cold Starters

Gemischter Salat 🍴🍴🍴

*Insalata mista* 🍴🍴🍴

Mixed salad 🍴🍴🍴

Euro 10,00

Krautsalat 🍴🍴🍴

*Insalata di crauti* 🍴🍴🍴

Coleslaw 🍴🍴🍴

Euro 10,00

## Warme Vorspeisen / *primi* / Warm Starters

Sedanini Pasta nach Hirtenart

*Sedanini alla pastora*

Sedanini pasta shepherd's style

Euro 15,00

Latschenkiefer-Tagliolini, Pfifferlinge 🍴🍴

*Tagliolini al sapore di pino mugo, finferli saltati* 🍴🍴

Mountain pine tagliolini pasta, sautéed chanterelles 🍴🍴

Euro 16,00

Pustertaler Käseknödel, Sauerkraut mariniert mit Apfelessig 🍴

*Canederli al formaggio della Val Pusteria su crauti marinati all'aceto di mele* 🍴

Pustertal Cheese dumplings, apple vinegar sauerkraut 🍴

Euro 15,00

Hausgemachte Schlutzkrapfen, Spinat, Steinpilze, Walnuss 🍴

*Ravioli "Schlutzkrapfen" fatti in casa, spinaci, porcini e noci* 🍴

Homemade Ravioli "Schlutzkrapfen", spinach, mushrooms, walnut 🍴

Euro 16,00

## Hauptspeisen / *secondi* / main dishes

Tagliata vom Rind, Rauke, Kirschtomate, Parmesan, Ofenkartoffeln   

*Tagliata di manzo, rucola, pomodorini, Parmigiano, patate al forno*   

Beef tagliata, rocket salad, cherry tomatoes, Parmesan, roasted Potatoes   

Euro 23,00

Wienerschnitzel, Kartoffeln, Preiselbeermarmelade 

*Cotoletta di vitello alla milanese, patate saltate, marmellata di mirtilli rossi* 

Viennese cutlet of South Tyrolean veal, roasted potatoes, cranberry jam 

Euro 23,00

Bitte informieren Sie uns über eventuelle Allergien und Unverträglichkeiten.

*Vi preghiamo di comunicarci eventuali allergie e intolleranze.*

Please inform us about any allergies and intolerances.



glutenfrei / *senza glutine* / gluten-free




laktosefrei / *senza lattosio* / lactose-free



vegetarisch / *vegetariano* / vegetarian



vegan / *vegano* / vegan

 Zu diesem Gericht empfehlen wir Ihnen ein Glas Vernatsch – eine autochthone, typische Südtiroler Rebsorte, von der jeden Frühling mit dem Vernatsch Cup im vigilius ihre edelsten Vertreter gekürt werden.

*Con questo piatto vi consigliamo un bicchiere di vino schiava – un tipico vino autoctono dell'Alto Adige, del quale ogni anno durante il Vernatsch Cup al vigilius viene premiata la qualità più pregiata.*

With this dish we recommend a glass of Vernatsch – a typical autochthonous wine from South Tyrol, and every year during the Vernatsch Cup the finest one is awarded.

## Süßes / *dolci* / Desserts

Torten, Kuchen oder hausgemachter Apfelstrudel

*Torte o strudel di mele fatto in casa*

Pies, cakes or homemade apple strudel

Euro 5,00

Kaiserschmarrn

mit Preiselbeeren / *con mirtilli rossi* / with cranberries

Euro 12,00

Eis (verschiedene Sorten)

*Gelato (vari gusti)*

Ice cream (different flavours)

Euro 1,50 je Kugel / *a pallina* /each ice cream ball

# Getränke

## *Bevande*

## Beverages

warm / *caldo* / warm

Espresso, Macchiato (auch koffeinfrei/Gerste) <i>Espresso, Macchiato (decaffeinato/orzo)</i>		
Espresso, Macchiato (decaf/barley)	Euro	1,70
Cappuccino, Latte Macchiato (auch koffeinfrei/Gerste) <i>Cappuccino, Latte macchiato (decaffeinato/orzo)</i>		
Cappuccino, Latte Macchiato (decaf/barley)	Euro	3,00
Tasse Tee (Schwarztee, Grüntee, Früchte, Kräutermischungen) <i>Tazza di tè (nero, verde, frutta, erbe)</i>		
Cup of tea (black, green, fruit, herbs)	Euro	2,50
Heiße Schokolade <i>Ciocolata calda</i>		
Hot chocolate	Euro	3,00
Jagertee	Euro	4,00

## kalt / *freddo* / cold

Meraner Mineralwasser – kohlenensäurehaltig, natur

*Acqua Minerale Merano – frizzante, naturale*

Meran mineral water – sparkling, still

0,5 l Euro 3,00

1,0 l Euro 5,50

Fruchtsäfte

*Succhi di frutta*

Fruit Juices

0,2 l Euro 3,00

0,4 l Euro 5,50

Frisch gepresster Orangensaft

*Spremuta d'arancia*

Freshly-squeezed orange juice

0,4 l Euro 6,00

Holundersaft, Himbeersaft

*Succo di sambuco, succo di lampone*

Elderflower juice, raspberry juice

0,2 l Euro 2,50

0,4 l Euro 4,50

Veneziano/Hugo

0,2 l Euro 6,50

## Bier / *birra* / Beer

Forst Kronen

0,2 l Euro 3,00

0,4 l Euro 6,00

Weihenstephan Hefeweizen

0,3 l Euro 4,00

0,5 l Euro 6,00

Felsenkeller Bier (Flasche / *bottiglia* / from the bottle)

0,3 l Euro 4,50

Forst Sixtus (Doppelbock; Flasche /

*Doppio Malto; bottiglia* / double malt; from the bottle)

0,2 l Euro 3,00

Alkoholfrei: Weihenstephan, Forst Kronen (Flasche)

*Analcoliche: Weihenstephan Hefe, Forst Kronen (bottiglia)*

Non-alcoholic: Weihenstephan, Forst Kronen (bottle)

0,33 l Euro 4,00

## Weine / vini / Wine

		Flasche <i>bottiglia</i>
<b>Schaumwein / vini spumanti / Sparkling wine</b>	0,10 l	bottle
Arunda Brut, Sektkellerei Arunda, Mölten <i>Arunda Brut, Sektkellerei Arunda, Meltina</i>	Euro /	55,00
Arunda Brut Rosé, Sektkellerei Arunda, Mölten <i>Arunda Brut Rosé, Sektkellerei Arunda, Meltina</i>	Euro /	60,00
La Tordera Prosecco extra dry, Treviso	Euro 6,00	40,00
<b>Weißwein / vino bianco / White wine</b>		
Goldmuskateller, Kellerei Kaltern, Kaltern, 2021 <i>Moscato Giallo, Cantina Caldaro, Caldaro, 2021</i>		
Moscato Giallo, Merano Caldaro, Caldaro, 2021	Euro 5,00	29,00
Weißburgunder Festival, Kellerei Meran, Marling, 2021 <i>Pinot bianco Festival, Cantina Merano, Marlengo, 2021</i>		
Pinot blanc, Merano Winery, Marlengo, 2021	Euro 6,00	40,00
Chardonnay Somereto, Kellerei Andrian, Terlan, 2021 <i>Chardonnay Somereto, Cantina Andriano, Terlano 2021</i>		
Chardonnay Somereto, Andriano Winery, Terlano, 2021	Euro 7,00	42,00
Sauvignon, Kellerei Kaltern, Kaltern, 2021 <i>Sauvignon, Cantina Caldaro, Caldaro, 2021</i>		
Sauvignon, Caldaro Winery, Caldaro, 2021	Euro 7,00	42,00

		<b>Flasche</b>
		<b><i>bottiglia</i></b>
<b>Roséweine / vini rosati / Rosé</b>		<b>0,10 l    bottle</b>
Lagrein Rosé, Weingut Alois Lageder, Margreid, 2021		
<i>Lagrein Rosé, Tenuta Alois Lageder, Magrè, 2021</i>		
Lagrein Rosé, Alois Lageder Winery, Magrè, 2021	Euro 6,00	40,00

### **Rotwein / vino rosso / Red wine**

Südtiroler Vernatsch, 2021		
<i>Vernatsch Alto Adige, 2021</i>		
South Tyrol Vernatsch, 2021	Euro 5,00	29,00
Blauburgunder, Weingut Mauslocher, Tschermers, 2021		
Blauburgunder, Tenuta Mauslocher, Cermes, 2021		
Blauburgunder, Mauslocher Winery, Cermes, 2021	Euro 6,00	40,00
Lagrein Greif, Kellerei Kornell, Siebeneich, 2020		
<i>Lagrein Greif, Cantina Kornell, Settequerce, 2020</i>		
Lagrein Greif, Kornell Winery, Settequerce, 2020	Euro 7,00	42,00
Cuvée Braunsberg, Zollweghof, Lana, 2021		
<i>Cuvée Braunsberg, Zollweghof, Lana, 2021</i>		
Cuvée Braunsberg, Zollweghof, Lana, 2021	Euro 7,00	42,00



## Hausweine/ *vini della casa* / House wine

### **Kellerei Meran / *Cantina Merano* / Winery Merano**

Landwein weiß / <i>vino da tavola – bianco</i> / Landwein white	0,10 l	Euro	4,00
	0,25 l	Euro	7,00
	0,50 l	Euro	12,00
Vernatsch rot / <i>Schiava rosso</i> / Vernatsch red wine	0,10 l	Euro	4,00
	0,25 l	Euro	7,00
	0,50 l	Euro	12,00

## Obst- & Tresterbrände / *grappe* / distillates

Obst- und Tresterbrände

*Grappe e distillati*

Distillates and grappa

Euro 4,00–14,50