



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

Gerstsuppe 🍲

Zuppa d'orzo 🍲

Barley soup 🍲

Euro 13,00

Kürbis-Gnocchi, Hirschragout

Gnocchi di zucca al ragù di cervo

Squash Gnocchi, venison ragout

Euro 16,00

Spinat-Knödel, Graukäsesauce 🌿

Canederli agli spinaci, salsa al Graukäse 🌿

Spinach dumplings, Graukäse-cheese sauce 🌿

Euro 15,00

Hausgemachte Schlutzkrapfen, Spinat, Steinpilze, Walnuss 🌿

Ravioli "Schlutzkrapfen" fatti in casa, spinaci, porcini e noci 🌿

Homemade Ravioli "Schlutzkrapfen", spinach, porcini mushrooms, walnut 🌿

Euro 16,00

Hauptspeisen / *secondi* / main dishes

Entrecôte vom Rind, Steinpilze, Kartoffelrösti   

Entrecôte di manzo, porcini, Rösti di patate   

Beef ribeye, porcini-mushrooms, potato Rösti   

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)

Espresso, Macchiato (decaffeinato/orzo)

Espresso, Macchiato (decaf/barley)

Euro 1,70

Cappuccino, Latte Macchiato (auch koffeinfrei/Gerste)

Cappuccino, Latte macchiato (decaffeinato/orzo)

Cappuccino, Latte Macchiato (decaf/barley)

Euro 3,00

Tasse Tee (Schwarztee, Grüntee, Früchte, Kräutermischungen)

Tazza di tè (nero, verde, frutta, erbe)

Cup of tea (black, green, fruit, herbs)

Euro 2,50

Heiße Schokolade

Ciocolata calda

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>
Schaumwein / vini spumanti / Sparkling wine	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
Südtiroler Weißwein / vino bianco Alto Adige / White wine South Tyrol		
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

Flasche
bottiglia

Südtiroler Roséweine / vini rosè Alto Adige / Rosé South Tyrol 0,10 l bottle

Lagrein Rosé, Weingut Alois Lageder, Margreid, 2021

Lagrein Rosé, Tenuta Alois Lageder, Magrè, 2021

Lagrein Rosé, Alois Lageder Winery, Magrè, 2021 Euro 6,00 40,00

Südtiroler Rotwein / vino rosso Alto Adige / Red wine South Tyrol

Südtiroler Vernatsch, 2021

Vernatsch Alto Adige, 2021

South Tyrol Vernatsch, 2021 Euro 5,00 29,00

Blauburgunder, Weingut Mauslocher, Tschermes, 2021

Blauburgunder, Tenuta Mauslocher, Cermes, 2021

Blauburgunder, Mauslocher Winery, Cermes, 2021 Euro 6,00 40,00

Lagrein Greif, Kellerei Kornell, Siebeneich, 2020

Lagrein Greif, Cantina Kornell, Settequerce, 2020

Lagrein Greif, Kornell Winery, Settequerce, 2020 Euro 7,00 42,00

Cuvée Braunsberg, Zollweghof, Lana, 2021

Cuvée Braunsberg, Zollweghof, Lana, 2021

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