

Herzlich willkommen – Benvenuti!

SPECKKNÖDEL

Zutaten für 4 Personen:

- 6 – 7 Semmeln
- 100 g durchwachsener Südtiroler Speck (Bauchspeck oder Speck mit etwas Fett)
- 1 Kaminwurz
- 4 Eier
- 2 Esslöffel Milch
- 2 Esslöffel Pflanzenöl
- etwas Salz und Schnittlauch, fein geschnitten

Die Semmeln in kleine Würfel schneiden. Den Speck und die Kaminwurz ebenfalls ganz klein schneiden. Brot, Speck, Kaminwurz, Schnittlauch, Öl, Mehl und Salz gut vermischen. Die Eier darunter untermengen und bei Bedarf noch etwas Wasser dazugeben. Den Teig ziehen lassen. Der Teig soll so fest sein, dass man mit den Händen etwa 5 bis 7 Knödel formen kann. Zwischendurch die Hände unter kaltes Wasser halten, dann lassen sich die Knödel leichter formen. In einem großen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die Knödel hineingeben, die Hitze reduzieren und 10 Minuten ziehen lassen.

CANEDERLO con SPECK

Ingredienti per 4 persone:

- 6 – 7 panini secchi
- 100 g Speck, tagliato a cubetti
- 1 Kaminwurz, tagliata a cubetti
- 4 uova
- 2 cucchiari di latte
- 2 cucchiari d'olio di semi
- sale quanto basta
- erba cipollina

Mettete in una scodella il pane tagliato a dadini di circa un centimetro, aggiungete le uova sbattute, lo speck, la „Kaminwurz“ ed il latte, aggiustare con un pizzico di pepe e uno di sale, mescolate per bene e lasciate riposare per almeno due ore coprendo il tutto con un tovagliolo. Passata la mezz'ora, formate con questo impasto i canederli che dovranno avere un diametro di circa 8-10 cm. Per evitare che il composto si appiccichi troppo alle mani, bagnatele in una scodella d'acqua che terrete accanto. I canederli vanno cotti in brodo o acqua bollente tutti insieme per almeno 10 minuti a fuoco molto basso.

DER KNÖDEL

stammt aus jener Zeit, als die Bauern noch ein Selbstversorgungsleben führten und aus Speiseresten Knödel formten, welche sie in Wasser kochten. Traditionell gab es jeden Sonntag Speckknödel und zwar den ersten in der Suppe, den zweiten mit Salat und zu ganz besonderen Anlässen gab es den dritten mit Gulasch.

LA SAGA DEI CANEDERLI

Accadde che un giorno un gruppo di Lanzichenecchi saccheggiatori arrivarono in questo maso ed il comandante pretese di mangiare, altrimenti i suoi soldati avrebbero appiccato il fuoco alla casa e al maso. La contadina era a casa da sola con le sue ragazze, ma senza spaventarsi si mise al lavoro. Ordinò alle ragazze di radunare tutto

quello che c'era in casa da mangiare. Alla fine, sul tavolo c'erano del pane vecchio, delle cipolle, alcune uova, un po' di speck e un po' di farina. La contadina ordinò di tagliare il pane in piccoli pezzetti e di andare a pendere un po' di erbetta dal giardino e di tagliarle fine fine. Poi amalgamarono tutto in un'unica pasta, aggiunsero il sale, formarono delle palle e le buttarono nell'acqua bollente salata. Decisa, la contadina servì ai Lanzichenecchi affamati le scodelle piene di queste palle. Piacquero loro così tanto e li saziarono talmente, che dopo mangiato caddero in sonno profondo. „Queste palle di cannone stenderebbero anche l'uomo più arrabbiato“ disse il comandante meravigliato, dando all'astuta contadina un paio di monete d'oro come ricompensa, prima di congedarsi con le sue truppe. Da quel giorno la marcia trionfale dei canederli tirolesi non si è ancora arrestata....

DER SPECK

Der Speck wurde hergestellt um das Fleisch vom allzu schnellem Verderben zu schützen. Es wurde gesalzen und gewürzt, dann luftgetrocknet und schließlich in der Feuerstelle des Hauses geräuchert.

LO SPECK

inizialmente veniva prodotto per la necessità di conservare la carne. Lo speck rappresentava soprattutto per i ceti meno abbienti l'unica opportunità di mangiare carne.

Col tempo è diventata una delle pietanze principali in occasione di feste e banchetti. E ancora oggi, insieme al pane e al vino, è il protagonista della tipica „merenda“ sudtirolese.

Danke für Ihren Besuch. Guten Appetit wünscht Ihnen
Grazie per la Vostra visita. Buon appetito!

Fam. P. Götsch



Gasthaus Schlecht'n Seppi



schlechtenseppi

KALTE GERICHTE

Tiroler Marendl Brettl (Speck, Bergkäse und Kaminwurz, Gurken, Meerrettich)	€ 13,50
Speckbrettl (Speck dünn geschnitten)	€ 11,50
Rindertartar nach Art des Hauses (Taggiasche-Oliven, Ricotta)	€ 15,00
Mozzarella, Tomaten, Basilikum und Brot	€ 10,00
Hirschcarpaccio  mit gegrillten Steinpilzen	€ 16,00

Zu allen kalten Gerichten servieren wir Brot.

Wir beziehen den Speck von einem Bauern aus Tisens, den Käse aus Toblach, Eier, Milch und Butter erhalten wir ebenfalls von regionalen Herstellern.

ANTIPASTI

Merenda tirolese (speck, formaggio e salsiccia affumicata, cetriolo, rafano)
Piatto di speck
Tartara di manzo  (Olive Taggiasche, ricotta)
Mozzarella caprese con pane
Carpaccio di cervo  con porcini grigliati

Tutti gli antipasti vengono serviti con pane.

Compriamo lo speck da un contadino di Tesimo, il formaggio proviene da Dobbiaco e anche uova, latte e burro ci vengono forniti da produttori regionali.

AUS DEM SUPPENTOPF

Speckknödelsuppe (2 Knödel) 	€ 8,00
Frittatensuppe	€ 7,00

MINESTRE

Canederli allo speck in brodo 
Brodo con tagliolini di crespelle

Typische Tiroler Gerichte 	Piatti tipici tirolesi
Feinschmecker-Gerichte 	Piatti da buongustaio
Wellness-Gerichte 	Piatti wellness

Allergien & Unverträglichkeiten

Unsere Speisen und Getränke können Stoffe enthalten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen. Sollte Sie dies betreffen, bitten wir Sie, das bei der Bestellung unseren Mitarbeitern mitzuteilen. Sie erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

Allergie & intolleranze

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Qualora questo fosse il Suo caso, la preghiamo di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

NUDELGERICHTE

Unsere Bandnudeln, Schlutzkrapfen, Spätzle und Knödel sind hausgemacht

Spaghetti alla carbonara (Ei, Sahne, Speck)	€ 10,50
Spaghetti aglio olio	€ 9,50
Hausgemachte Tagliatelle all'amatriciana (Tomatensauce, Speck, leicht pikant)	€ 12,00
Hirten-Maccheroni  (Hackfleischsauce, Champignons, Schinken, Erbsen)	€ 11,00
Spinatspätzle in Schinken-Rahmsauce	€ 10,50
Knödeltris Schlechtn Sepp (Spinat, Käse, Speck) mit gemischtem Salat aus der Küche	€ 15,00
Hausgemachte Schlutzkrapfen, Käseknödel und Krautsalat 	€ 15,00
Lasagne mit Hackfleischsauce und gemischtem Salat aus der Küche	€ 13,50

Krautsalat	€ 4,00
Speck-Krautsalat	€ 5,50
Kleiner gemischter Salat	€ 5,00
Großer gemischter Salat	€ 8,00

Bei Bedarf verwenden wir Tiefkühlkost.

PIATTI DI PASTA

Le nostre tagliatelle, mezzelune, gnocchetti e canederli sono fatte in casa

Spaghetti alla carbonara
Spaghetti aglio olio
Tagliatelle all'amatriciana fatte in casa
Maccheroni alla pastora  (ragù alla bolognese, funghi, prosciutto e piselli)
Gnocchetti di spinaci con panna e prosciutto
Tris di canederli (spinaci, formaggio, speck) con insalata mista
Mezzelune ripiene di spinaci, canederlo al formaggio e crauti 

Lasagne alla bolognese con insalata mista
Insalata di cappuccio
Insalata di cappuccio con Speck
Insalata mista piccola
Insalata mista grande

In caso di necessità vengono usati prodotti surgelati.

FLEISCHGERICHTE

Grillteller „Schlechtn Seppl“ 	€ 23,00
mit Rind, Schweinefilet, Kalbfleisch, Pute, Würstchen, Pommes und Grillgemüse	
Schnitzel „Wiener Art“	€ 15,00
mit Pommes	
Rindersteak 	€ 27,00
in Scheiben geschnitten mit Oliven-marinade, Rucola und Parmesanraspeln, dazu Bratkartoffeln	
Kalbsleber „Tiroler Art“ 	€ 22,00
mit Speck, Apfelingern und Bratkartoffeln	
Filetspieß	€ 26,00
Rindsfilet, Schweinefilet, Kalbsfilet mit Kroketten, Gemüse, Kräuterbutter und Pfeffersauce	
Rinderfilet	€ 26,00
250 g mit Röstinchen und gegrillten Steinpilzen	
Spareribs 	€ 18,00
(mind. 400 gr) mit Pommes und Krautsalat (20 – 30 Min. Wartezeit)	
Rindsgulasch	€ 18,00
mit Spätzle und Krautsalat	

FISCHGERICHTE

Gebirgsforelle gebraten 	€ 20,00
(ca. 320 – 350 gr) gefüllt mit Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch, dazu Salzkartoffeln	

SECONDI PIATTI

Grigliata mista della casa 	
con patate fritte e verdure grigliate	
Bistecca alla milanese	
con patate fritte	
Tagliata di manzo 	
con pesto alle olive, rucola e scaglie di grana, servita con patate arrostite	
Fegato alla tirolese 	
con speck, mele e patate arrostite	
Spiedino di carne	
filetto di manzo, di maiale e vitello con crochette di patate, verdure, burro alle erbe, salsa di pepe	
Filetto di manzo	
250 g con medaglioni di patate e porcini grigliati	
Costine di maiale 	
(min. 400 g) con patate fritte e insalata di crauti (20 – 30 min. di attesa)	
Gulasch di manzo	
con gnochetti di uova e insalata di crauti	

PESCE

Trota arrostita 
(ca. 320 – 350 gr) ripiena di erbe, cipolla e aglio con patate lesse

PIZZA

Salami	€ 9,00
(Salami und Pfefferoni)	
Hauspizza	€ 10,00
(Schinken, Pilze, scharfe Salami und Pfefferoni)	
Gemüsepizza	€ 11,00
(Zucchini, Spargel, Tomate und Paprika)	
Alle Extras von 0,50 € – 2,00 €	

SALATE

Salatteller mit Truthahn	€ 13,50
(Salat, würzige Pute und Ei)	
Schlechtn Seppl Salat 	€ 13,50
(Salat, gekochtes Rindfleisch, Zwiebel und Speckknödel)	
Tiroler Salat 	€ 14,50
(Gegrillte Rindfleischscheiben Rucola, getrocknete Tomaten, und Parmesan)	

UNSERE DESSERTS

Apfelstrudel oder Topfenstrudel	€ 4,50
mit Sahne, Vanillesauce oder Eis	
Kaiserschmarren	€ 10,50
mit Preiselbeeren	
Heiße Himbeeren	€ 6,50
mit Eis und Sahne	
Dessertvariation 	€ 9,00
Panna cotta, Tiramisù, Schokomousse	
Lauwarmes Schokotörtchen	€ 9,00
mit Eis	

PIZZE

Salame	
(salame e peperoni lombardi)	
Pizza della casa	
(prosciutto, funghi, salamino e peperoni lombardi)	
Vegetariana	
(zucchini, asparagi, pomodoro e peperoni)	
Tutti gli extra da 0,50 € – 2,00 €	

INSALATE

Insalata con tacchino	
(insalata, petto di tacchino e uovo)	
Insalata Schlechtn Seppl 	
(insalata, manzo lesso servito con cipolla e canederlo allo Speck)	
Insalata alla tirolese 	
(straccetti di manzo con rucola, pomodori secchi e grana)	

I NOSTRI DOLCI

Strudel di mele o di ricotta	
con panna, salsa di vaniglia o gelato	
Frittata d'uova	
con mirtilli	
Lamponi caldi	
con gelato e panna	
Tris di dolci 	
panna cotta, tiramisù, mousse al cioccolato	
Tortina al cioccolato	
con gelato	

Unser Fleisch wird von einheimischen Metzgern bezogen.

La nostra carne ci viene fornita da macellerie della zona.

BIER

Forst Kronen (hell)	0,3 l	€ 3,50
5,2% vol – vom Fass	0,5 l	€ 5,50
Forst Sixtus (dunkel)	0,2 l	€ 3,00
6,5% vol – vom Fass	0,5 l	€ 6,00
Forst Felsenkeller naturtrüb	0,3 l	€ 4,00
5,2% vol – vom Fass	0,5 l	€ 6,00
Weißbier Weihenstephan	0,3 l	€ 3,50
Dunkel 5,3% vol	0,5 l	€ 5,50
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 5,00
Flaschenbier		
Forst 0,0% alkoholfrei	0,3 l	€ 3,50
Flaschenbier		

Jedes Bier auch als Radler
süß, sauer oder mit Cola

AUS DER WEINKARTE

Weißer Hauswein	1 Gl / bicch.	€ 3,00
	1/4 l	€ 5,00
	1/2 l	€ 9,00
Frizzantino	1/4 l	€ 5,00
perlender Weißwein	1/2 l	€ 9,00
Roter Hauswein	1 Gl / bicch.	€ 3,00
	1/4 l	€ 5,00
	1/2 l	€ 9,00

Weitere interessante Weine
in unserer Weinkarte

APERITIF

Aperitivo Joro	€ 4,80
Johannisbeersaft, Rosmarin, Prosecco	
Spritz Aperol „Veneziano“	€ 4,80
Aperol mit Prosecco und Soda	
Hugo	€ 4,80
Holunderblütensirup mit Prosecco, Soda und Minze	
Campari Spritz	€ 4,80
Campari, Prosecco und Soda	
Campari Soda / Orange	€ 4,80
Martini rot oder weiß	€ 4,50
Sanbitter alkoholfrei rot od. weiß	€ 3,00

BIRRE

Forst Kronen (bionda)	
5,2% vol – alla spina	
Forst Sixtus (rossa)	
6,5% vol – alla spina	
Forst Felsenkeller torbida	
5,2% vol – alla spina	
Weißbier Weihenstephan	
scura 5,3% vol	
Hefeweizen senza alcool	
bottiglia	
Forst 0,0% senza alcool	
bottiglia	

Le birre pososno essere bevute
anche come „Radler“

VINI SFUSI

Vino della casa Burggräfler
bianco
Frizzantino
Vino della casa Burggräfler
rosso

Per altri vini consultate la nostra
carta dei vini

APERITIVI

Aperitivo Joro
Succo di ribes, rosmarino, prosecco
Spritz Aperol
Aperol, prosecco e soda
Hugo
Sciroppo di fiori di sambuco prosecco, soda e menta
Campari Spritz
Campari, Prosecco e Soda
Campari Soda / Orange
Martini (rosso o bianco)
Sanbitter (rosso o bianco)

GETRÄNKE

Mineralwasser	1/2 l	€ 2,50
Sprudel oder natur	1 l	€ 4,90
Apfelsaft	0,4 l	€ 4,50
Apfelschorle	0,4 l	€ 4,00
Traubensaft	0,4 l	€ 4,50
Traubenschorle	0,4 l	€ 4,00
Johannisbeerschorle	0,4 l	€ 4,00
Holunderschorle	0,4 l	€ 4,00
Cola/Cola Zero/Spezi	0,4 l	€ 4,50
Limonade/Fanta/Sprite/Eistee	0,4 l	€ 4,50

Schweppes	0,18 l	€ 3,50
Tonic Water		
Bitter Lemon		
Bitter Orange		
Säfte	0,2 l	€ 3,70
Pfirsich, Aprikose, Birne, Orange		
Spuma	0,4 l	€ 4,50
Kräuterlimonade		

WARME GETRÄNKE

Espresso	€ 1,80
Macchiato	€ 1,80
Cappuccino	€ 2,80
Latte macchiato	€ 3,80
Tasse Kaffee	€ 2,50
Caffè corretto	€ 2,80
Espresso mit Schnaps	
Affogato	€ 4,00
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	
Tee	€ 2,50

LISTA DELLE BEVANDE

Acqua minerale
gassata o naturale
Succo di mela
Succo di mela con acqua gassata
Succo d’uva
Succo d’uva con acqua gassata
Succo di ribes con acqua gassata
Succo di sambuco con acqua gassata
Cola/Cola Zero/Spezi
Limonata/Fanta/Sprite/Tè freddo

Schweppes
Acqua brillante
Bitter Lemon
Bitter Orange
Succhi
pesca, albicocca, pera, arancia
Spuma
limonata di spezie

BEVANDE CALDE

Espresso
Macchiato
Cappuccino
Latte macchiato
Caffè americano
Caffè corretto
Affogato
Té

SESSELLIFT MERAN - DORF TIROL

Geöffnet von April bis Oktober - durchgehend bis 18 Uhr (Juli bis Mitte Sept. bis 19 Uhr)



HOTEL PANORAMA

Dorf Tirol / Tirolo - Segenbühelweg 22 Via Monte S. Benedetto.
+39 0473 923 105 - www.panorama-tirol.com - info@panorama-tirol.com

VILLA FRANZISKUS



RESIDENCE

Dorf Tirol / Tirolo
Hauptstraße 63 Via Principale
Tel. +39 0473 923105
info@franziskus.it - www.franziskus.it

