

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 daruntermengen 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 € 15,00
(Speck, Bergkäse und Kaminwurz, Gurken, Meerrettich) 

Speckbrettl € 13,50
(Speck dünn geschnitten)

Rindertartar nach Art des Hauses € 17,00
 

Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum, dazu Brot € 14,50
 

Hirschcarpaccio € 17,00
mit gegrillten Steinpilzen

Zu allen kalten Gerichten servieren wir Brot. 

ANTIPASTI

Merenda tirolese
(speck, formaggio e salsiccia affumicata, cetriolo, rafano)

Piatto di speck

Tartara di manzo

Caprese di mozzarella bufala con pane



Carpaccio di cervo con porcini grigliati


Tutti gli antipasti vengono serviti con pane. 

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

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) € 9,00
 

Frittatensuppe € 8,50
  

MINESTRE

Canederli allo speck in brodo

Brodo con tagliolini di crespelle



Vegan
vegano



vegetarisch
vegetariano





Fleisch
carne







leicht pikant
leggermente piccante

VORSPEISEN

Unsere Bandnudeln, Schlutzkrapfen, Spätzle und Knödel sind hausgemacht.

Spaghetti alla carbonara € 12,00
(Ei, Sahne, Speck)  

Spaghetti aglio olio € 11,00
  

Hirten-Maccheroni € 12,00
(Hackfleischsauce, Champignons, Schinken, Erbsen) 


Spinatspätzle € 12,00
in Schinken-Rahmsauce  

Knödeltris Schlechtn Seppi € 17,00
(Spinat, Käse, Rote Bete) mit gemischtem Salat   

Hausgemachte Schlutzkrapfen, Käseknödel und Krautsalat € 16,50
  

Lasagne mit Hackfleischsauce € 15,00
und gemischtem Salat aus der Küche  

Als kleine Portion 1,50 € Abzug.

Krautsalat € 5,00
Speck-Krautsalat € 6,00 

Kleiner gemischter Salat € 6,00
Großer gemischter Salat € 9,00 

Bei Bedarf verwenden wir Tiefkühlkost.

PRIMI PIATTI

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

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti aglio olio

Maccheroni alla pastora
(ragù alla bolognese, funghi, prosciutto e piselli)

Gnocchetti di spinaci
con panna e prosciutto

Tris di canederli
(spinaci, formaggio, barbabietola) con insalata mista

Mezzelune ripiene di ricotta e spinaci, canederlo al formaggio e insalata di 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.


HAUPTSPEISEN

Grillteller „Schlechtn Seppl“ € 27,00
mit Rind, Schweinefilet, Kalbfleisch, Pute, Pommes, Grillgemüse und Kräuterbutter 


Schnitzel „Wiener Art“ € 16,50
mit Pommes 


Rindersteak € 30,00
in Scheiben geschnitten mit Olivenmarinade, Rucola und Parmesanraspeln, dazu Bratkartoffeln 

Kalbsleber „Tiroler Art“ € 26,00
mit Speck, Apfelringen und Bratkartoffeln 

Schweinefilet rosa € 25,50
mit Champignonsauce, Brokkoli und Kroketten 

Spareribs € 23,00
(mind. 400 gr) mit Pommes und Krautsalat 

Rindsgulasch € 20,00
mit Speckknödel und Krautsalat 

Gebirgsforelle gebraten € 23,50
(ca. 320 – 350 gr) gefüllt mit Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch, dazu Salzkartoffeln 

SECONDI PIATTI

Grigliata mista della casa
con patate fritte, verdure grigliate e burro alle erbe

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

Filetto di maiale
con salsa champignon, broccoli e crochette di patate

Costine di maiale
(min. 400 g) con patate fritte e insalata di crauti


Gulasch di manzo
con canederli allo speck e insalata di crauti


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


Unser Fleisch wird von einheimischen Metzgern bezogen.

La nostra carne ci viene fornita da macellerie della zona.

PINSA

Caprese € 14,00
(Tomatensauce, Mozzarella Bufala, Basilikum) 

Diavola € 15,50
(Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami und Gorgonzola) 

Gemüse € 14,50
(Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, frische Tomaten) 

Alle Extras von 0,50 € – 2,00 €

SALATE


Salatteller mit Truthahn € 16,00
(Salat, würzige Pute und Ei) 


Tiroler Salat € 18,00
(Gegrillte Rindfleischscheiben Rucola, Avocado, getrocknete Tomaten, und Parmesan) 

UNSERE DESSERTS

Apfelstrudel oder Topfenstrudel € 4,50
mit Sahne, Vanillesauce oder Eis € 1,00 

Kaiserschmarren € 11,00
mit Preiselbeeren 

Heiße Himbeeren € 6,50
mit Eis und Sahne 

Dessertvariation € 10,50
Panna cotta, Tiramisù, Obstsalat 

Lauwarmes Schokotörtchen € 12,00
mit Waldfrüchten und Eis 

PINSA

Caprese
(salsa di pomodoro, mozzarella bufala, basilico)

Diavola
(salsa di pomodoro, mozzarella, salamino piccante e gorgonzola)

Vegetariana
(salsa di pomodoro, mozzarella, zucchini, melanzane e pomodori freschi)

Tutti gli extra da 0,50 € – 2,00 €

INSALATE

Insalata con tacchino
(insalata, petto di tacchino e uovo)

Insalata alla tirolese
(straccetti di manzo con rucola, avocado, 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

Variatione di dolci
Panna cotta, tiramisù, macedonia

Tortina al cioccolato
con frutti di bosco e gelato

BIER

Forst Kronen (hell)	0,3 l	€ 3,60
5,2% vol – vom Fass	0,5 l	€ 5,80
Forst Sixtus (dunkel)	0,2 l	€ 3,10
6,5% vol – vom Fass	0,5 l	€ 6,20
Forst Felsenkeller naturtrüb	0,3 l	€ 4,10
5,2% vol – vom Fass	0,5 l	€ 6,20
Weißbier Weihestephan	0,3 l	€ 3,60
Dunkel 5,3% vol	0,5 l	€ 6,20
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 5,20
Flaschenbier		
Forst 0,0% alkoholfrei	0,3 l	€ 3,70
Flaschenbier		

Jedes Bier auch als Radler
süß, sauer oder mit Cola

AUS DER WEINKARTE

Weißer Hauswein	1 Gl / bicch.	€ 3,50
	1/4 l	€ 6,50
	1/2 l	€ 12,00
Frizzantino	1/4 l	€ 6,50
perlender Weißwein	1/2 l	€ 12,00
Roter Hauswein	1 Gl / bicch.	€ 3,50
	1/4 l	€ 6,50
	1/2 l	€ 12,00

Weitere interessante Weine
in unserer Weinkarte

APERITIF

Aperitivo Joro	€ 5,80
Johannisbeersaft, Rosmarin, Prosecco	
Spritz Aperol „Veneziano“	€ 5,80
Aperol mit Prosecco und Soda	
Hugo	€ 5,80
Holunderblütensirup mit Prosecco, Soda und Minze	
Campari Spritz	€ 5,80
Campari, Prosecco und Soda	
Campari Soda / Orange	€ 5,50
Martini rot oder weiß	€ 4,70
Sanbitter alkoholfrei rot od. weiß	€ 3,70

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 Weihestephan	scuro 5,3% vol
Hefeweizen senza alcool	bottiglia
Forst 0,0% senza alcool	bottiglia

Le birre possono 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	€ 2,80
Sprudel oder natur	1 l	€ 5,00
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	€ 2,20
Macchiato	€ 2,30
Cappuccino	€ 3,50
Latte macchiato	€ 4,70
Tasse Kaffee	€ 2,70
Caffè corretto	€ 3,20
Espresso mit Schnaps	
Affogato	€ 5,20
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	

Substanzen oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten hervorrufen

Glutenhaltiges Getreide,

namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.



Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse



Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse



Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse



Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse



Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
(einschließlich Laktose)



Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse *Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;



Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse



Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse



Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse



Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;



Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse



Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Cereali contenenti glutine, cioè:

grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte
(incluso lattosio)

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), noccioline (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.