

NEU

KALTE GERICHTE

Tiroler Marendl Brettl

(Speck, Bergkäse, Kaminwurz, Gurken, Meerrettich) dazu Brot

€ 18,00



Speckbrettl

(Speck dünn geschnitten) dazu Brot

€ 17,00



Rindertartar nach Art des Hauses

mit Focaccia

€ 20,00



Caprese

(Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum) dazu Focaccia

€ 16,50



Hirschcarpaccio

mit gegrillten Steinpilzen und Focaccia

€ 20,00



Rote-Bete-Carpaccio

mit gegrilltem Weichkäse, Walnüsse, und Focaccia

€ 18,50



ANTIPASTI

Merenda tirolese

(speck, formaggio, salsiccia affumicata, cetriolo, rafano) con pane

Piatto di speck

con pane

Tartara di manzo

con focaccia

Caprese di mozzarella bufala

con focaccia

Carpaccio di cervo

con porcini grigliati e focaccia

Carpaccio di barbabietola

con taleggio grigliato, noci e focaccia

Hausgemachte Focaccia – knusprig, luftig, mit Olivenöl und Meersalz verfeinert. Frisch gebacken, perfekt als Beilage oder zum Dippen.

Focaccia fatta in casa – croccante fuori, soffice dentro, arricchita con olio d'oliva e sale marino. Appena sfornata, perfetta come contorno o per intingere.

AUS DEM SUPPENTOPF

Speckknödelsuppe (2 Knödel)

€ 11,00



Frittatensuppe

€ 10,00



MINESTRE

Canederli allo speck in brodo

Brodo con tagliolini di crespelle



Vegan
vegano



vegetarisch
vegetariano



Fleisch
carne



Hausgemachte Teigwaren
Pasta fatta in casa



leicht pikant
leggermente piccante

TEIGWAREN

Unsere Schlutzkrapfen, Spätzle, Knödel und Bandnudeln sind **hausgemacht**.

Spaghetti alla carbonara
(Ei, Sahne, Speck)
auf Wunsch auch vegetarisch

€ 16,80



Spaghetti aglio olio



€ 14,20

Hirten-Maccheroni
(Hackfleischsauce, Champignons,
Schinken, Erbsen)

€ 16,30



Tagliatelle alla Bolognese
mit Hackfleischsauce



€ 16,00

Spinatspätzle
in Schinken-Rahmsauce
auf Wunsch auch vegetarisch



€ 15,00

Knödeltris Schlechtn Sepp
(Spinat, Käse, Rote Bete)
mit gemischtem Salat



€ 21,00

Schlutzkrapfen,
Käseknödel
und Krautsalat



€ 20,00

Lasagne
mit Hackfleischsauce
und gemischtem Salat aus der Küche



€ 19,50

PRIMI PIATTI

Tagliatelle, Mezzelune, gnocchetti, e canederli sono **fatti in casa**.

Spaghetti alla carbonara
su richiesta auch ohne Speck

Spaghetti aglio olio

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

Tagliatelle alla Bolognese
con ragù

Gnocchetti di spinaci
con panna e prosciutto
su richiesta auch ohne 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

Als kleine Portion 1,50 € Abzug

Krautsalat
Speck-Krautsalat



€ 5,50

€ 6,50

Kleiner gemischter Salat
Großer gemischter Salat



€ 6,50

€ 10,00

Insalata di cappuccio
Insalata di cappuccio con Speck

Insalata mista piccola
Insalata mista grande

HAUPTSPEISEN

Grillteller

mit Rind, Schweinefilet, Kalbfleisch, Pute, Pommes, Grillgemüse und Kräuterbutter

€ 31,00



Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes und Preiselbeermarmelade

€ 19,50



Rindersteak „Schlechtn Seppl“

in Scheiben geschnitten mit Olivenmarinade, Rucola und Parmesanraspeln, dazu Bratkartoffeln

€ 34,00



Kalbsleber „Tiroler Art“

mit Speck, Apfelingeln und Bratkartoffeln

€ 28,50



Schweinefilet rosa

mit Champignonsauce, Brokkoli und Kroketten

€ 29,00



Spareribs

(mind. 400 gr)
mit Pommes und Krautsalat

€ 30,00



Rindsgulasch

mit Speckknödel und Krautsalat

€ 23,50



Gebirgsforelle gebraten

(ca. 320 – 350 gr)
gefüllt mit Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch, dazu Salzkartoffeln

€ 28,00



SECONDI PIATTI

Grigliata mista

con patate fritte, verdure grigliate e burro alle erbe

Cotoletta alla milanese

con patate fritte con mirtilli rossi

Tagliata di manzo della casa

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.**

Bei Bedarf verwenden wir Tiefkühlkost.

In caso di necessità vengono usati prodotti surgelati.

PINSA

Caprese

(Tomatensauce, Mozzarella Bufala, Basilikum)

€ 14,00



Diavola

(Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami und Gorgonzola)

€ 15,50



Gemüse

(Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, frische Tomaten)

€ 14,50



Alle Extras von 0,50 € – 2,00 €

SALATE

Salatteller mit Truthahn

(Salat, würzige Pute und Ei) mit Focaccia

€ 21,00



Tiroler Salat

(Gegrillte Rindfleischscheiben, Salat, Rucola, Avocado, getrocknete Tomaten, und Parmesan) mit Focaccia

€ 22,00



UNSERE DESSERTS

Apfelstrudel oder Quarkstrudel

mit Sahne, Vanillesauce oder Eis

€ 6,30

€ 1,50



Kaiserschmarren

mit Preiselbeeren

€ 14,00



Heiße Himbeeren

mit Eis und Sahne

€ 7,60



Dessertvariation

Panna cotta, Tiramisù, Schokomousse

€ 14,00



Lauwarmes Schokotörtchen

mit Waldfrüchten und Eis

€ 13,00



Crème brûlée

mit Beeren

€ 12,00



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 €

INSALATONE

Insalata con tacchino

(insalata, petto di tacchino e uovo) con focaccia

Insalata alla tirolese

(straccetti di manzo con insalata, rucola, avocado, pomodori secchi e grana) con focaccia

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, mousse al cioccolato

Tortina al cioccolato

con frutti di bosco e gelato

Crème brûlée

con frutti di bosco

BIER

Forst Kronen (hell)	0,3 l	€ 3,90
5,2% vol – vom Fass	0,5 l	€ 6,10
Forst Sixtus (dunkel)	0,2 l	€ 3,40
6,5% vol – vom Fass	0,5 l	€ 6,50
Forst Felsenkeller naturtrüb	0,3 l	€ 4,40
5,2% vol – vom Fass	0,5 l	€ 6,50
Weißbier Weihenstephan	0,3 l	€ 4,10
Dunkel 5,3% vol	0,5 l	€ 6,50
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 5,70
Flaschenbier		
Forst 0,0% alkoholfrei	0,3 l	€ 4,00
Flaschenbier		

Jedes Bier auch als Radler süß, sauer

AUS DER WEINKARTE

Weißer Hauswein	1 Gl / bicch.	€ 3,50
	1/4 l	€ 6,50
	1/2 l	€ 12,00
Frizzantino	1 Gl / bicch.	€ 3,50
perlender Weißwein	1/4 l	€ 6,50
	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	€ 6,80
Johannisbeersaft, Rosmarin, Prosecco	
Spritz Aperol „Veneziano“	€ 6,60
Aperol mit Prosecco und Soda	
Hugo	€ 6,60
Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze	
Limoncello Spritz	€ 6,80
Limoncello, Prosecco, Soda	
Campari Spritz	€ 7,00
Campari, Prosecco und Soda	
Campari Soda / Orange	€ 6,50
Martini weiß	€ 6,30
Sanbitter rot od. weiß alkoholfrei	€ 4,00
Gingerino alkoholfrei	€ 4,00

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

Tutte le birre anche come „Radler“

VINI SFUSI

Vino della casa Burggräfler	bianco
Frizzantino	
Vino della casa Burggräfler	rosso

Consultate la nostra carta dei vini

APERITIVI

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

GETRÄNKE

Mineralwasser	1/2 l	€ 3,50
Sprudel oder natur	1 l	€ 5,00
Apfelsaft	0,4 l	€ 5,20
Apfelschorle	0,4 l	€ 4,80
Traubensaft	0,4 l	€ 5,20
Traubenschorle	0,4 l	€ 4,80
Johannisbeerschorle	0,4 l	€ 4,80
Holunderschorle	0,4 l	€ 4,80
Cola/Cola Zero/Spezi	0,4 l	€ 5,30
Limonade/Fanta/Sprite/Eistee	0,4 l	€ 5,30

Schweppes	0,18 l	€ 4,00
Tonic Water		
Bitter Lemon		
Säfte	0,2 l	€ 4,20
Aprikose, Birne, Orange		
Spuma	0,4 l	€ 4,80
Kräuterlimonade		

WARME GETRÄNKE

Espresso	€ 2,40
Macchiato	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,50
Latte macchiato	€ 4,70
Tasse Kaffee	€ 3,20
Caffè corretto	€ 3,50
Espresso mit Schnaps	
Affogato	€ 5,60
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	
Tee	€ 3,00

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
Succhi
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.), nocciole (*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.