

Steinegger Herbstgerichte Piatti d'autunno

Saures Rindfleisch mit Hausessig, Salat und Zwiebelringen
Manzo lesso con insalata, cipolla e aceto di vino sudtirolese
9,60 €

Hausgepresster Kalbskopf mit
Tomatenwürfel, Zwiebelringe und
„Steinegger Apfel Balsam Essig
tradizionale“
Testina di vitello fatto in casa con pomodori,
cipolla e “balsamico di mele tradizionale
Steinegger”
13,50 €

Leberknödelsuppe oder Speckknödelsuppe	1 Knödel 4,50-	2 Knödl 6.00 €
Canederli al fegato oppure allo speck in Brodo	1 canedrlo 4,50-	2 canederl 6,00 €

Kürbiscrmesuppe mit Pilzen und gebratenen Speck
Crema alla zucca con funghi e speck

7,50 €

Tiroler Nockenauswahl mit Parmesan und Butter mit Blattsalaten
Variazione di Canederli tirolesi con parmigiano e burro su insalata
9,90 €

Hausgem. Schluzkrapfen gefüllt mit Spinat an Butter und Parmesan
Schluzkrapfen agli spinaci e ricotta con burro e parmigiano
9,50 €

Kakaobandnudeln mit Hirschragout
Tagliatelle al cacao con ragu di cervo
10,50 €

Kartoffelkastaniengnocchi in sauce vom
pikantem Gorgonzola und Walnüssen
Gnocchi di patate e castagne
al gorgonzola picante con noci
11,00 €

Kindergerichte/ Piatti per i bimbi:

Maccheroni Ragú oder Tomaten / Pomodoro / aglio olio	5,50 €
Wiener Schnitzel mit Pommes frites (Kinderhauptspeise/ per bimbi)	10,00 €
Kindervorspeise/ Primo per bimbi (< 12 Jahren/anni)	5,50 €

Spaghetti grezzi "al dente" in Eigenbau Vernatsch gekocht
mit Graukäse, peperoncino und Sardellenfilets

Spaghetti grezzi al dente cotti in vino rosso "schiava" con formaggio

Grigio, peperoncino e alici

13,00 €

Acquarello Risotto mit Kürbis und gebratenem
Zanderfilet

Risotto acquarello con zucca e filetto di luccio
arrostito

15.50 €

Entrecôte gebraten auf Pilzködelscheibe
mit Butterkastanien und Sauce vom grünem Pfeffer

Entrecôte di manzo con canederlo di funghi, castagne
e salsa al pepe verde

18.90 €

Südtiroler Schnitzel (in Schwarzbotpanade, gefüllt mit Speck und Almkäse)

dazu Röstkartoffel und kleiner Blattsalat

Bistecca sudtirolese (impanata con pane nero, ripiena di speck e formaggio fontina) con patate saltate
e insalata piccola,

15.90 €(in Glutenfreier-Panade /impanato senza Glutine18,- Euro)

10 Stunden Kalbsgulasch mit Speckknödel und Krautsalat

Gulasch di vitello 10 ore con canederli di speck e insalata di cappucci

14,50 €

Wildschweinkotlett „sous vide“ auf Kürbispüree, Balsamicozwiebel und Schwarze Nüße

Costoletta di cinghiale su purea di zucca, cipolle al balsamico e noci verdi

19,50 €

Tiroler Gröstel mit Speckkrautsalat

Gröstel tirolese con insalata di crauti e speck

14,50 €

Zanderfilet „sous vide“ gegart mit Zitronennudel

und gebratenen Tomaten
Filetto di merluzzo cotto sotto vuoto con pappardelle
al limone e pomodori 21,00

Ein Brotkörbchen / Un cestino di pane 1,50 €

Hausgemachter Strudel / Kuchen nach Saison
mit eigenen Früchten
Strudel/Torta fatta in casa con frutti propri e di stagione
3,50 €

Warmes Kastanien- Schokoladentörtchen mit flüssigem Herz, Grappasauce
Tortino di castagne e cioccolato con cuore fondente e salsa alla grappa
6,50 €

Parfait von Kürbiskernen mit Kürbisschwamm
Semifreddo di semi di zucca con spugna di zucca
5,50 €

Bier-Ballon: Creme von „Batzen Bier Dunkel“
mit Pfirsichkompott, Schokosplitter und Streusel
Ballon di birra: crema di birra scura „Batzen“ con pesca sciroppata, cioccolato e streusel
5,80 €

Hausgemachtes Vanilleeis mit Marillenkompott und
Steinegger Apfelbalsamico „tradizionale“
Gelato alla vaniglia fatto in casa con albicocche sciroppate
e aceto balsamico di mele tradizionale Steinegger
7,50 €

Karamellisierte Kaiserschmarren
Mit hausgemachter Preiselbeermarmelade
Omelette strappazatto caramellizzato
con marmellata di Mirtilli fatta in casa
8,20 €

(Lactosefrei nur mit Soyamilch/Senza Lattosio con latte di soya 10,- Euro)

ACQUERELLO, DER REIS:

“Besser, reicher, gesünder.“

Acquerello, ist weltweit der erste Carnaroli “Extra” Reis.

Er wird in der Domäne Colombara in der Provinz Vercelli angebaut, in der eigenen Reismühle verarbeitet und dann verpackt. Der Erfolg von Acquerello basiert auf der

lebenslangen Erfahrung seines Gründers Piero Rondolino,

sowie den intensiven Recherchen aller Familienmitglieder. Die Verbindung von Tradition und neuester Technologie

führten zu einer einzigartigen Verarbeitungsart, in welcher der Rohreis erst abgelagert, danach langsam geschält und zum Schluss mit seinem Keim wieder verschmolzen wird. Die Ablagerung, die besondere Verarbeitung und Wiederverschmelzung mit dem Keim machen Acquerello-Reis besser, reicher und gesünder. Die angesehensten Köche und Gourmets der Welt nennen Acquerello die „Nummer 1“. Die Körner bleiben bissfest, schmecken besser und kleben nicht. Es ist ein einzigartiger Reis, mit der Fähigkeit, sich perfekt an die verschiedensten Rezepte anzupassen.

Der Keim

Acquerello ist weltweit der einzige Reis, der mit seinem Keim wiederverschmolzen wird. Im Keim steckt die vitale Kraft des Kornes. Er enthält viele wertvolle Nährstoffe wie z.B. Vitamine und Spurenelemente. Wenn Rohreis gesät wird, kann dank des Keims eine neue Pflanze daraus entstehen. Während des Schälprozesses ist es unvermeidlich dass er vom Korn getrennt wird und sich mit der Pula (Kleie bzw. Zellosoeschichten) vermischt. Dadurch gehen wertvolle Nährstoffe verloren. Bei Acquerello wird stattdessen der Keim aus der Kleie heraus gesiebt und danach mit dem geschälten Reis wiederverschmolzen. Die dabei benutzte Technik wurde von der Familie Rondolino entwickelt und patentiert. Acquerello enthält noch wertvolle Nährstoffe, die sonst nur im Vollkornreis vorkommen.

Schwarze Walnüsse/ Noci neri/ Black walnuts:

Schwarze Nüsse sind kandierte Walnüsse. Erntereif sind die grünen, unreifen Nüsse kurz vor dem Johannistag Ende Juni. Sie sollten noch leicht komplett durchstochen werden können. Die späteren harten Nussschalen sind in diesem Stadium noch weich, ebenso wie die Nusskerne. In einem aufwändigen Verfahren werden die zunächst durchstochenen Nüsse über mehrere Tage gewässert,



wobei das Wasser häufig gewechselt wird. Anschließend werden die Nüsse gebrüht und dann in Zuckersirup weichgekocht. Die inzwischen schwarz verfärbten Nüsse reifen nun mehrere Wochen bis Jahre in dem Sirup und sind eine delikate Beilage zu Braten

Si colgono le noci quando hanno raggiunto la grossezza di un Uovo di colomba. Non debbono avere nell'interno alcuna parte legnosa, si passano da parte a parte con un ago da calza in 5 punti e si mettono in un vaso di vetro con acqua fredda. Quest'acqua deve essere rinnovata giornalmente per 2 settimane. Il giorno seguente si leva l'acqua dal vaso, si prepara lo sciroppo e si versa caldo sulle noci. Nel vaso, assieme alle noci, si devono mettere dei sacchettiini contenenti qualche chiodo di