

# Steinegger Sommergerichte - Piatti estivi

Saures Rindfleisch mit Hausessig, Salat und Zwiebelringen  
 Manzo lesso con insalata, cipolla e aceto di vino sudtirolese  
*Boiled beef with homemade vinegar, salad and fresh onionrings*  
 10,50 €



Salatteller mit Grillmelone, Pinienkernen,  
 Ziegenkäse und schwarzen Nüssen  
 Insalata mista con melone alla griglia,  
 pinoli e formaggio fresco di capra, noci verdi  
*Salad with melon, goat cheese, pine nuts  
 and green walnuts* 12,50 €

Erbсенcremesuppe mit Gorgonzola  
 Crema di piselli con gorgonzola  
*Pea cream soup with gorgonzola cheese*  
 7,00 €



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”  
*Calf's head with tomatoes, onion rings, and balsamic vinegar tradizionale Steinegger*  
 14,50 €

Leberknödelsuppe oder Speckknödelsuppe	1 Knödel	5,50-	2 Knödl	6.50 €
Canederli al fegato oppure allo speck in Brodo	1 canedro	5,50-	2 canederl	6,50 €
<i>Liver-bread or Speck-bread dumplings in clear soup</i>	1 dumpling	5,50	2 dumplings	6,50



Tiroler Nockenauswahl mit Parmesan, Butter auf Blattsalaten  
 Variazione di Canederli tirolesi con parmigiano e burro su insalata  
*Bread dumplings with different flavours of the season, with Parmigiano, butter and salad*  
 9,90 €

Hausgem. Schluzkrapfen gefüllt mit Spinat an Butter und Parmesan  
 Schluzkrapfen agli spinaci e ricotta con burro e parmigiano  
*Traditional homemade halfmoon raviolis (stuffed pasta with spinach, cottage cheese)*  
 10,50 €



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  
*Spaghetti with red wine, typical tyrolean cheese  
 garlic and anchovy*  
 13,50 €

Hausgemachte Bandnudel mit  
 Zucchini, frischen Tomaten und  
 Büffelmozzarella  
 Tagliatelle della casa zucchini  
 pomodori e mozzarella bufala  
*Homemade Egg-Pasta Noodles with  
 courgette, tomatoes and bufala mozzarella*  
 12,50€





Acquerello Risotto mit, Rucola und  
gebratenem einheimischen Saiblingsfilet  
Risotto acquerello alla rucola con salmerino nostrano  
*Creamy Acquarello risotto with roquette and samlet filet*  
15,50 €



Gnocchi mit Pesto von getrockneten  
Tomaten mit Mohn und Ingwer,  
geräucherte Ricotta  
Gnocchi al pesto di pomodori secchi con  
papavero e zenzero, ricotta affumicata  
*Gnocchi dry tomatoe pesto with ginger,  
poppy and smoked ricotta* 13,00 €

**Kindergerichte/ Piatti per i bimbi:**

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

Entrecôte gebraten, gebackene  
Gnocchi, gebratener Radicchio und Peperonicreme  
Entrecôte di manzo arrostito,  
gnocchi fritti radicchio grigliato e sugo di peperoni  
*Beef Entrecôte with, potatoe gnocchi, radicchio and paprika sauce*  
18,50 €

Südtiroler Schnitzel (in Schwarzbrotpanade, 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,  
*Cordon Bleu Tyrolean Style (regional bread, Speck and alpcheese)*  
15.90 € (in Glutenfreier-Panade /impanato senza Glutine/ gluten free 18,- Euro )



Kalbsrahmgeschnetztes  
mit Spätzle und Broccoli  
Spezzattino di vitello in salsa cremosa  
con spätzle e broccoli  
*Creamed sliced veal with small  
four dumplings and broccoli*  
23,00 €

10 Stunden Kalbsgulasch mit Speckknödel und Krautsalat  
Gulasch di vitello 10 ore con canederli di speck e insalata di cappucci  
*Beef cuted in slices and cooked 10 houres  
in the own sauce with bread-speckdumplings, cabbage salad*  
14,50 €



Lachsfilet gebraten,  
Süßkartoffelpüree und Mangold  
Fetta di salmone arrostita,  
purea di patata americana e bietole  
*Salmon with sweet potatoe puree  
and spinach beets*  
19.50 €

Tiroler Gröstel,  
dazu Speckkrautsalat  
Gröstel tirolese  
con insalata di capucci e speck  
*Tirolean dish of potatoes, beef, onions  
and cabbage salad*  
14,50 €



Ein Brotkörbchen / Un cestino di pane / *Some bread* 2,00 €

Käseteller mit Nonstaler Lagreinkäse, Gewürztraminerke, Bierkäse und Parmesankäse mit hauseigenem Früchtekompott und Steinegger Apfelbalsamico tradizionale Riserva Formaggi della val di non al Lagrein, Gewürztraminer, Birra e Parmiggiano con composta di melocotogna e Balsamico di mele Riserva Steinegger  
*Plate of different regional cheeses with homemade stewed fruits, Steinegger Apple-balsamico*  
11,50 €



Hausgemachter Strudel / Kuchen nach Saison mit eigenen Früchten  
Strudel/Torta fatta in casa con frutti propri e di stagione  
*Cake of the season / Apple-Strudel*  
3,80 €



Rosmarin Creme Brülée mit hausgemachtem Pfirsichkompott und Whiskeyespuma  
Crema catalana al rosmarino con composta di pesche dello Steinegger e espuma di Whiskey  
Creme Brülée with rosmary, fruit compote and Whiskey espuma  
7,50 €



Luftiger Yoghurtschaum mit frischen Erdbeeren  
Schiuma allo yogurt con fragole fresche  
*Mousse of yogurt with fresh strawberries*  
5,20 €



Sauerrahmmousse mit eingelegten Rotweinzwetschgen  
Mousse alla panna acida con prugne composte al vino della casa  
Mousse of sour cream with plum red wine compote  
5,50



Karamellisierter Kaiserschmarren mit hausgemachter Preiselbeermarmelade  
Omelette strappazatto caramellizzato con marmellata di mirtilli fatta in casa  
8,50 €



*Raisin omelette cut up into pieces with homemade jam of euopean cranberries*

(Lactosefrei nur mit Soyamilch/Senza Lattosio con latte di soya / without milk made by soyamilk 10,- Euro)

**WICHTIG/ IMPORTANT(E)**

bitte teilen sie uns mögliche **Intoleranzen** und **Allergien** mit. Per potervi servire bene vi preghiamo di dirci le vostre intolleranze o allergie. Please tell us about your intolerances or allergies .

**Besuchen Sie unser Hofladele / Visitate il nostro negozietto con prodotti tipici e fatti in casa.**

**Visit tour shop of home made and regional produkts.**

### **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 garofano e un poco di cannella. si fa bollire lo sciroppo, si aggiungono le noci e si fanno cuocere per 35-40 minuti, si levano le noci, si dispongono nel vaso e ci si versa sopra lo sciroppo caldo.

### **Spaghetti Grezzi:**

Eine traditionelles Herstellungsverfahren übernommen von den Bauern, die damals deren Hartweizengrieß in kleinen Mühlen verarbeiteten. Der Teig wurde mit dem unraffiniertem Mehl und Wasser hergestellt. Heute produziert Cavaliere Giuseppe Cocco eine ähnliche Pasta hergestellt mit Hartweizengrieß, Kleie und Kleiemehl.



Una volta a Fara San Martino i contadini macinavano il grano duro dei loro campi in piccoli mulini locali, ottenendo una semola grezza, un po' scura, non raffinata. Poi le massaie facevano la pasta aggiungendo a questa semola

grezza l'acqua fredda e tanto amore per le cose buone e genuine. Il risultato era una pasta simile a questa Sfoglia Grezza prodotta oggi dal Cav. Giuseppe Cocco con la semola di grano duro, la crusca e il cruschetto.

**ACQUERELLO, DER REIS:** 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 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.