

Steinegger Frühjahrsgerichte - Piatti primaverili

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



Hausgepresster Kalbskopf mit Salat, Zwiebelringe und „Steinegger Apfel Balsam Essig tradizionale“ 14,50 €
 Testina di vitello fatto in casa con insalata, cipolla e “balsamico di mele tradizionale Steinegger”
Calf's head with salad, onion rings, and balsamic vinegar tradizionale Steinegger

Spargelsalat mit Erdbeeren, Geräucherter Entenbrust und „Steinegger Apfel Balsam Essig tradizionale“
 Insalata d'asparagi con fragole, petto d'anatra affumicato e “balsamico di mele tradizionale Steinegger”
Salad with asparagus, strawberries, smoked duck breast and balsamic apple vinegar tradizionale Steinegger

13,00-€



Spargelcremesuppe mit Südtiroler Räucherforelle
 Crema d' asparagi con trota affumicata nostrana
Cream soup of asparagus with smoked trout

7,50 €



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

10,50 €

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)

11,00 €



Spaghetti grezzi “al dente” in Karamellisiertem Chicoree, Apfelcreme Und Krebsfleisch

Spaghetti grezzi al dente con cicoria caramellata, crema di mele e granchio
Spaghetti with caramelized chicory, apple cream and crab

14,50 €



Acquelrello Risotto in Sekt gekocht mit Spargeln, Gorgonzola & Erdbeeren

Risotto Acquerello allo spumante con asparagi, gorgonzola e fragole
Italian Acquerello rice with asparagus, gorgonzola cheese and strawberries

15,50€



Hausgemachte Bandnudel mit Spargel und Rohschinken
 Tagliatelle della casa con asparagi e prosciutto crudo
Homemade Egg-Pasta Noodles with Italian ham, and asparagus

14,00€

Kindergerichte/ Piatti per i bimbi:

Kindervorspeise/ Primo per bimbi (< 12 Jahren/anni)	6,00 €
Maccheroni Ragú oder Tomaten / Pomodoro / aglio olio	5,50 €
Kinder-Wiener Schnitzel mit Pommes frites / Kinderhauptspeisen	10,00€



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)



16.30 € (in Glutenfreier-Panade /impanato senza Glutine/ gluten free 18,- Euro)

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 hours in the own sauce with
bread-speckdumplings, cabbage salad* 14,50-€

Gekochte Spargel mit Salzkartoffeln,
Schinken und Bozner Sauce

Asparagi cotti con patate lesse,
prosciutto cotto e salsa bolzanina

Boiled white Asparagus with boiled potaoes

Ham and "bozner sauce" (mayonnaise & eggs)

19.50 €



Tiroler Gröstel mit Spargel,
dazu Speckkrautsalat

Gröstel tirolese agli asparagi
con insalata di capucci e speck

*Tirolean dish of potatoes, boiled potatoes
and cabbage salat* 16,50 €



Ein Brotkörbchen / Un cestino di pane 2,00 €



Käseteller mit Nonstaler Lagreinkäse, Gewürztraminerke, Bierkäse und Parmesankäse mit Marmelade von grünen Tom und Steinegger Apfelbalsamico tradizionale Riserva

Formaggi della val di non al Lagrein, Gewürztraminer, Birra e Parmiggiano con marmellata di pomodori verdi e Balsamico di mele Riserva Steinegger

Plate of different regional cheeses with homemade stewed fruits, Steinegger Apple-balsamico
12,50 €



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 €

Hausgemachtes Haselnusseis Piemonte I.G.P.
mit Espresso & Baileysesuma

Gelato di nocciola piemontese I.G.P. fatto in casa

Con espresso e espuma di Baileys

Homemade hazelnut ice cream with espresso

and Baileys espuma 6,50 €



Luftiger Yoghurtschaum mit frischen Erdbeeren und
Haselnussstreusel

Schiuma allo yogurt con fragole fresche e streusel di nocciola

Espuma of local yogurt with marinated strawberries and hazelnut crumble

6,00 €



Karamellisierter Kamut-Kaiserschmarren
mit hausgemachter Preiselbeermarmelade

Omelette strappazatto al kamut caramellizzato

con marmellata di mirtilli fatta in casa

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

(Lactosefrei nur mit Soyamilch/Senza Lattosio con latte di soya

/ without milk made by soyamilk 10,- €)

8,90-€

3 Kugeln Hausgemachtes Eis 3,5 / 3 palline gelato fatto in casa / 3 types of ice cream

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

Wir freuen uns sehr sie bedienen zu dürfen! Danke / Vi siamo grati di potervi servire/

Spaghetti Grezzi:

Ein 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, il Riso

“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. 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. Bei Acquerello wird der Keim aus der Kleie heraus gesiebt und danach mit dem geschälten Reis wiederverschmolzen. Acquerello enthält noch wertvolle Nährstoffe, die sonst nur im Vollkornreis vorkommen.

Il riso migliore: La gemma è la parte vitale del riso, e contiene la maggioranza delle vitamine e dei microelementi. Durante la lavorazione la gemma viene separata dal chicco, ma grazie ad un procedimento brevettato in Acquerello viene reintegrata. Per unire il gusto del riso bianco con gli elementi nutritivi del riso integrale.



Kamut:

Ist aus einer Kreuzung von Hart- und Weichweizen hervorgegangen und kommt ursprünglich wahrscheinlich aus Ägypten. Kamut® ist reich an Kalium, Phosphor, Magnesium, Eisen, Zink Vit E, Vit, B1, B3, B6. Erwähnenswert ist der hohe Gehalt an Amino- und ungesättigten Fettsäuren, und an Selen von etwa 0,9 mg.

Le farine bio RIEPER provengono da agricolture biologiche certificate e sono testate e garantite per qualità e purezza. Particolarmente richiesta oggi è la farina biologica di Kamut®, una varietà di grano duro coltivato in Egitto fin dall'antichità. Prova l'eccellenza delle farine bio RIEPER, per una scelta più naturale e ricca di nutrienti. Controllato da IT BIO 013.

