

Steinegger Herbstgerichte - Piatti d'autunno



Marinierte Tomaten mit gebratenen Pfifferlingen und Garumschaum
 Pomodori marinati con finferli arrostiti e espuma di Garum di lievito 14,50 €
Tomatoes with roasted chanterelles and espuma of Yeast-Garum



Salatteller mit süßsauer eingelegtem Kürbis, Pilzen und Erbsenmiso Dressing
 Insalata con zucca all'agrodolce, funghi e dressing al miso di piselli
Salad with pumpkin sweet and sour, mushrooms and pea miso dressing 13,50 €



Rindstatar mit Erbsen-Miso, Holunderkapern Salatbeet und Tomatensorbet, getoastetes Brot
 Tatar di manzo con miso di peselli, capperi di sambuco insalatina e sorbetto di pomodori, pane tostato
Beef tatar with pea-miso salad, elderberry-capers and homemade tomatoe sorbet, toasted bread 13,50 €



Leberknödelsuppe oder Speckknödelsuppe
 Canederli al fegato oppure allo speck in Brodo
Liver-bread or Speck-bread dumplings in clear soup

1 Knödel 5,50- 2 Knödl 6.50 €
 1 canedro 5,50- 2 canederl 6,50 €
 1 dumpling 5,50 2 dumplings 6,50

Salat vom Garten, Ziegenfrischkäse gebratene Äpfel, schwarzen Nüssen
 „Steinegger Apfel Balsam Essig tradizionale“



Insalata dal nostro giardino, formaggio fresco di capra, mela arrostita e noci verdi 14,00-€

„balsamico di mele tradizionale Steinegger“
Salad from our garden fresh goats cheese black walnuts and roasted apple, balsamic apple vinegar tradizionale Steinegger



Apfel- Selleriecremesuppe , mit gebratenen Kalbsleberwürfel

Crema di mela e sedano con cubetti di fegato di vitello
Apple and celariac cream soup with roasted calf's liver 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" mit Basilikumpesto vom Garten, Kräuterseitlinge und Tomaten-Gel
 Spaghetti grezzi al dente con pesto di basilico e gel di pomodori
Spaghetti with basil pesto, king oyster mushroom and tomatoe gel



15,50 €



Acquerello Kürbis-Risotto mit Ziegenkäse Amaretti und Rohschinken
 Risotto Acquerello alla zucca formaggio di capra, amaretti e crudo
Italian Acquerello rice with pumpkin, goats cheese and amaretto biscuits and prosciutto 16,50€

Hausgemachte Bandnudel mit Pfifferlingen
 Tagliatelle della casa ai finferli
Homemade Egg-Pasta Noodles, with chanterelles 12,50€

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

Rindsfilet rosa gebraten, Kartoffelgnocchi,
gebratene Südtiroler Kräuterseitlinge
und würziger Sauce



Filetto di manzo arrostito con gnocchi,
caldarello nostrano e salsa sapida
*Roast beef fillet with potatoe gnocchis,
roasted king oyster mushroom and aromatic sauce*
24.50 €

Einheimisches Forellenfilet mit Rohnen-Kartoffelgratin,(auf Wunsch Glutenfrei)
Erbsen und Tintenfisch-Garum-Mayonnaise

Filetto di trota nostrana con gratin di barbabietole e patate,
piselli e mayonnaise al garum di seppie (su richiesta senza glutine)

*Trout fillet with beetroot and potatoe gratin,
peas and garum-mayonnaise*

23,50 €



Ein Brotkörbchen / Un cestino di pane 2,00 €



Käseteller mit Lagreinkäse, Weißweinkäse und Bierkäse
mit Marmelade von grünen Tomaten und
Steinegger Apfelbalsamico tradizionale Riserva

Formaggi della val di non al Lagrein, Birra e al vino bianco

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 & Baileysespuma

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 €



Zwetschgenkompott mit Kakaosorbet und
Schokoladenschwamm

Prugne al vino rosso con sorbetto al cacao, e spugna al cioccolato

Stewed prunes with cocoa sorbet and chocolate sponge

6,50 €



Karamellierter 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 aus biologischem Anbau:

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.

