

## Antipasti – Kalte Vorspeisen – Starters

Getoastetes Sauerteigbrot mit Misobutter Sardellenfilets aus der Adria **Pane al lievito madre tostato con burro al miso Steinegger e acciuge dal mare adriatico** *Homemade toasted sourdough bread with miso butter and anchovies from the adriatic sea* 14,50



Grüner Veltliner Klaus Lentsch



Südtiroler Speckteller mit Gurken, Kren und Chutney **Speck nostrano con cetrioli, rafano e chutney** *Local smoked ham with pickles and chutney* 16,50



Vernatsch Barleit



## Suppe-Warme Vorpeisen – Primi piatti



Speckknödel oder Leberknödelsuppe	1 Knödel	2 Knödel
<b>Canederli allo speck o di fegato in Brodo</b>	<b>1 canedrlo</b>	<b>2 canederli</b>
<i>Liver-bread or Speck-bread dumplings in clear soup</i>	<i>1 dumpling</i>	<i>2 dumplings</i>

8,50 11,00



Vernatsch / **Schiava** Kalterer See

Erklärungen/Spiegazioni



Ein Brotkörbchen /  
**Un cestino di pane** / *Bread basket* 4,00

Tiroler Nockenauswahl mit Parmesan, Butter auf Blattsalaten  
**Variatione di Canederli tirolesi con parmigiano e burro su insalata**  
*Bread dumplings with different flavours of the season, with Parmigiano,  
butter and salad 15,50*



Auch ohne Salat / **anche senza insalata** / possible without salad.



Vernatsch / **Schiava** Kalterer See



Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat & Topfen gefüllt an Tomatenbutter  
**Mezzelune di segale ripieni di spinaci e ricotta, con burro ai pomodori**

*Ravioli made of rye with spinach and curt cheese filling, with tomatoe butter 16,50-*

Auch ohne Tomaten / **anche senza pomodori** / possible without tomatoe.



Steinegger Strahler (pinot blanc + chardonnay)



**Kindergerrichte/ Piatti per i bimbi/For Children:** (< 12 Jahren/anni)

**Kindervorspeise / Primo per bimbi**

(Maccheroni Ragú/Pomodoro/ aglio olio) 6,50

Erklärungen/Spiegazioni

Kleines paniertes Schnitzel für Kinder mit Pommes  
frites / Kinderhauptspeisen

**Bistecca piccola alla viennese con patate fritte**

**/ Primi piatti per bambini**

*Wienerschnitzel for children with french fries / Main courses for  
children 12,50*



Steinegger Apfelsaft Bergäpfel/ **Succo di mele**

### Hauptspeisen – Secondi piatti – main course

10 Stunden Rindsgulasch mit Speckknödel und Krautsalat

**Gulasch di manzo 10 ore con canederli di speck e insalata di**

**cappucci** *Beef cuted in cubes and cooked 10 hours in the own*

*sauce with bread -speck-dumplings, cabbage salad 21,50-*



Lagrein

Südtiroler Schnitzel (in Dunkel-Brot Panier, gefüllt mit Speck / Almkäse) dazu Röstkartoffel und ein 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 dark bread, Speck and alpcheese) 21,50*  
(in Glutenfreier-Panade / impanato senza Glutine/ gluten free 24,50-€)



Vernatsch

## Dessert

Hausgemachter Strudel / Kuchen nach Saison mit eigenen Früchten nach Verfügbarkeit  
**Strudel/Torta fatta in casa con frutti propri e di stagione secondo disposizione** *Cake of the season / Apple-Strudel* 4,90



Steinegger Holunderblütenwasser/ **Aqqua di fiori di sambuco**

Hausgemachtes Vanilleeis mit Apfelbalsamico  
Steinegger Riserva 11 Jahre  
**Gelato alla vaniglia fatto in casa con Balsamico di mele Steinegger riserva 11 anni**



*Homemade vanilla ice cream with Apple balsamic vinegar "steinegger" riserva 11 years* 7,50



**Drei Kugeln hausgemachtes Eis / Tre palline gelato fatto in casa/**  
*3 types of homemade ice cream* 6,00

Hausgemachte Cookie im Tiramisu mit Kakaosorbet  
**Tiramisu ai cookies con sorbetto al cacao**

*Tiramisu of cookies biscuits with cocoa sorbet* 10,50



Porto Vintage 2007 Vina Dona Vale Maria



**Karamellierter Kaiserschmarren mit hausgemachter Marmelade**  
**Omelette strappazatto caramellizzato con marmellata fatta in casa**  
*Raisin omelette cut up into pieces with homemade jam*  
12,00

(Lactosefrei nur mit Soyamilch/**Senza Lattosio con latte di soya**  
*without milk made by soyamilk* 13,50 )



1 Glas Südtiroler Milch / 1 bicchiere di latte altoatesino







Alle unsere Gerichte können Spuren von Allergenen enthalten. Bitte nennen sie den Kellnern Ihre Unverträglichkeiten damit die Küche sich einrichten kann. *Wir gefrieren auch Lebensmittel ein und verwenden gefrorene Bestandteile.*

**Tutte le nostre pietanze possono contenere tracce di allergeni. Per favore dite al cameriere le vostre intolleranze così i cuochi si possono arrangiare. Please tell the waiters your intolerance so the cuisiniers can provide.**  
*Lavoriamo anche con pietanze surgelate.*

Familie Eisenstecken – Falkensteiner und unsere Mitarbeiter wünschen guten Appetit  
**Noi auguriamo buon appetito / We wish you a bon appetit**

Besuchen Sie unser Hofladele!  
Wir freuen uns sehr sie bedienen zu dürfen!  
**Visitate il nostro negozietto con prodotti fatti in casa.**  
**Vi siamo grati di potervi servire**  
*Visit our small farm – shop, we thank you for your stay.*

Legende / **Spiegazioni** / *Explication: Preise in Euro / **Prezzi in Euro**/Prices in € without tipp*

	= mit regionalen Produkten bzw. Steinegger Produkten, <b>con prodotti dello Steinegger</b> e/o ca. km30, <i>with regional products.</i>
= 	Typisches regionales Gericht, <b>_tipico piatto tirolese</b> , typical <i>regional dish</i>
= 	für Feinschmecker, <b>per buongustai</b> for <i>Gourmets</i>
= 	Empfehlung für Kinder, <b>consigli per bambini</b> , <i>idea for children</i>
= 	Unverbindliche Trinkempfehlung (nicht im Preis enthalten) , <b>consiglio abbinamento da bere non incluso nel prezzo</b> , <i>not binding suggestion to drink not inclusive.</i>
	= Vegetarisch / <b>Vegetariano</b> / <i>Vegetarian</i> <i>For Vegan dishes please ask the waiter</i>

**NB: Spezielle Hinweise:** wenn sie großen Hunger haben, empfehlen wir eine Vorspeise und eine Hauptspeise und ein Dessert zu wählen, oder eine extragroße Portion zu bestellen.  
Unser Kaiserschmarren wird „frisch zubereitet mit großer Liebe und Hingabe“ mit oder ohne Rosinen, mit oder ohne Rum, klein, normal oder

## Getränkeempfehlungen in Euro

### Kaffee Fairtrade/Café Schreyögg:

Espresso/Machiato/Lungo	1,70
Machiato Soya	2,50
Cappuccino/ Espresso doppio	3,00
Soyaccino	3,50
Lattemacchiato	4,00
Kännchen Kaffee (2Tassen)	3,50

### Tee / Infusi alle erbe o fruta / Té nero /

Schwarztee/Grüntee/Früchte/Kindertee/	2,50
Almkräuter/Kamille/Pfefferminze	

### Mineralwasser/ Aqua minerale

Sanct Zacharias Thermen mit Kohlensäure und ohne Kohlensäure / con e senza gas			
½ l	3,50	1 l	5,00
Glas Mineralwasser 0,2l			1,60
Naturewaterservice / Servizio Acqua			
1dl	1,00	1l	2,00

### Biere / Birre

Batzen Bräu dunkel „Bozner Bier“	0,33 l	6,00
Batzen „Vienna“ hell Bozner Bier	0,33 l	6,00
Rethia Jet Lag A.Pale	0,33 l	6,00
Rethia WildSide (winebeer)	0,75 l	15,50
Forst 0,0 vol%	0,33 l	5,00
Batzen Bräu IPA Monkey 0 vol%	0,33 l	6,00
Hefe Franziskaner no alkohol	½ l	6,00
Paulaner Hefeweizen	½ l	6,50
Forst Pils Faß/ spina	0,2l 2,80	0,4l 5,00
Forst Lager beer		
Radler Forst	0,2l 2,80	0,4 5,00
Bier Verena Art (mit Holerblütenwasser)		4,50
Birra alla Verena (al acqua di fiori di sambuco)		

### Aperitivi no alcohol

Sanbitter, Gingerino,	
Bitter Pompelmo, Bitter Ginger	4,00
Pompelmo-Tonic / Ginger Tonic	5,50
Hugo – Bitter	5,50

### Aperitivi

Hugo (Holer+Holerfrizzantino+Soda)	6,00
Americano, Veneziano,	7,50
Gin-Tonic Stile 90` / Negroni /	8,50

## 2024 Consigli da bere in euro

### Säfte/Succhi e limonate

Pago, Schweppes tonic(0,18cl)	3,50
Eigenbau Apfelsaft./	
Succo di mele	0,2 3,00 0,4l 4,50
1lt. Apfelsaft/ succo di mele	8,00
½ L Apfelsaft / succo di mele	5,00
Apfelsaft (mele) gespritzt /Succo con aqua	
Holunderblütensaft/Succo di sambuco/	
Preiselbeer/Mirtilli gespritzt/naturwasser	
kl. 2,80, 0,4lt.4,00 1/2L 4,50 1L 8,00	
Limonata, Aranciata, Icetea, Spuma	
0,2l 2,80 0,4l 4,50 1l 8,50	
Coca Cola	0,2l 3,50 0,4lt. 5,00 1lt 10,50
Cola Zero	0,33 l 5,00

„Wirtstrunk“ gspritzten Vernatsch/ Strahler  
0,2l 3,50 0,4l 5,50

### Weine Glasweise / Vini al Calice

Empfehlung des Jahres: **Steinegger Sekt**  
**MONSTRANS 2018 Degorg. 2023 1/8 l 7,00**

Steinegger Strahler 2022	½ l	11,00
(weiß, mineralisch, trocken)	¼ l	5,50
Sauvignon blanc 2023	½ l	15,00
(weiß, aromatisch, gute säure)	¼ l	7,50
Steinegger Vernatsch Kalterer See	½ l	11,00
2022(fruchtig, leicht, bekömmlich)	¼ l	5,50
Pinot noir	¼ l	9,50
Lagrein 2023	½ l	16,00
(Starke Farbe)	¼ l	8,00
Cabernet franc 2022	¼ l	9,50

**8 Offene Weine unter Argon Glas weise.**

**8 Vini sotto Argon per calice.**

**Weinflaschen / Bottiglie di Vino**

Fragen Sie nach der Weinkarte! Chieda la carta da vini!

### Digestif

Grappa, Brandy, Williams Walcher,	4,00
Montenegro, Avena, Braulio, Ramazotti,	4,00
Fernet, Cynar, Sambuca, Liköre	4,00
Obstbrände, Grappa Barique	6,00
Spezielle Brände(Ortler), Cognac	9,00