

Steineggers Herbstgerichte – Piatti autunnali

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



Vernatsch Barleit



Herbstsalat mit gegrilltem Kürbis, Apfel und schwarzen Nüssen, Kaffeedressing **Insalata autunnale con zucca arrostita, mela e noci verdi e dressing al café** *Salad with roasted pumpkin, apple green walnuts, and coffeedressing* 14,50



Batzen Dunkel oppure Traubensaftschorle / Spritz di succo d' uva



Suppe-Warme Vorpeisen – Primi piatti



Speckknödel oder Leberknödelsuppe 1 Knödel 2 Knödel
Canederli allo speck o di fegato in Brodo **1 canedrlo** **2 canederli**
Liver-bread or Speck-bread dumplings in clear soup 1 dumpling 8,50 2 dumplings 11,00



Vernatsch / Schiava Kalterer See

Kürbiscremesuppe mit gebratener Garnele und Guanciale
Crema di zucca con scampi e guanciale croccante
Pumpkin cream soup with scampi and guanciale 12,50



Grüner Veltliner Klaus Lentsch

Erklärungen/Spiegazioni



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

Kakaopappardelle mit Hirschragout und Sauerrahm
Pappardelle al cacao con ragout di cervo e panna acida
Cocoa noodles with deer ragout and sour cream 16,00



Cabernet

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 15,50



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



Vernatsch / **Schiava** Kalterer See



Kürbisrisotto / Pesto vom Kürbiskernmiso und Joghurt
Risotto alla zucca mantecato / pesto di miso di semi di zucca e joghurt

Pumpkin-Risotto with pumpkinseed miso pesto, and jogurt 16,50



Blauburgunder Pinot nero

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 pomorodi** / 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 Traubensaft / **Succo d`uva**



Hauptspeisen – Secondi piatti – main course

Rosa gebratenes Hirsch-Nüsschen auf Kürbiscreme und Butter-Kastanien

Noce di cervo arrostita con purea di zucca e castagne al burro

Venison rump medium rare with smashed pumpkin and butter chestnuts 26,50



Lagrein

10 Stunden Rindsgulasch mit Speckknödel und Krautsalat

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

Beef cutted in cubes and cooked 10 hours in the own sauce with bread -speck-dumplings, cabbage salad 21,50-



Vernatsch

Miso glasiertes Kürbissteak mit Röstkartoffel
und hausgemachtem Kimchi

Steak di zucca rosolata con patate saltate e Kimchi fatto in casa

Miso glazed pumpkin steak with roasted potatoes and kimchi 17,50



Grüner Veltliner Alte Reben Weingut Klaus Lentsch

Tikka Masala vom BIO Hühnerschlegel mit hausgemachtem

Naan Brot  24,50-

Pollo biologico alla tikka masala con pane naan fatto in casa टिक्का मसाला

BIO Chicken tikka masala with naan bread



Rethia Jetlag IPA o. Batzen Monkey (IPA 0% alcool)

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

Kastanienespuma hell und dunkel, Apfelgelatine und Streusel

Kastanienespuma gelatine alle mele e crumble

Chestnut espuma apple gelee and crumble 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, con prodotti dello Steinegger e/o ca. km30, <i>with regional products.</i>
= 	Typisches regionales Gericht, _tipico piatto tirolese , typical <i>regional dish</i>
= 	für Feinschmecker, per buongustai for <i>Gourmets</i>
= 	Empfehlung für Kinder, consigli per bambini , <i>idea for children</i>
= 	Unverbindliche Trinkempfehlung (nicht im Preis enthalten) , consiglio abbinamento da bere non incluso nel prezzo , <i>not binding suggestion to drink not inclusive.</i>
	= Vegetarisch / Vegetariano / <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	1l 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, Ictea, 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