

# Steinegger Frühjahrskarte – Piatti primaverili

## Antipasti – Kalte Vorspeisen – Starters

Frühlingsalat mit Spagel, pochiertem Ei und  
Haselnusscrunch

**Insalata primaverile con sparagi uovo poche e crumble di  
nocciole**

*Salad variation with asparagus, poached egg and hazelnut crumble 16,00*



Sekt/Spumante MONS TRANS Steinegger/methode champenoise



## 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*



Spargelcremesuppe mit Topfen Miso Praline

**Crema agli asparagi con praline di ricotta e miso**

*Asparagus cream soup with cottage cheese and miso praline 13,00*



Spaghetti Cavalieri al dente gekocht mit Kirnig Pilzcarbonara

**Spaghetti Cavalieri cotti al dente con carbonara di funghi nostrani**

*Spaghetti Cavalieri with mushroom carbonara 16,50*



Hausgemachte Schlutzkrapfen Spargelfüllung in Buttersuace und Salbei

**Mezzelune di segale ripieni d'asparagi in salsa al burro e salvia**

*Ravioli made of rye with asparagus filling in butter-sage sauce 16,50*



Sauvignon / **vino autoctono rosso leggero** / *tirolean wine fruity, red, light*



**Kindergerichte/ Piatti per i bimbi/For children:** (< 12

Jahren/anni) Kindervorspeise/ Primo per bimbi

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

Kinderhauptspeisen / **secondi per bimbi**

Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites

**Bistecca piccola alla viennese con patate fritte / Primi piatti per**

**bambini / Wienerschnitzel for children with french fries / Main courses**

*for children 13,00*



Steinegger Traubensaft / **Succo d'uva** / *Homemade Juice*

## Hauptspeisen – Secondi piatti – main course

Rindsgulasch von der Südtiroler Färse\* mit  
Speckknödel und Krautsalat

**Gulasch di manzo nostrano “scottona” con canederli di  
speck e insalata di cappucci**

*Beef gulasch (Stew with onions and paprika) with bread- ham-dumplings,  
cabbage salad 23,00*



Lagrein



Gekochte Spargel mit Salzkartoffel, Schinken, Bozner Sauce

**Asparagi cotti con patate lesse, prosciutto e salsa bolzanina**

*Asparagus with potatoes, ham and egg mayonnaise 23,00*



Grüner Veltliner Alte Reben Weingut Klaus Lentsch

Südtiroler Schnitzel ( in Dunkel-Brot Panier, gefüllt mit Südtiroler  
Speck / würzigem Almkäse) dazu Röstkartoffel kleiner Blattsalat

**Bistecca sudtirolese (impanata con pane nero, ripiena di speck  
altoatesino e formaggio fontina) con patate saltate e insalata  
piccola**

*Cordon Bleu tyrolean style (regional bread, Speck and alpcheese 23,00*

*(in Glutenfreier-Panade impanato senza Glutine/ gluten free 25,00)*



Sekt MONSTRANS, Steinegger Spumante metodo classico/  
Sparkling Wine methode champenoise

Kalbsbrisket vom Holzkohlegrill mit Chipotle Mayonnaise,  
frittierte Kartoffel

**Brisket di vitello alla carbonella con mayonnaise al chipotle, e  
patate fritte**

*Veal brisket from the smoker, with chipotle mayonnaise, fried potatoes  
28,50*



Baluburgunder

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

Erklärungen/Spiegazioni->



## 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 5,00-*



Steinegger Holunderblütenwasser/ **Acqua di fiori di sambuco**

Hausgemachtes Lakritze Eis mit Apfelbalsamico

Steinegger Riserva 11 Jahre

**Gelato alla liquirizia fatto in casa con**

**Balsamico di mele Steinegger riserva 11 anni**

*Homemade liquorice ice cream with apple balsamic vinegar*

*“steinegger” riserva 11 years 8,00*



**Drei Kugel hausgemachtes Eis / Tre palline gelato fatto in casa/**

*3 types of homemade ice cream 6,00*

Topfen Tartlette mit Mandelcrumble, Erdbeersauce und  
Cremeeis

**Tartlette alla ricotta, crumble di mandorle, salsa di fragole  
e galato**

*Tartelette with cream cheese, almond crumble, strawberrie sauce  
and gelato 9,00*



Karamellierter Kaiserschmarren mit hausgemachter Marmelade

**Omelette strappazatto caramellizzato con marmellata fatta in casa**

*Raisin omelette cut up into pieces with homemade jam 12,50*

(Lactosefrei nur mit Soyamilch/**Senza Lattosio con latte di  
soya / without milk made by soyamilk 14,00**)



Milch von der Tiroler Kuh / latte di mucca altoatesina/ **glass of tyrolean milk**

Alle unsere Gerichte können Spuren von Allergenen enthalten.  
Bitte nennen sie den Kellnern Ihre Unverträglichkeiten damit die Küche sich  
einrichten kann.

**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.*

**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.*



= mit regionalen Produkten bzw. Steinegger Produkten, **con prodotti dello Steinegger** e/o ca. km30, *with regional products.*



= Typisches Regionales Gericht, **tipico piatto tirolese**, *regional dish*



= für Feinschmecker, **per buongustai for Gourmets**



= Empfehlung für Kinder, **consigli per bambini**, *idea for children*



Unverbindliche Trinkempfehlung ab (nicht im Preis enthalten),

**consiglio abbinamento da bere non incluso nel prezzo,**

*not binding suggestion to drink not inclusive.*

\*Färsen = weibliches, jungfräuliches Rind

Der traditionell hergestellte **Apfel Balsam Essig**. Hierfür verwenden wir unseren Apfelsaft. Dieser wird um 2/3 eingekocht und dann in verschiedene Holzfässer zur Essiggärung und weiterer Reifung gegeben. Jedes Jahr wird umgefüllt und aufgefüllt. Die Verdunstung in den Holzfässern beträgt zwischen 20% und 25 % pro Jahr. Wir haben nur eine kleine Jahresproduktion. Der große Aufwand entschädigt durch ein erstklassiges Produkt. Dieser Apfel Balsam ist sehr dickflüssig, süß-sauer, cremig und reich an Aromen. Am besten passt er zu verschiedenen reifen Käsesorten, auf frischen Erdbeeren oder Himbeeren, auf ein schönes rosa gebratenes Steak oder ein paar Tropfen auf ein gutes Vanilleeis oder Sahneeis.

***l'aceto balsamico di mele***, *che vanta un metodo di produzione nel rispetto della tradizione. Questa è dunque la destinazione di 2/3 del nostro aceto di mele, di cui facciamo la riduzione che poi viene conservata in botti di legno per la fermentazione e ulteriore invecchiamento. Ogni anno travasiamo e riempiamo botti in ordine decrescente di misura: il tasso di evaporazione nelle botti di legno varia dal 20 al 25% annuo. Vantiamo di una produzione annua di elevata qualità a solo discapito della quantità. Questo Balsamo di mele é molto denso, agrodolce, cremoso e ricco di aromi. Particolarmente indicato servito assieme a formaggi ad elevata stagionatura, su fragole fresche, su uno Steak, oppure alcune gocce su un buon gelato alla Vaniglia oppure gelato alla panna.*

*The traditionally crafted **apple balsamic vinegar**. For this, we use our own apple juice, which is reduced by two-thirds and then placed in various wooden barrels for vinegar fermentation and further aging. Each year, it is transferred and replenished. The evaporation in the wooden barrels amounts to 20% to 25% per year. We produce only a small annual batch. The great effort is rewarded with a first-class product. This apple balsamic vinegar is very thick, sweet and sour, creamy, and rich in aromas. It pairs best with various aged cheeses, fresh strawberries or raspberries, a beautifully pink-cooked steak, or a few drops on high-quality vanilla or cream ice cream.*