

# Willkommen auf der Kristallalm

Wir servieren Ihnen das Erlebnis Ahrntal in seiner einzigartigen Schönheit. Aus Respekt und Wertschätzung unserer Natur gegenüber verwenden wir für unsere Produkte saisonale und regionale Zutaten um Sie zu überraschen, die wir mit aromatischen Bergkräutern aus unserem Garten verfeinern und mit frisch gebackenem Brot im handgeschnitzten Brotkorb servieren.

**Unsere Küche verwöhnt Sie täglich von 11.30 Uhr – 15.30 Uhr. Unsere beliebten Klassiker auf Seite 6 sind sogar bis 16.15 Uhr bestellbar!**



Team der Kristall-alm  
*Il team della Kristall-alm*

# Benvenuti in malga Kristall

*Noi presentiamo l'esperienza Valle Aurina in tutta la sua complessità e bellezza. Rispettando e apprezzando la bellezza della natura di questo paradiso alpino, i nostri prodotti sono preparati con ingredienti stagionali e locali, affinati con erbe aromatiche dal nostro giardino botanico e serviti con pane fatto in casa servito in un paniere artigianale di legno di pino cembro.*

**La nostra cucina vi vi vizerá ogni giorno dall 11:30 alle 15:30 ore. I nostri famosi classici a pagina 6 possono anche essere ordinati fino alle 16.15 ore.**



# s Kotte

- Unsere Vorspeisen -  
- I nostri antipasti -

## Südtiroler „Graukäse“

mit Almbutter und Zwiebelconfit

€ 9,90

*„Graukäse“ dell'Alto Adige*

*con burro della malga e confit di cipolle rosse*

## Unser Wildkräutersalat

mit Avocado, Truthahn in der Maismehlkruste  
gebacken, Tomaten & Balsamicovinaigrette

Vorspeise / Primo € 12,80

Hauptspeise / Secondo € 15,80

*La nostra insalata alle erbe selvatiche*

*con avocado, petto di tacchino in crosta di farina di mais,  
pomodori & salsa al balsamico*

## Tatar vom Weiderind

mit gerösteten Toast & Almbutter

Vorspeise / Primo (150gr.) € 13,80

Hauptspeise / Secondo (200gr.) € 17,80

*Tartaro di manzo*

*con pane arrostito & burro dalla malga*

## Gratinierter Ziegenkäse

mit gebeiztem Alpenlachs,  
gegrillte Zucchini & Vogelbeeren

Vorspeise / Primo € 13,80

Hauptspeise / Secondo € 16,80

*Formaggio di capra gratinato*

*con salmone alpino in salamoia, zucchini alla griglia & sorba*



# insra Sipplan

- Suppen -  
- Zuppe -

## Consomme vom Rind

mit zwei "Ahrntaler" Speckknödel

€ 7,80

## *Consommé di manzo*

*con due canederli di speck "Valle Aurina" serviti in consommé di manzo*

## Kartoffel-Lauchsuppe

mit Speckstreifen, Schüttelbrot & rote Beete-Kümmelschaum

€ 7,80

## *Zuppa di patate e porri*

*con speck, pane nero e schiuma di barbabietola rossa e cumino*

## Gemüseessenz

mit Kräuterfritatten und Gemüsejulienne

€ 7,80

## *Essenza vegetale*

*con crespelle alle erbe e "Julienne" di verdure*

## Polentarahmsuppe

mit Bachkresse & "Ahrntaler" Graukäse

€ 6,80

## *Crema di polenta*

*con crescione e "Graukäse" di valle aurina*



Abonnieren Sie unseren Newsletter  
Iscriviti alla nostra newsletter



# Vöirspeisn

- Traditionelle Hüttengerichte -  
- Specialità della Valle Aurina -

**Hausgemachte Ahrntaler Schlutzkrapfen** Vorspeise / *Primo* € 11,80  
gefüllt mit Kartoffel – Spinat – „Schötte“, Hauptspeise / *Secondo* € 14,80  
brauner Butter, Almkäse & gerösteten Sonnenblumenkernen

*Mezzelune di Valle Aurina fatte in casa*  
*ripieno con patate – spinaci – ricotta, burro sfuso,*  
*formaggio di montagne & semi di girasole arrostate*

**Buchweizentagliatelle mit Entenragout** Vorspeise / *Primo* € 12,80  
mit Rotkrautnocke, Orangenschäum Hauptspeise / *Secondo* € 15,80  
und Preiselbeeren

*Tagliatelle di grana saraceno con ragout di anatra*  
*con cavollo rosso, schiuma al arancia & mirtilli rossi*

**Kristallalm Tris** Vorspeise / *Primo* € 14,80  
mit Frischkäseravioli auf Gurken-Dillsalat, Hauptspeise / *Secondo* € 17,80  
Lachsravioli im Safransud & Kartoffelteig-  
Brennnesseltasche mit Mandel-Haselnussbutter

*Tris alla "Kristallalm"*  
*con ravioli di formaggio fresco su insalata di cetrioli,*  
*ravioli di salmone in fondo di zafferano & ravioli di patate*  
*e ortica con burro di mandorle & nociole*

**Hausgemachte Kartoffelknödel** € 15,80  
mit Rindsgulasch und Schnittlauch

*Canederli di patate fatti in casa*  
*con gulasch di manzo & erba cipollina*



# is Zweite

- Unsere Hauptgerichte -  
- *Secondi piatti creativi* -

**Steak vom „Nebraska“ Beef** (200 gr.) € 25,80  
mit Pastinakenpüree und Wurzelgemüse

*Steak di Manzo "Nebraska"*  
*con puré di pastinake e verdure tuberi*

**Geschmorte Rindswange** € 19,80  
mit Butterspätzle, glasierten Karotten & Lagreinjus

*Guancia di manzo*  
*con "Spätzle" al burro, carote glasate e salsa di lagrein*

**Spanferkelrippen mit gebratenem Bauchspeck** € 17,80  
mit Ofenkartoffel, Sauerrahmdipp & Tomatensalsa

*Costine di maialino e pancetta alla griglia*  
*con patate al forno, panna acida & salsa di pomodoro*

**Gebratener Wolfsbarsch** € 18,80  
mit warmen Kartoffelsalat, Zitronenconfit & Biokresse

*Branzino arrostito*  
*con insalata di patate, marmellata di limone e crescione*

**Wiener Schnitzel vom Kalb** Kalb / Vitello € 18,80  
**oder vom Truthahn** Truthahn / Tacchino € 14,80  
im Butter gebraten mit Pommes frites & Preiselbeeren

*Bistecca alla milanese di vitello o di tacchino*  
*con patate fritte & mirtilli rossi*

**„Kristall“-Burger** Nebraska Rind / Manzo € 17,80  
mit Zwiebeln, Tomaten, Bauchspeck, Bergkäse, Truthahn / Tacchino € 15,80  
in Tomatenfocaccia, Kartoffelspalten und feuriger Tomatensalsa

*Burger „Kristall“*  
*con cipolle, pomodori, pancetta, formaggio di malga,*  
*focaccia di pomodoro, salsa speziata e patate a spicchi*

**BBQ Pulled-Pork-Burger** € 16,80  
im rustikalen Baguette mit Krautsalat, roten Zwiebeln und Pommes

*Burger con maialino affumicato*  
*in baguette rusticale con insalata di crauti, cipolle rosse e patate fritte*

**Veggi Burger** € 13,80  
mit Frühlingsgemüse in knuspriger Panade, Lauch - Chutney, Sauerrahm und Kartoffelspalten

*Burger Vegetariano*  
*con verdure primavera in crosta croccante,*  
*chutney porro, panna acida e patate al forno*



# insra Klassika

- Almschmankerln -  
- Piatti tradizionali -



**Ahrntaler Hüttenbrettl** € 13,80

Ahrner Speck, Schinken, Südtiroler Käseauswahl und Feigen-Chutney

*Tagliere tradizionale di Valle Aurina*

*con speck di Valle Aurina, prosciutto, Selezione di formaggi altoatesino e mostarda di fichi*

**Frittaten-Consomme mit Schnittlauch** € 7,80

*Minestra con crespelle e erbe cipolina*

**2 Speckknödel mit Krautsalat** € 8,80

*2 canederli di speck con insalata di crauti*

**Spaghetti „Bolognese“ oder „Tomatensauce“** € 8,90

mit geriebenem Parmesankids

Kids € 6,90

*Spaghetti alla bolognese o con salsa al pomodoro*

*con parmigiano*

**In der Pfanne** € 12,80

Röstkartoffeln mit Spiegelei & gebratenem Speck

*In padella*

*patate arrostate, uovo all'occhio di bue & speck arrostate*

**Knödeltris auf mariniertem Krautsalat** Vorspeise / Primo € 11,80

mit hausgemachten Käse-, Spinat- & Buchweizenknödel und brauner Butter

Hauptspeise / Secondo € 14,80

*Tris di canederli su insalata marinata*

*con canederli di formaggio-, spinaci- e grana saraceno & burro sfuso*

**Ahrntaler Melchergrießmuas** € 6,80

feines Milch-Muas aus der Pfanne mit Waldbeerenmarmelade

*Mosa al latte*

*la tipica mosa al latte servita in padella con marmellata di frutti di bosco*

**Hausgemachter Südtiroler Apfelstrudel** € 4,90

*Strudel di mele fatto in casa*

mit Eis oder Vanillesauce / *con gelato o salsa di vaniglia*

+ € 1,30

*mit Sahne / con panna*

+ € 0,60

*mit Zimtsauce / con salsa alla cannella*

+ € 1,60

**Amarena Eisbecher** € 6,80

Vanille- und Kirscheis mit marinierten Amarena Kirschen und Sahne

*Coppa amarena*

*Gelato alla vaniglia e ciliegie con amarene marinate e panna montata*

**Haselnuss Nutellabecher** € 6,80

Haselnuss- und Schokoeis, Nutella und Haselnüsse und Sahne

*Coppa nutella*

*Gelato alla nocciola e nutella guarnito con nutella, granella di nocciole e panna*

**Waldfruchtbecher** € 6,80

Vanilleeis mit frischen Beeren der Saison und Sahne

*Coppa frutti di bosco*

*Gelato alla nocciola e nutella guarnito con nutella, granella di nocciole e panna*

# eppans Siessis zin vovähn

- Hausgemachte Süßspeisen -  
- Dolci fatti in casa -

**Schwarzbeernocken** € 7,80

mit hausgemachten Zitronenmelisseneis & Zimtcreme

*Fritelle di mirtilli*

*con gelato di cidronella fatto in casa & crema di cannella*

**Lauwarmes Valrhona Schokoladentörtchen** € 7,80

mit Fior di Latteis & marinierten Waldbeeren

*Soufflé al cioccolato "Valrhona"*

*con gelato Fior di Latte e frutti di bosco marinato*

**Panna Cotta von der Tonkabohne** € 6,80

mit Erdbeerragout und hausgemachter Limettenschnitte

*Panna Cotta ai fava tonka*

*con ragout di fragole & tortina al limone verde fatte in casa*

**Joghurtcreme mit Kumquatkompott** € 6,80

und Chiasamen - Crunch

*Creme allo yoghurt con ragout di mandarino cinese  
e semi di chia*

**Hausgemachter Südtiroler Apfelstrudel** € 4,90

*Strudel di mele fatto in casa*

mit Eis oder Vanillesauce / *con gelato o salsa di vaniglia* + € 1,30  
mit Sahne / *con panna* + € 0,60  
mit Zimtsauce / *con salsa alla cannella* + € 1,60

**Kaiserschmarrn „Kristallalm“** € 9,80

mit hausgemachter Waldbeermarmelade  
mit Eis

+ € 1,30

*Kaiserschmarrn „malga Kristall“*

*con marmellata di frutti di bosco fatta in casa  
con gelato*

+ € 1,30



# für die kloanen Gesichte

- Nur für Kinder -
- Solo per bambini -

Spaghetti oder Penne  
mit Bologneser Sauce oder Tomatensauce  
*Spaghetti o penne  
con salsa bolognese o al pomodoro*

€ 6,80

Knusprige Chicken Nuggets  
mit Pommes frites  
*Chicken nuggets  
con patate fritte*

€ 6,80

Fischstäbchen  
mit Kartoffelpüree  
*Bastoncini di pesce  
con purée di patate*

€ 6,80

Frankfurterwürstel  
mit Pommes frites  
*Würstel  
con patate fritte*

€ 6,80

Wiener Schnitzel  
mit Pommes frites  
*Cotoletta alla milanese  
con patate fritte*

€ 6,80

Eisclown mit Smarties  
*„Clown“ gelato e smarties*

€ 4,80





# a fains Fondue

- Fondue, jeden Dienstag Abend -
- *Fonduta, ogni martedì sera* -

## Fondue „Kristallalm“

€ 29,50 p.P.

### *Fonduta „Kristallalm“*

- Geflügel- oder Ölfond / *brodo di pollo o con olio*
- Ingwer / *zenzero*
- Rind-, Kalbfleisch, Pute & Garnelen / *manzo, vitello, tacchino e gamberetti*
- mit den Nudeln: Shiitake Pilze, Chinakohl, Sojasprossen, Austernpilze, Broccoli & Pac Choi  
con le tagliatelle: *funghi shitake, cavolo cinese, germogli di soia, funghi ostrica, broccoli & pac choi*
- mit Reisbällchen: Sojasauce, sweet Chili  
con palle di riso: *salsa di soia, peperoncino dolce*

## Käsefondue (vegetarisch)

€ 19,50 p.P.

### *Fonduta di formaggio (vegetariano)*

- Käse: Gruyère, Appenzeller, Emmentaler (500 gr.)  
formaggio: *Gruyère, Appenzeller, Emmental (500 gr.)*
- Pfeffer, Muscat, mit Kirschwasser (€ 2,5 Aufpreis - einzeln gereicht)  
französisches Baguettes, hausgemachtes Brot, Pellkartoffeln,  
Paprikapulver, Gurken & Silberzwiebeln  
*pepe, moscato, con grappa di ciliege (€ 2,5 in più - servito singolarmente) baguette francese, pane fatto in casa, patate, peperoni, cetrioli e cipolle d'argento*

---

Jeden Dienstag Abend ist die Bergbahn „K-Express“ von 19.30 – 22.30 Uhr geöffnet. Reservieren Sie rechtzeitig einen Tisch für einen einmaligen Fondue-Abend direkt bei Ihrer Bedienung.

*Ogni martedì sera, la funivia "K - Express, è aperta dalle 19:30 alle 22:30 ore. Prenota un tavolo per l'eccezionale serata della fonduta direttamente al tuo servizio.*

---



# förmasn af do Olm

- Almfrühstück -
- Colazione sulla malga -

## Gourmet Frühstück

€ 29,50

### Colazione Gourmet

- Kaffee nach Wahl / *Caffè a scelta*
- Frisch gepresster O-Saft oder unsere Vitaminsäfte (Apfel, Karotte, Ingwer)  
*succo d'arancia appena spremuto o succhi vitaminici (mela, carota, zenzero)*
- 1 Glas Champagner p.P. / *1 bicchiere di „Arunda“ a p.*
- Brotauswahl und frisches Gebäck / *Selezione di pane e pasticceria fresca*
- Frische Almbutter, Croissants, Nutella, hausgemachte Marmelade  
*burro, croissant, Nutella, marmellata fatta in casa*
- Blätterteig Gebäck / *Biscotti alla sfoglia*
- Geräuchertes und gebeiztes Trio vom Lachs mit Limettensauce  
*trio di salmone affumicato e in salamoia con salsa di lime*
- Naturjoghurt mit frischen Beeren und Honig der Region  
*yogurt naturale con bacche fresche e miele della regione*
- Eierspeisen nach Wahl  
*Piatti a base di uova a vostra scelta*

## Kristallalm Frühstück „Deluxe“

€ 22,90

### Colazione Kristallalm „Deluxe“

- 1 Glas Prosecco p.P. / *1 bicchiere di Prosecco a p.*
- Kaffee nach Wahl / *Caffè a scelta*
- Fruchtsaft nach Wahl (Orange, Tropical, Ananas)  
*succo di frutta a vostra scelta (Arancia, Tropicale, Ananas)*
- Eierspeisen nach Wahl  
*Piatti a base di uova a vostra scelta*
- 1 Croissant
- Aufschnitt / *salumi*
- Butter, verschiedene Südtiroler Marmeladen, Nutella  
*burro, varie Marmellate altoatesine, Nutella*
- Brotkorb mit hausgemachten Brot  
*Cesto di pane fatto in casa*
- Pircher Muesli

## Kristallalm Frühstück „Classic“

€ 17,90

### Colazione Kristallalm „Classic“

- Kaffee nach Wahl / *Caffè a scelta*
- Orangensaft 0,2 / *Succo d'arancia 0,2*
- 1 gekochtes Ei / *1 uovo sodo*
- 1 Croissant
- Aufschnitt / *salumi*
- Butter, verschiedene Südtiroler Marmeladen, Nutella  
*burro, varie Marmellate altoatesine, Nutella*
- Brotkorb / *Cesto di pane*



... fragen Sie nach unseren Frühstücksspecials mit frisch gebackenen Broten, Aufschnitt, Bauernhonig, Ei und alles was das Herz begehrt..

**Bei einer Reservierung ist die Berg- und Talfahrt inklusiv.**

... *chieda delle nostre differenti prime colazioni con pane sfornato fresco, affettati, miele di montagna, uova e tutto quello che desidera..*

**Con una prenotazione la salita e la discesa in gondola è inclusa.**



# eppas für'n duscht

- Unsere Getränkeauswahl -  
- *La nostra selezione di bevande* -

## vör'n essen

- Aperitif -  
- *Prima del pasto* -

Prosecco € 3,90

Alm Spritzer € 4,00

frischer Südtiroler Apfel, Bergthymian, Holundersirup & Prosecco

*Spritz alpino*

*mele fresche, timo, sciroppo di fiori di sambuco & prosecco*

„Alm Erfrischa“ € 4,00

frischer Südtiroler Apfel, Bergthymian, Holundersirup & Tonic

*„Rinfresco alpino“*

*mele fresche, timo, sciroppo di fiori di sambuco & tonic*

Hugo € 4,00

Minze, Holundersirup & Prosecco

*Menta, sciroppo di fiori di sambuco & prosecco*

Birdy € 4,00

Aperol, Soda & Prosecco

Campari orange/ soda € 4,00



## a frisch'gizaptis Bier

- Unsere Biere -
- *Le nostre birre* -

Augustiner hell  
*Birra chiara*

0,3lt € 3,00 / 0,5lt € 5,00

Maxrainer Hefebier  
*Birra "Waizen"*

0,3lt € 3,00 / 0,5lt € 5,00

## a Flaschl Bier

- Unsere Flaschenbiere -
- *Le nostre birre in bottiglia* -

Paulaner  
Antonius

€ 3,50

€ 3,50

## alkoholfreie

- Alkoholfreie Biere -
- *Birre analcoliche* -

Paulaner  
Erdinger

€ 3,50

€ 3,50



## a bissl an Wein

- Unsere offenen Weine -  
- *I nostri vini sfusi* -

Weiss / bianco

Südtiroler Müller Thurgau	€ 3,90
Sauvignon "Mantele" Nals, Margreid	€ 3,90
Gewürztraminer St. Michael, Eppan	€ 3,90

Rot / rosso

St.Magdalener "Gröbnerhof" Erste & Neue	€ 3,90
Südtiroler Lagrein Riserva, Gries	€ 4,90
Sangiovese „Campo di Mezzo“, Monti	€ 3,90

## a stickl Natur

- Frische Fruchtsäfte -  
- *Succhi di frutta fresca* -

Kombiniere deine Säfte nach deinem Geschmack... Karotte, Sellerie, Ingwer, Apfel	€ 5,90
---	--------

*Componi il tuo succo come piace a te...*  
*carote, sedano, zenzero, mela*

## A güits Saftl

- Fruchtsäfte -  
- *Succhi di frutta* -

Karotten, Aprikose, Pfirsich, Birne, Tropical, Orange <i>carote, albicocca, pesca, pera, frutti esotici, arranca</i>	€ 2,50
---	--------

## nö a pour Saftlan

- Alkoholfreie Getränke -  
- *Bibite analcoliche* -

Apfelsaft / <i>Succo di mela</i>	0,2lt € 2,20 / 0,4lt € 4,40
Eistee Pfirsich / <i>Tè freddo alla pesca</i>	0,2lt € 2,20 / 0,4lt € 4,40
Coca Cola/ Spezi	0,2lt € 2,20 / 0,4lt € 4,40
Skiwasser	0,2lt € 2,10 / 0,4lt € 4,10
Solara Spuma, Cedrata, Cola, Gassola, Aranciata	0,275lt € 3,80
Schweppes Tonic / Lemon	0,25lt € 3,00
Sanbitter / Gingerino	0,25lt € 3,00
Red Bull Energy Drink	0,25lt € 3,80

## nö a Wassele

- Mineralwasser -  
- *Acqua Minerale* -

Plosewasser / <i>Aqua Plose</i> Sprudel / Natur - <i>gassata / naturale</i>	0,25lt € 1,50 / 0,5lt € 2,80 / 1lt € 4,50
--	---

## öppas wormis & an Kafä

- Warme Getränke & Kaffee -

- *Bevande calde & caffè* -

Espresso / Espresso deca / Macchiato	€ 1,40
Caffè Espresso Corretto	€ 3,50
Cappuccino	€ 2,50
Macchiatone	€ 2,20
Latte Macchiato	€ 3,50
Tasse Kaffee / Caffè Americano	€ 3,00
Heiße Schokolade xl / <i>Cioccolata calda xl</i>	€ 3,60
Heiße Schokolade s / <i>Cioccolata calda s</i>	€ 2,00
Verschiedene Teesorten / <i>Vari tipi di tè caldi</i>	€ 2,40
Tee mit Rum / <i>Tè con rum</i>	€ 3,50
Punch orange / <i>Punch arrancia</i>	€ 3,50
Schneewittchen / <i>Bombardino</i>	€ 3,80
Jägertee / <i>Tè del cacciatore</i>	€ 3,80
Apfelglühmix / <i>Brulé di mele</i>	€ 3,80

## öppas zin auwärm

- Spirituosen -

- *Bevande spiritose* -

Heu / <i>Fieno</i>	€ 3,90
„Bergila“ <i>Zirbelkiefer / pino mugo</i> <i>Wacholder / ginepro</i> <i>Enzian / genziana</i>	€ 3,90
„Unterthurner“ <i>Gewürztraminer / Traminer aromatico</i> <i>Waldgeist / Spirito della foresta</i>	€ 4,50
„Walcher“ <i>Grappa St. Magdalena</i>	€ 4,00

## a pour doiga Kurza

- Traditionelle Liköre -

- *Liquori tradizionali* -

Moosbeere / <i>Mirtilli rossi</i>	€ 3,50
Pflaume / <i>Prugna</i>	€ 3,50
Heidelbeere / <i>Mirtillo</i>	€ 3,50
Obstler, Mela – Williams	€ 3,50
Kranebitt	€ 3,50
Holunder / <i>Fiori di sambuco</i>	€ 3,50

## fir öppas danoch

- Spirituosen -

- Bevande spiritose -

Svodka / Brandy / Stravecchia	€ 4,50
Fernet / Menta / Cynar / Ramazotti	€ 4,00
Averna / Montenegro	€ 4,00
Jack Daniels Bourbon Whiskey	4cl € 7,50
Irish Whisky "Laphroaig" Triplewood	4cl € 11,00



## zin Aprés-Ski feiorn

- Ideales Aprés Ski-Getränk -

- Perfetti per l'Aprés Ski -

Cuba Libre	€ 6,00
white Rum / Lime / Coca Cola	
Vodka & Lemon	€ 6,00
Gin & Tonic	ab/ da € 6,00
Bacardi & Coke	€ 6,00
Rischele – Brandy & Coke	€ 5,00
Stravecchia & Coke	€ 6,00
Vodka & Red Bull	€ 6,00
Fliagale	€ 6,00
rot / rosso	
Flying hirsch	€ 5,00
Caipirinha	€ 8,00
Jack Daniels & Coke	€ 8,00

---

Events und Aprés-Ski  
Eventi e serate Aprés-ski

---



# an doign Weißn

- Südtiroler Weißweine -

- *Vini bianchi dall'Alto Adige* -

Weißburgunder / *Pinot Bianco*

„Weißhaus“ Schreckbichl	€ 24,00
„Prunar“ Erste & Neue	€ 22,00
„Sirmian“ Nals, Margreid	€ 32,00

Chardonnay

„Altkirch“ Schreckbichl	€ 23,00
„Salt“ Erste & Neue	€ 23,00
„Gaun“ Alois Lageder	€ 30,00
„Löwengang“ Alois Lageder	€ 68,00

Sauvignon

„Indra“ Gírlan	€ 23,00
„Winkl“ Terlan	€ 23,00
Terlaner „Mantele“ Nals, Margreid	€ 25,00
„Lafoa“ Schreckbichl	€ 40,00

Müller Thurgau

Kurtatsch	€ 23,00
Strasserhof	€ 25,00

Pinot Grigio

„Söll“ Kaltern	€ 23,00
„Unterebner“ Tramin	€ 33,00

Kerner

Neustift	€ 24,00
Manni Nössing	€ 27,00

Riesling

„Aristos“ Eisacktal	€ 25,00
Taschlerhof	€ 29,00

Sylvaner

Strasserhof	€ 24,00
Manni Nössing	€ 27,00

Grüner Veltliner

Manni Nössings	€ 28,00
----------------	---------

Gewürztraminer

Erste & Neue	€ 24,00
St. Michael, Eppan	€ 26,00
„Nussbaumer“ Tramin	€ 42,00

Goldmuskateller

Manincor trocken/secco	€ 24,00
------------------------	---------

Cuvée

„Beta Delta“ Alois Lageder	€ 30,00
----------------------------	---------

Chardonnay, Pinot Grigio

„Stoan“ Tramin	€ 40,00
----------------	---------

Chardonnay, Weißburgunder / *Pinot Bianco*, Sauvignon, Gewürztraminer

Rosé

Cuvée Rosé „Signé“ Kaltern	€ 23,00
Lagrein Rosé, Alois Lageder	€ 27,00



## an doign Röetn

- Südtiroler Rotweine -

- *Vini rossi dall'Alto Adige* -

St. Magdalena

„Gröbnerhof“ Erste & Neue € 23,00

„Häuslerhof“ Terlan € 23,00

„Huck am Bach“ St. Magdalena € 23,00

Vernatsch / *Vernacchia*

„Fass nr. 9“ Gírlan € 23,00

„Gschleier“ Alte Reben Gírlan € 25,00

Blauburgunder / *Pinot Nero*

„St. Daniel“ Riserva Schreckbichl € 29,00

„Turmhof“ Tiefenbrunner € 29,00

„Mason“ Manincor € 38,00

„Anrar“ Riserva Andrian € 52,00

Lagrein

„Raut“ Peter Zemmer € 24,00

„Frauenrigl“ € 29,00

„Gries“ Riserva Terlan € 32,00

„Lindenburg“ Alois Lageder € 44,00

„Tor De Lupo“ Andrian € 52,00

Cabernet / Cabernet Sauvignon

„Kastelt“ Riserva Schreckbichl € 29,00

Riserva Alois Lageder € 32,00

„Doss“ Riserva Gírlan € 29,00

„Yngram“ Hofstätter € 39,00

„Cor“ Riserva Alois Lageder € 70,00

Merlot

„Lason“ Kaltern € 27,00

„Gant“ Riserva Andrian € 48,00

Cuvée

„T-Rosso“ Tramin € 23,00

Vernatsch, Blauburgunder / *Pinot Nero*

„Reserve Del Conte“ Manincor € 28,00

Merlot, Cabernet, Lagrein

„Cassiano“ Manincor € 49,00

Lagrein, Cabernet franc, Tempranillo, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon

## an siesn Wein

- Süße Weine -

- *Vini dolci* -

Passito, Verduzzo Friulano, Torre Rosazza € 28,00

Passito Goldmuskateller „Baronesse Baron Salvadori“ € 45,00



## a güits Glasl Wein

- Offene Weine -

- *Vini sfusi* -

Weiss / bianco

Südtiroler Müller Thurgau € 3,90

Sauvignon "Mantele" Nals, Margreid € 3,90

Gewürztraminer St. Michael, Eppan € 3,90

Rot / rosso

St.Magdalener "Gröbnerhof" Erste & Neue € 3,90

Südtiroler Lagrein Riserva, Gries € 4,90

## öppas Prickelndis

- Schaumweine -

- *Vini spumanti* -

Prosecco Asolo Superiore Extra Dry, Montelvini Veneto € 22,00

Spumante Rosé Brut „Arunda“ Südtirol € 37,00

Franciacorta Brut „Ca al Bosco“ Lombardia € 44,00

Martini Lorenz „Comitissa“ Riserva Brut € 44,00

Cá Del Bosco Franciacorta „Cuvée Prestige“ Brut € 59,00

Diverse Champagner

fragen sie die Mitarbeiter

*Vari Champagne*

*chiedi allo staff*

**Neu:** unser Degustationsmenü, auf Vorbestellung

**Novità:** *menu di degustazione, a prenotazione*

Degustationsmenü – 4 Gänge / *Menú Dello Chef - 4 portate*  
€ 48

Degustationsmenü 5 Gänge / *Menú dello chef 5 portate*  
€ 59

Planen und Feiern sie mit uns all Ihre Veranstaltungen und Familienfeste und  
versehen sie diese mit einer unvergesslichen Kulisse der Ahrntaler Gletscher.

*Pianifichi e festeggi le sue manifestazioni e feste in famiglia con noi e le renda  
indimenticabili con il panorama su i ghiacciai della Valle Aurina.*



Besuchen Sie unsere Webseite  
Visitate il nostro sito web



# Klausberg "Winter"



Fotos: Manuel Kottersteiger, Kristallalm. Grafik: www.thalerdesign.com