

Griaba di

Herzlich willkommen
auf der Kristall Alm!

Die Kristall Alm lebt die einzigartige Kultur der Ahrntaler Bauernküche und seiner Bergwelt. Im Tal und auf den Berghängen wachsen und gedeihen Heilkräuter, Bergwurzeln und Getreide.

Früher machten die Ahrntaler aus dieser Not eine Tugend. Aus dem was ihnen zur Verfügung stand, schufen sie einzigartige Gerichte, die heute in der Südtiroler Gourmetküche nicht mehr wegzudenken sind. Einfache Besonderheiten, die in Erinnerung bleiben.

Komm, wir nehmen dich mit
in unsere Heimat –

auf Deiner kulinarischen Reise begleiten
Dich Andreas und seine Freunde von der
Kristall Alm.

Andreas Felle

Übrigens: bei uns im Ahrntal ist ein freundschaftliches DU ab dieser Höhe – Tradition.

Benvenuto in malga
„Kristall Alm“!

La malga „Kristall Alm“ vive la cultura unica della cucina contadina della Valle Aurina e del suo mondo alpino. Nella valle e nei pendii alpini crescono e prosperano erbe terapeutiche, radici e cereali alpini. In passato gli abitanti della Valle Aurina hanno fatto di questa necessità una virtù. Da ciò che avevano a loro disposizione, hanno creato piatti unici che sono ormai indispensabili nella cucina gourmet del Sudtirolo.

Vieni, ti portiamo
nella nostra terra –

Andreas e i suoi amici della malga „Kristall Alm“
ti accompagnano nel tuo viaggio culinario.

A proposito: in Valle Aurina darsi del amichevole TU su una certa altitudine è tradizione.



INSRA SCHUBLADLAN

KALTE VORSPEISEN • ANTIPASTI



Marinierter „Graukäse“ vom Ahrntal

Tropea Zwiebeln, Bergblüten, warmes Schüttelbrot, in Butter gebratene Kipfler Kartoffeln

€ 11,90

G

Formaggio grigio della Valle Aurina marinato

Cipolla di Tropea, fiori di montagna, „Schüttelbrot“ caldo, patate „Kipfler“ frita nel burro

„Ahrner“ Bauernspeck Carpaccio

Marinierte Steinpilze, Wildkräuter, Radieschen, Rapunzelsalat und Frühlingszwiebeln

€ 12,90

A, C, G

Carpaccio di Speck contadino della Valle Aurina

Funghi porcini marinati, erbe selvatiche, ravanelli, insalata valerianella e cipollotto

„Ahrntaler“ Käsefeinheiten

inklusive unserem hauseigenen Kräuterkäse, mit Schüttelbrot, Bergblütenhonig vom Platterhof, Bauernbutter, eingelegte Waldbeeren und frisch gezupfte Kräuter von „Floriami“

€ 14,90

G

Formaggi della Valle Aurina

compreso il nostro formaggio alle erbe, con „Schüttelbrot“, miele di montagna Platterhof, burro contadino, conserva di frutti di bosco ed erbe fresche appena raccolte „Floriami“

Gebackene Ahrntaler „Tirtlan“

Topfen, Pustertaler Kartoffel, Schnittlauch

1 Stück • 1 pz. € 3,00

A, C, G

„Tirtlan“ della Valle Aurina

Frittelle ripiene con ricotta, patate della Val Pusteria, erba cipollina

Tartar vom „Pustertaler Bergbauernrind“

mit Bergblütensenf, frischen Kräutern, Südtiroler Blütensalz und frisches Weißbrot

150g € 14,90

Vorspeise • Primo

Tartara di manzo contadino della Val Pusteria

con senape ai fiori di montagna, erbe fresche, sale ai fiori Sudtirolesi e pane bianco fresco Hauptspeise • Secondo

200g € 19,90

INSRA SUPPNTÖPFLAN

SUPPEN • ZUPPE



Klare Rinderkraftbrühe mit Südtiroler Speckknödel

Schnittlauch und Bergwurzeln

€ 8,50

A, C, G, I

Brodo di manzo con canederli allo Speck del Sudtirolo

Erba cipollina e radice di montagna

Graukäse-Polentasuppe

Frische Gartenkresse und gebratene Schüttelbrotwürfel

€ 8,50

A, E, G, I

Zuppa di polenta e formaggio grigio

Crescione fresco dal giardino e cubetti di „Schüttelbrot“ fritti

Cremesuppe von Waldpilzen

mit Wildkräutern und Bergblüten überbacken

€ 8,50

C, E, G, I

Crema di funghi del bosco

gratinata con erbe selvatiche e fiori di montagna

Brottsuppe von unserem hausgemachten Breatl

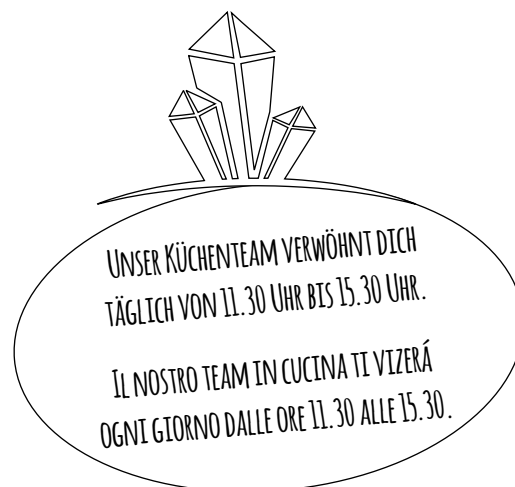
mit Streifen von geräuchertem Bauernspeck und Schwarzbrotwürfel

€ 8,50

A, G

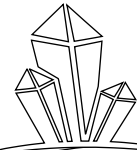
Zuppa di pane del nostro „Breatl“ fatto in casa

con listarelli di pancetta affumicata e cubetti di pane nero



INSRA PFANDLAN

AHRNTALER VORSPEISEN • PRIMI TRADIZIONALI



SPECIAL WINE:
SAUVIGNON TERLANER
„MANTELE“ NALS, MARGREID
€ 36,00

Knödelpfandl mit Krautsalat

Spinatknödel, Käseknödel, Rote Bete Knödel

mit heißer Bauernbutter, geschmolzenem Bergkäse, frischgezupfte Kräuter

Canederli in padella con insalata di cappuccio

Canederli di spinaci, di formaggio, di barbabietola

con burro caldo, formaggio di montagna fuso, erbe fresche

für 1 Person • per 1 persona

€ 12,90

für 2 Personen • per 2 persone

€ 22,00

A, C, G

Pressknödelpfandl mit Krautsalat

3 Stück Pressknödel mit heißer Bauernbutter, geschmolzenem Bergkäse, frischgezupfte Kräuter

Canederli pressati in padella con insalata di cappuccio

3 canederli pressati con burro caldo, formaggio di montagna fuso, erbe fresche

für 1 Person • per 1 persona

€ 12,90

für 2 Personen • per 2 persone

€ 22,00

A, C, G

Ahrntaler Schlutzkrapfen gefüllt mit Kartoffel und Topfen

Heiße Bauernbutter, geschmolzenem Graukäse, frisch gezupfte Kräuter

„Schlutzkrapfen“ della Valle Aurina ripieni con patate e ricotta

Burro caldo, formaggio grigio fuso, erbe fresche

für 1 Person • per 1 persona

€ 12,90

für 2 Personen • per 2 persone

€ 22,00

A, C, G

Hausgemachte Nockerln von Südtiroler Kartoffeln vom „Felderhof“

Pfifferlingsauce, roter Basilikum und Wildkräuterschaum

Gnocchi di patate Sudtirolesi del maso „Felder“ fatti in casa

Salsa di finferli, basilico rosso e schiuma di erbe selvatiche

für 1 Person • per 1 persona

€ 12,90

für 2 Personen • per 2 persone

€ 22,00

A, C, G

Nudelpfandl - Rindfleisch • Pasta in padella - carne di manzo

Sahne, Mozzarella, geräuchertes Rindercarpaccio, frisch gezupfte Kräuter und Bergblüten

panna, mozzarella, carpaccio di manzo affumicato, erbe appena colte e fiori di montagna

für 1 Person • per 1 persona

€ 12,90

für 2 Personen • per 2 persone

€ 22,00

A, C, E, G, I

INSRA TÖPFE & BRETTLAN

AHRNTALER HAUPTGERICHTE • SECONDI TRADIZIONALI

Südtiroler Schweinsrippen in Bienenhonigkruste auf dem Brett serviert € 18,00

Kipfler Kartoffeln, eingebranntes Sauerkraut, zweierlei Ackerrüben A, L

Costolette di maiale del Sudtirolo in crosta di miele d'api servite sul tagliere

Patata Kipfler, crauti, due tipi di rape coltivate sul campo

Im Ofen geschmortes Bauern-Kalbsbratli im heißen Topf serviert € 20,90

Bergwurzeln, Speckkartoffel, frischer Thymian G, L

Arrosto di vitello contadino al forno servito in pentola calda

Radice di montagna, patate e pancetta, timo fresco

Rindssaftgulasch vom Bio Rind im Topf serviert € 19,90

Südtiroler Speckknödel, gedämpfte Kipfler Kartoffeln, Preiselbeer-Blaukraut A, C, G, L

Gulasch di manzo biologico servito in pentola

Canederli di Speck del Sudtirolo, patate „Kipfler“ al vapore, cavolo rosso e mirtilli rossi

Wiener Schnitzel vom Kalb XXL 350g auf dem Brett serviert € 25,00

in Butter gebraten mit Pommes Frites und Preiselbeeren A, C, L

Bistecca di vitello alla milanese XXL 350g servita sul tagliere

fritta in burro con patatine fritte e mirtilli rossi

Gegrilltes Dry Aged Ribeye Steak auf dem Brett serviert

Bauernbutter mit frischen Kräutern, gedämpfte Kipfler Kartoffeln, Bergwurzeln

Dry Aged Ribeye Steak alla griglia servito sul tagliere

Burro con erbe fresche, patate „Kipfler“ al vapore, radice di montagna

280g für 1 Person • per 1 persona € 38,00

650g für 2 Personen • per 2 persone € 82,00

G



INSRA ZIRBNBRETTLAN

AHRNTALER BURGER • BURGER DELLA VALLE AURINA

„Kristall“ – Burger vom heimischen Rind auf Zirbenbrett serviert € 17,80
Karamellierte Zwiebeln, Tomaten, Bauchspeck, Bergkäse, Ofenkartoffeln, Sauerrahmdip A, C, G

„Kristall“ – Burger di manzo nostrano servito tavoletta in pino cembro
Cipolle caramellate, pomodori, pancetta, formaggio di montagna, patate al forno,
salsa di panna agra

Truthahn-Burger serviert im Südtiroler Breatl € 16,80
Karamellierte Zwiebeln, Tomaten, Bauchspeck, Bergkäse, Ofenkartoffeln,
Sauerrahmdip und Alpenkräuter A, G

Burger di tacchino servito nel „Breatl“ Sudtirolese
Cipolle caramellate, pomodori, pancetta, formaggio di montagna, patate al forno,
salsa di panna agra e erbe alpine

„Pulled-Pork“ – Burger auf Zirbenbrett serviert € 16,80
Krautsalat, karamellierte rote Zwiebeln, Ofenkartoffeln, Sauerrahmdip A, C, G

„Pulled-Pork“ – Burger servito tavoletta in pino cembro
Insalata di cappuccio, cipolle rosse caramellate, patate al forno, salsa di panna agra



INSRA SIESSN HOLZSCHISSILAN

HAUSGEMACHTE SÜBSPEISEN • DOLCI FATTI IN CASA

Karamellierter Südtiroler Kaiserschmarrn mit Rosinen ODER mit karamellisierten Äpfeln

Eingelegte Preiselbeeren, hausgemachtes Apfelmus, Vanilleeis

„Kaiserschmarrn“ Sudtirolese caramellato con uvetta OPPURE con mele caramellate

Conserva di mirtilli rossi, passato di mele fatto in casa, gelato alla vaniglia

für 1 Person • per 1 persona € 12,90

für 2 Personen • per 2 persone € 22,00

A, C, G

„Apfelkiachlan“ Gebackene Apfelringe mit Zimtzucker,

eingelegte Preiselbeeren, hausgemachtes Apfelmus und Vanilleeis

€ 12,90

A, C, G

Frittelle di mele con zucchero alla cannella,

conserva di mirtilli rossi, passato di mele fatto in casa e gelato alla vaniglia

„Profozen“ Im Ei gebackene, mit Schwarzebeeren gefüllte Brotscheiben,

Zimtsahne, Vanilleeis und frische Waldbeeren

„Profozen“ Fette di pane ripiene di mirtilli neri, immerse nell'uovo,

panna alla cannella, gelato alla vaniglia e frutti di bosco freschi

€ 8,00

A, C, G

Ahrntaler Melcher Grießmus mit Zimtzucker und heißer Bauernbutter

frische Waldbeeren, Zimtrahm und Vanilleeis

„Melcher Grießmus“ della Valle Aurina con zucchero alla cannella e burro caldo

frutti di bosco freschi, panna alla cannella e gelato alla vaniglia

für 1 Person • per 1 persona € 8,80

für 2 Personen • per 2 persone € 16,80

C, G

Süsse Bauernkrapfen 2 Mohnkrapfen, 2 Marmeladekrapfen und Vanilleeis

„Krapfen dolci“ 2 al papavero, 2 alla marmellata e gelato alla vaniglia

4 Stück für 1 Person • 4 pz. per 1 persona € 8,00

8 Stück für 2 Personen • 8 pz. per 2 persone € 15,00

A, C, G

Hausgemachter Südtiroler Alpenapfelstrudel

Zimtsahne, Vanilleeis und frische Waldbeeren

€ 6,90

A, C, G

Strudel di mele alpine del Sudtirolo fatto in casa

panna alla cannella, gelato alla vaniglia e frutti di bosco freschi



INSRA KÖSCHTALAN

KRISTALL ALM DEGUSTATIONS MENÜ

Kristall Alm Degustationsmenü ab 2 Personen
optional +Weinempfehlung

€ 46,00 p.P.
+€ 32,00 p.P.
A, C, D, G

Graukäse-Polentasuppe frische Gartenkresse und gebratene Schüttelbrotwürfel

Weinempfehlung: Grüner Veltiner Mani Nössing

Ahrntaler Schlutzkrapfen gefüllt mit Kartoffel und Topfen

heiße Bauernbutter, geschmolzenem Graukäse, frisch gezupfte Kräuter

Weinempfehlung: Sauvignon Terlaner „Mantele“ Nals, Margreid

Im Ofen geschmortes Bauern-Kalbsbrat! im heißen Topf serviert

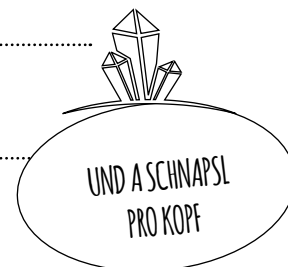
Bergwurzeln, Speckkartoffel, frischer Thymian

Weinempfehlung: Blauburgunder „Mason“ Manincor

„Apfelkiachlan“ Gebackene Apfelringe mit Zimtucker,

eingelegte Preiselbeeren, hausgemachtes Apfelmus und Vanilleeis

Weinempfehlung: Passito Goldmuskateller „Baronesse Baron Salvadori“



MENU DEGUSTAZIONE „KRISTALL ALM“

Menu degustazione Kristall Alm per 2 persone
optional +Suggerimento vino

€ 46,00 a.p.
+€ 32,00 a.p.
A, C, D, G

Zuppa di polenta e formaggio grigio crescione fresco dal giardino e cubetti di „Schüttelbrot“

Suggerimento vino: Grüner Veltiner Mani Nössing

„Schlutzkrapfen“ della Valle Aurina ripieni con patate e ricotta

burro caldo, formaggio grigio fuso, erbe fresche

Suggerimento vino: Sauvignon Terlaner „Mantele“ Nals, Margreid

Arrosto di vitello contadino al forno servito in pentola calda

radice di montagna, patate e pancetta, timo fresco

Suggerimento vino: Blauburgunder „Mason“ Manincor

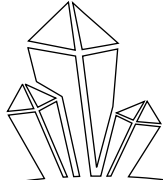
Frittelle di mele con zucchero alla cannella,

conserva di mirtilli rossi, passato di mele fatto in casa e gelato alla vaniglia

Suggerimento vino: Passito Goldmuskateller „Baronesse Baron Salvadori“



KLAUSBERG BY NIGHT



RESERVIERE EINFACH DIREKT
IN DER KRISTALL ALM ODER:
PRENOTA DIRETTAMENTE
NELLA KRISTALL ALM OPPURE:

T. 0474 651432 · M. info@kristallalm.it

NEU: STEAKS & BURGER vom Grill!

Jeden Freitagabend im Juli und August 2019 laden wir dich zu einem besonderen Panorama-Genuss-Abend ein! Genieße himmlische Steaks und Burger vom Grill und coole Drinks mit einem grandiosen Ausblick auf die Ahrntaler Berwelt!

Und das Beste: Bei Vorreservierung bzw. mit deiner Holiday-Card ist die Berg- und Talfahrt kostenlos! Die Kabinenbahn K-Express und die KRISTALL ALM sind jeweils von 19:30 Uhr bis 23:00 Uhr geöffnet.

NOVITÀ: STEAKS & BURGER alla griglia!

Ogni venerdì sera a luglio e agosto 2019 ti invitiamo ad una speciale serata panoramica! Goditi steaks e burger alla griglia e bevande fresche con una stupenda vista sulle montagne della Valle Aurina!

Ed il meglio: prenotando in anticipo o con la tua Holiday-Card, la salita e la discesa in cabinovia sono gratuite!

La cabinovia K-Express e la KRISTALL ALM sono aperte dalle ore 19:30 alle ore 23:00.

NEU: GOURMET-GONDEL-ESSEN – Dinner mit Aussicht!

Genieße ein himmlisches 4-Gänge-Menü in unserer Gourmet-Gondel vom K-Express und nebenbei kannst du noch das einmalige Bergpanorama bestaunen.

Ein unvergessliches Erlebnis – du wirst begeistert sein – versprochen!

€ 49,00 pro Person (4-Gänge-Menü; min. 2 bis max. 6 Personen)

NOVITÀ: CENA GOURMET IN CABINOVIA – cena con vista!

Goditi un menu a 4 portate nella nostra cabina gourmet del K-Express e ammira il panorama alpino unico. Un'esperienza indimenticabile – ne sarai entusiasta – promesso!

€ 49,00 a persona (menu di 4 portate; min. di 2 a mass. 6 persone)

NEU: GONDEL-ALMFRÜHSTÜCK!

Unser Original Alm-Frühstück „Seinerzeit“ servieren wir auf Vorreservierung täglich von 9:00 Uhr bis 11:00 Uhr in unserer neuen Gourmet-Gondel!

Ein solches Frühstücks-Panorama hattest du noch nie – wetten?

€ 32,00 pro Person (min. 2 bis max. 6 Personen)

NOVITÀ: COLAZIONE IN CABINOVIA!

La nostra originale colazione „A suo tempo“ viene servita su prenotazione tutti i giorni dalle ore 9:00 alle ore 11:00 nella nostra nuova cabina gourmet!

Non hai mai fatto colazione godendo un panorama simile prima d'ora – scommetto?

€ 32,00 a persona (min. di 2 a mass. 6 persone)

INSRA SALOT SCHISSILAN

SALATE verfeinert mit gezupften Kräutern und Bergblüten

INSALATE raffinate con erbette e fiori di montagna

- Ahrntaler – Bauernsalat • Insalata contadina della Valle Aurina** € 13,50
Wiesenkrautersalate, Tomaten, frische Bergwurzeln, gebratener Speck, Zwiebeln, Schafskäse, gebratene Schwarzbrotwürfel, Weißbrotscheiben
Insalata di erbe dei prati, pomodori, radici fresche di montagna, pancetta frita, cipolle, pecorino, cubetti di pane nero fritto, fette di pane bianco
A, E, I, J
- Kristall Alm – Salatteller • Insalata Kristall Alm** € 13,50
Wiesenkrautersalate, knuspriger „Ahrner Speck“, „Klausberger Wildkräuterkäse“, getrocknete Tomaten und Weißbrotscheiben
Insalata di erbe dei prati, croccante Speck della Valle Aurina
„formaggio Klausberg“ alle erbe selvatiche, pomodori secchi e fette di pane bianco
A, E, I, J
- Rindstagliata vom Flankensteak • Tagliata di manzo** € 16,50
Ofengemüse, Wiesenkrautersalate, Kipfler Kartoffeln, Weißbrotscheiben, gehobelter Parmesan
Verdure al forno, insalata di erbe dei prati, patate Kipfler, fette di pane bianco, scaglie di parmigiano
A, E, I, J
- „Hütten-Knödel“ Salat • Insalata con canederli della malga** € 12,90
Wiesenkrautersalate, Kräutertopfen, Tomaten, Bergkäse und Nussbutter
Insalata di erbe dei prati, ricotta di erbe, pomodori, formaggio di montagna e burro di noci
A, E, I, J
- Marinierter Krautsalat • Insalata di cappuccio** € 4,50
E, I
- Kleiner gemischter Salat der Saison • Piccola insalata di stagione** € 4,50
E, I, J



UNSER KÜCHENTEAM VERWÖHNT DICH
TÄGLICH VON 11.30 UHR BIS 15.30 UHR.
IL NOSTRO TEAM IN CUCINA TI VIZERÁ
OGNI GIORNO DALLE ORE 11.30 ALLE 15.30.

FÜR DIE GRÖASSN & KLOAN GÄSTE

PER I NOSTRI GRANDI E PICCOLI OSPITI

Spaghetti oder Penne mit Bolognesersauce oder Tomatensauce	klein · piccolo	€ 6,80
Spaghetti o penne al ragù o al pomodoro	groß · grande	€ 9,50
		A, C, I
„Biene Willi“	6 Stück · 6 pz.	€ 6,80
Knusprige Chicken Nuggets mit Pommes	10 Stück · 10 pz.	€ 9,50
Crocanti chicken nuggets con patatine fritte		A, C, G
„Seeräuber“	klein · piccolo	€ 6,80
Fischstäbchen mit gedämpften Kipfler Kartoffeln	groß · grande	€ 9,50
Bastoncini di pesce con patate Kipfler cotte a vapore		A, C, D, G
„Mickey Mouse“	klein · piccolo	€ 4,50
Portion Pommes frites	groß · grande	€ 5,50
Porzione di patatine fritte		
„Max und Moritz“	klein · piccolo	€ 6,80
Frankfurter Würstel mit Pommes frites	groß · grande	€ 9,50
Würstel con patatine fritte		
„Felix“	klein · piccolo	€ 9,80
Wiener Schnitzel vom Truthahn mit Pommes frites und Preiselbeeren	groß · grande	€ 13,50
Cotoletta di tacchino con patatine fritte e mirtilli rossi		A, C
„Klaus“	2 Stück · 2 pz.	€ 6,80
Pfannkuchen mit Nutella und Puderzucker	4 Stück · 4 pz.	€ 9,50
Pancake con Nutella e zucchero a velo		A, C, G
„Biene Maja“ Vanilleeis mit Schokoladesauce		€ 4,80
Gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato		G
„Pinocchio“ Vanilleeis mit bunten Streuseln & Erdbeersauce		€ 4,80
Gelato alla vaniglia con granella e salsa alle fragole		G
Eisclown mit Smarties · con Smarties		€ 4,80
		A, G

FÖRMASN AF DO OLM

Am Morgen, wenn die Natur erwacht und die ersten Sonnenstrahlen den Berg wärmen, kannst Du bei uns - in den Südtiroler Stuben oder auf der Sonnenterrasse der Kristall Alm - ein leckeres Almfrühstück genießen wie anno dazumal.

Der Kaffee gekocht und serviert, wie zu Großmutter's Zeiten, in der originalen Kaffee Kochkanne. Liebevoll gedeckt im Original Südtiroler Geschirr, in Heu gebettet in unseren Holzschubladen.

Auf dem Tisch gärt ein „Breatl“-Teig. Es wird gezeigt, wie dein Brot entsteht. Genau dieses „Breatl“ servieren wir dir gebacken und ofenwarm zum Frühstück.

ALMFRÜHSTÜCK ab 2 Personen ACGH

Kaffee in der Kanne, frischer Berg-Apfelsaft, gekochtes Ei im Heu, Milchkondl, Wasserkaraffe, Buttermilch mit Waldbeeren in der Heuschublade



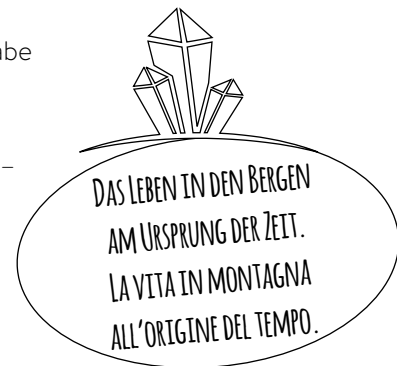
Kleine Pfanne mit Eier und Speck gebraten für Zwei



Gebogenes Holzbrett mit „Kasziggole“, Bauernspeck und Honigwabe



Bauernkrapfen mit Mohn und Niggilan in der Holzschüssel
Hausgemachte Marmeladen: Aprikose, Schwarzbeere, Erdbeere –
ein dreier Set auf dem Holzbrett und Bauernbutter



COLAZIONE IN MALGA

Al mattino, quando la natura si risveglia e i primi raggi di sole scaldano la montagna, potrai gustare una deliziosa colazione alpina nelle nostre „Stuben“ o sulla terrazza soleggiata della Kristall Alm.

Il caffè viene preparato e servito, come ai tempi della nonna, nella caffettiera originale. La colazione servita con amore in originali stoviglie Sudtirolesi o sul letto di fieno nei nostri cassetti di legno.

Sul tavolo fermenta un impasto del tipico pane di segale. Ti viene mostrato come viene fatto il pane. Esattamente questo pane, poi cotto al forno, ti verrà servito ancora caldo per la prima colazione.

COLAZIONE IN MALGA per 2 persone ACGH

Caffè nel bricco, succo di mela di montagna fresco, uovo sodo nel fieno, latte nella lattiera, caraffa d'acqua, atticello con frutti di bosco nel cassetto di fieno



Piccola padella con uova e speck per due

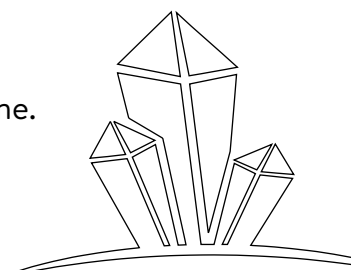


Tagliere di legno piegato con „Kasziggole“ formaggio di latte fermentato a base di latte alpino crudo e scremato a forma di cono, Speck del contadino e favo di miele



„Krapfen“ con ripieno di papavero e „Niggilan“ serviti nella scodella di legno
Marmellate fatte in casa: albicocca, mirtillo nero, fragola –
un set da tre sul tagliere di legno con burro contadino

Bei Reservierung ist die Berg- und Talfahrt inklusiv.
La salita e la discesa in cabinovia sono incluse nella prenotazione.



EPPAS FÜR'N DUSCHT

UNSERE GETRÄNKEAUSWAHL

LA NOSTRA SELEZIONE DI BEVANDE

VÖR'N ESSN

APERITIF • APERITIVI

Prosecco Asolo Superiore	€ 4,50
Alm Spritzer • Spritz alpino frischer Südtiroler Apfel, Bergthymian, Holundersirup & Prosecco mele fresche, timo, sciroppo di fiori di sambuco & prosecco	€ 4,80
„Alm Erfrischa“ • „Rinfresco alpino“ frischer Südtiroler Apfel, Bergthymian, Holundersirup & Tonic mele fresche, timo, sciroppo di fiori di sambuco & tonic	€ 4,80
Hugo Minze, Holundersirup, Prosecco & Soda Menta, sciroppo di fiori di sambuco, prosecco & soda	€ 4,80
Birdy Aperol, Soda & Prosecco	€ 4,80
Campari orange / soda	€ 4,80

A FRISCH'GIZAPTIS BIER

UNSERE BIERE • LE NOSTRE BIRRE

Augustiner hell • Birra chiara

0,3lt € 3,50

0,5lt € 5,80

Maxlrainer Weissbier • Birra „Weizen“

0,3lt € 3,50

0,5lt € 5,80

A FLASCHL BIER

UNSERE FLASCHENBIERE

LE NOSTRE BIRRE IN BOTTIGLIA

Paulaner Hell

0,3lt € 4,00

Antonius Hell

0,3lt € 4,00

ALKOHOLFREIE BIERE • BIRRE ANALCOLICHE

Paulaner Hell

0,3lt € 4,00

Erdinger Weissbier

0,3lt € 4,00



A STICKL NATUR

FRISCHE FRUCHTSÄFTE • SUCCHI DI FRUTTA FRESCA

Kombiniere deine Säfte nach deinem Geschmack ... € 6,50

Karotte, Sellerie, Ingwer, Apfel

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

FRUCHTSÄFTE • SUCCHI DI FRUTTA

YOGA Aprikose, Pfirsich, Tropical, Orange € 2,50

YOGA Albicocca, pesca, frutti esotici, arancia

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE • BIBITE ANALCOLICHE

Apfelsaft • Succo di mela	0,2lt € 2,50	0,4lt € 4,80
Eistee Pfirsich • Tè freddo alla pesca	0,2lt € 2,50	0,4lt € 4,80
Coca Cola • Spezi	0,2lt € 2,50	0,4lt € 4,80
Skiwasser	0,2lt € 2,20	0,4lt € 4,20
Frischgepresster Orangensaft • Spremuta di arance	0,2lt € 3,80	0,4lt € 6,50
Schweppes Tonic • Lemon		0,25lt € 3,50
Sanbitter • Gingerino		0,25lt € 3,50
Red Bull		0,25lt € 4,00

NÖ A WASSOLE

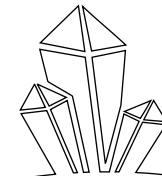
MINERALWASSER • ACQUA MINERALE

Plosewasser • Acqua Plose	0,25lt € 1,50	0,5lt € 2,80	1lt € 4,50
Sprudel / Natur • gassata / naturale			
Quellwasser • Acqua sorgiva di montagna			1lt € 2,50

ÖPPAS WORMIS & AN KAFÄ

WARME GETRÄNKE & KAFFEE • BEVANDE CALDE & CAFFÈ

Espresso • Espresso deca • Macchiato	€ 1,40
Caffè Espresso Corretto	€ 3,50
Cappuccino	€ 2,80
Macchiatone	€ 2,30
Latte Macchiato	€ 3,60
Tasse Kaffee • Caffè Americano	€ 3,00
Heiße Schokolade XL • Cioccolata calda XL	€ 3,80
Heiße Schokolade S • Cioccolata calda S	€ 2,50
Verschiedene Teesorten • Vari tipi di tè caldi	€ 2,80
Tee mit Rum • Tè con rum	€ 4,00
Apfelglühmix • Brulé di mele	€ 3,80
„Kräuterrebell“ Südtiroler Teegenuss „exklusiv bei uns im Ahrntal“ Il piacere del tè del Sudtirolo „esclusivo in Valle Aurina“	€ 3,20



SPECIAL TIPP:

„KRÄUTERREBELLEN“ SÜDTIROLER TEEGENUSS
EXCLUSIV BEI UNS IM AHRNTAL

„KRÄUTERREBELLEN“ IL PIACERE DEL TÈ DEL SUDTIROLO
ESCLUSIVO IN VALLE AURINA
€ 3,20



SPIRITUOSEN

BEVANDE ALCOLICHE

Heuschnaps • Grappa al fieno	€ 4,20
„Bergila“ Zirbelkiefer • pino mugo, Wacholder • ginepro, Enzian • genziana	€ 4,20
„Unterthurner“ Grappa Gewürztraminer • Traminer aromatico, Waldgeist • Spirito della foresta	€ 5,00
„Walcher“ Grappa St. Magdalena Barrique	€ 4,50
Obstler, Mela – Williams	€ 3,50
Kranewitt	€ 3,50

A POUR DOIGA KURZA

TRADITIONELLE LIKÖRE • LIQUORI TRADIZIONALI

Moosbeere • Mirtilli rossi, Pircher	€ 3,50
Pflaume • Prugna, Pircher	€ 3,50
Heidelbeere • Mirtillo, Pircher	€ 3,50
Green Apple • Mela verde, Pircher	€ 3,50
Nusseler • Noci, Walcher	€ 3,50
Zirbeler • Pino cembro, Walcher	€ 3,50

FIR ÖPPAS DANOCH

DIGESTIF & CO. • DIGESTIVI & CO.

Vodka • Brandy • Stravecchia	€ 4,50
Fernet • Menta • Cynar • Ramazotti	€ 4,00
Averna • Montenegro	€ 4,00
Jack Daniels Bourbon Whiskey	4cl € 7,50
Scotch Whisky „Laphroaig” Triplewood	4cl € 12,00

HOASS WIA DIE SUNNE

CALDO COME IL SOLE • HOT LIKE THE SUN

Cuba Libre white Rum, Lime, Coca Cola	€ 6,50
Vodka & Lemon	€ 6,50
Gin & Tonic	ab • da € 6,50
Bacardi & Coke	€ 6,50
Rischele Brandy & Coke	€ 6,50
Vodka & Red Bull	€ 6,50
Fliagale rot • rosso	€ 6,50
Flying Hirsch	€ 6,50
Caipirinha	€ 8,50
Jack Daniels & Coke	€ 8,50

A GÜITS GLASL WEIN

OFFENE WEINE • VINI SFUSI 0,1l

WEISS • BIANCO

Sauvignon „Mantele“ Nals, Margreid	€ 5,80
Gewürztraminer St. Michael, Eppan	€ 4,50
Chardonnay Zemmer	€ 4,50

ROT • ROSSO

St. Magdalener „Gröbnerhof“, Kaltern	€ 4,80
Südtiroler Lagrein, Gries	€ 4,80
Blauburgunder Riserva „St. Daniel“, Schreckbichl	€ 6,50

ÖPPAS PRICKELNDIS

SCHAUMWEINE • VINI SPUMANTI 0,7l

Prosecco Asolo Superiore Extra Dry, Montelvini Veneto	€ 28,00
Spumante Brut „Arunda“, Südtirol	€ 39,00
Martini Lorenz „Comitissa“ Riserva Brut	€ 49,00
Villa Franciacorta Extra Brut	€ 58,00



AN DOIGN WEISSN

SÜDTIROLER WEISSWEINE • VINI BIANCHI DEL SUDTIROLO 0,7l

WEISSBURGUNDER • PINOT BIANCO

„Vial“ Kaltern	€ 26,00
„Sirmian“ Nals, Margreid	€ 35,00

CHARDONNAY

„Saleit“ Kaltern	€ 26,00
„Gaun“ Alois Lageder	€ 34,00
„Löwengang“ Alois Lageder	€ 79,00

SAUVIGNON

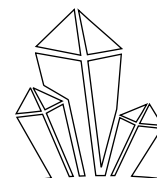
„Winkl“ Terlan	€ 34,00
Terlaner „Mantele“ Nals, Margreid	€ 36,00
„Lafoa“ Schreckbichl	€ 42,00

MÜLLER THURGAU

Strasserhof	€ 26,00
Eisacktaler Aristos	€ 28,00

PINOT GRIGIO

„Söll“ Kaltern	€ 24,00
„Unterebner“ Tramin	€ 42,00



UNSER KÜCHENTEAM VERWÖHNT DICH
TÄGLICH VON 11.30 UHR BIS 15.30 UHR.

IL NOSTRO TEAM IN CUCINA TI VIZERÁ
OGNI GIORNO DALLE ORE 11.30 ALLE 15.30.

KERNER		
Manni Nössing		€ 29,00
RIESLING		
Taschlerhof		€ 31,00
SYLVANER		
Manni Nössing		€ 27,00
GRÜNER VELTLINER		
Manni Nössing		€ 29,00
St. Michael, Eppan		€ 26,00
„Nussbaumer“ Tramin		€ 44,00
CUVÉE		
„Beta Delta“ Alois Lageder		€ 30,00
Chardonnay, Pinot Grigio		
„Stoan“ Tramin		€ 42,00
Chardonnay, Weißburgunder • Pinot Bianco, Sauvignon, Gewürztraminer		
ROSÉ		
Kaltern		€ 24,00



AN DOIGN RÖETN

SÜDTIROLER ROTWEINE • VINI ROSSI DEL SUDTIROLO 0,7l

ST. MAGDALENA

„Häuslerhof“ Terlan	€ 24,00
„Huck am Bach“ St. Magdalena	€ 26,00

VERNATSCH • VERNACCHIA

„Fass nr. 9“ Girlan	€ 23,00
„Gschleier“ Alte Reben Girlan	€ 28,00

BLAUBURGUNDER • PINOT NERO

„St. Daniel“ Riserva Schreckbichl	€ 32,00
„Mason“ Manincor	€ 45,00
„Anrar“ Riserva Andrian	€ 58,00

LAGREIN

„Raut“ Peter Zemmer	€ 26,00
„Frauenrigl“	€ 34,00
„Gries“ Riserva Terlan	€ 38,00
„Tor De Lupo“ Andrian	€ 58,00

CABERNET • CABERNET SAUVIGNON

„Kastelt“ Riserva Schreckbichl	€ 30,00
Riserva Alois Lageder	€ 34,00
Cabernet Riserva „Podalirius“ Weingut Morandell	€ 42,00
„Cor“ Riserva Alois Lageder	€ 72,00

MERLOT

„Lason“ Kaltern	€ 27,00
„Gant“ Riserva Andrian	€ 48,00
„Mühlweg“ Niedrist	€ 46,00

CUVÉE

„Réserve Del Conte“ Manincor Merlot, Cabernet, Lagrein	€ 46,00
„Cassiano“ Manincor Lagrein, Cabernet franc, Tempranillo, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon	€ 61,00

AN SIESN WEIN

SÜSSWEIN • VINO DOLCE



Passito Goldmuskateller „Baronesse Baron Salvadori“	€ 49,00
---	---------

ALLERGENE

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen.

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:

- A** Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H** Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* Wangenh. K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- I** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
- M** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

- A** Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
- B** Crostacei e prodotti a base di crostacei
- C** Uovo e prodotti a base di uovo
- D** Pesce e prodotti a base di pesce
- E** Soia e prodotti a base di soia
- F** Arachidi e prodotti a base di arachidi
- G** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- H** Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* Wangenh. K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- I** Sedano e prodotti a base di sedano
- J** Senape e prodotti a base di senape
- K** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- L** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
- M** Lupini e prodotti a base di lupini
- N** Molluschi e prodotti a base di molluschi

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.