

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



Ahrntaler „Graukäse“

Marinierte Tropea Zwiebelringe, Bergblüten, frische Kräuter, gedämpfte Kipfler Kartoffel

€ 10,90

G

Formaggio grigio della Valle Aurina

Anelli di cipolla di Tropea marinata, fiori di montagna, erbe fresche, patate „Kipfler“ al vapore

Südtiroler Bauernspeck

Almbutter, eingelegten Bergwurzeln, Apfelkren, Topfen „Tirtlan“

€ 12,90

A, C, G

Speck del Sudtirolo

Burro alpino, radice di montagna sottaceto, rafano con mela, „Tirtlan“ alla ricotta

Ahrntaler Käsefeinheiten

Wildkräuter Käse, Bergweinkäse, Eggemoa Ziegenkäse, Rieserferner Käse, Schnittkäse mit Brennessel, Schnittkäse Carbo, Bauernbutter, eingelegte Waldbeeren, frische Kräuter

€ 14,90

G

Formaggi della Valle Aurina

Formaggio alle erbe selvatiche, formaggio di montagna, formaggio di capra Eggemoa, formaggio Rieserferner, formaggio semiduro con ortica, formaggio Carbo, burro, conserva di frutti di bosco, erbe fresche

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 heimischen Rind

Geschmolzener Zwiebel, Essiggurke, Eigelb, Petersilie, Kapern, ofenwarme Weißbrotscheiben, Almbutter, gehobelter Schafskäse

150g € 14,90

Vorspeise • Primo

200g € 19,90

Hauptspeise • Secondo

Tartara di manzo nostrano

Cipolla fusa, cetriolino sottaceto, tuorlo d'uovo, prezzemolo, capperi, fette di pane bianco scaldete al forno, burro, scaglie di formaggio di pecora

A, C, G, J

INSRA SUPPNTÖPFLAN

SUPPEN • ZUPPE



Klare Rinderkraftbrühe mit Südtiroler Speckknödel

frische gezupfte Kräuter

€ 8,50

A, C, G, I

Brodo di manzo con canederli allo Speck del Sudtirolo

con erbe fresche

Pustertaler Gerstesuppe

Feine Scheiben vom geräucherten Beinflisch, Bergwurzeln, Pustertaler Kartoffel

€ 8,50

A, I

Zuppa d'orzo della Val Pusteria

Fette sottili di coscia affumicata, radice di montagna, patata della Val Pusteria

mit Topfentirtl • con „Tirtl“ alla ricotta

€ 3,00

A, C, G

Kartoffel-Spinatcreme Suppe

Gezupfte Räucherforelle, Krenschäum, frische Kräuter

€ 8,50

D, G

Crema di patate e spinaci

Trota affumicata, schiuma di rafano, erbe fresche

Gulaschsuppe vom heimischen Rind

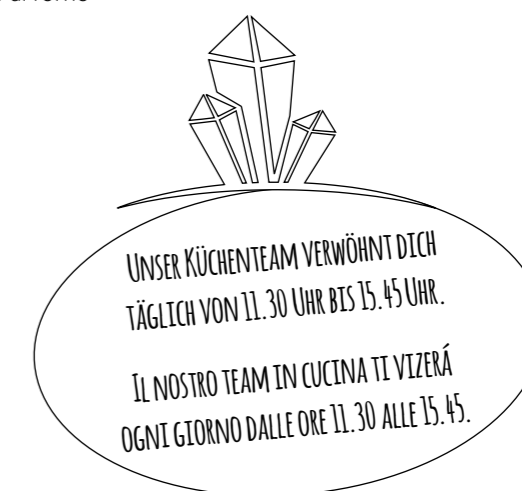
Pustertaler Kartoffel, frische Kräuter, ofenwarmes Schwarzbrot

€ 8,80

A, L

Zuppa di gulasch di manzo nostrano

Patata della Val Pusteria, erbe fresche, pane nero scaldato al forno



INSRA PFANDLAN

AHRNTALER VORSPEISEN • PRIMI TRADIZIONALI



Knödelpfandl mit Krautsalat

Spinatknödel, Käseknödel, Rotebeete Knödel
mit heißer Bauernbutter, geschmolzenem Bergkäse, frischgezapfte 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, frischgezapfte 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 Kartoffelnockerln mit Hirschragout

Preiselbeeren, Thymianschaum, frischer Majoran

Gnocchi di patate fatti in casa con ragù di cervo

Mirtilli rossi, schiuma di timo, maggiorana fresca

für 1 Person • per 1 persona	€ 12,90
für 2 Personen • per 2 persone	€ 22,00
	A, C, G, L

Nudelpfandl „Kristall“ • Pasta in padella „Kristall“

Rindfleisch, Tomaten, Sahne, Mozzarella, Rohschinken, frische Kräuter

Carne di manzo, pomodori, panna, mozzarella, prosciutto crudo, erbe fresche

für 1 Person • per 1 persona	€ 12,90
+ kleiner gemischter Salat • piccola insalata mista	€ 4,50
für 2 Personen • per 2 persone	€ 22,00
+ kleiner gemischter Salat • piccola insalata mista	€ 8,00
	A, C, G

INSRA TÖPFE & BRETTLAN

AHRNTALER HAUPTGERICHTE • SECONDI TRADIZIONALI

Südtiroler Schweinsrippen in Bienenhonigkruste auf dem Brett serviert

Ofenkartoffel, eingebranntes Sauerkraut, zweierlei Ackerrüben

€ 18,00

A, L

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

Patata al forno, crauti, due tipi di rape coltivate sul campo

Im Ofen geschmortes Bauern-Kalbsbratli im heißen Topf serviert

Bergwurzel, Speckkartoffel, frischer Thymian

€ 20,90

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

Südtiroler Speckknödel, gedämpfte Kipfler Kartoffel, Preiselbeer-Blaukraut

€ 19,90

A, C, G, L

Gulasch di manzo biologico servito in pentola

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

Wiener Schnitzel vom Kalb XXL auf dem Brett serviert

in Butter gebraten mit Pommes Frites und Preiselbeeren

€ 25,00

A, C, L

Bistecca di vitello alla milanese XXL 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 Kartoffel, Bergwurzel

Dry Aged Ribeye Steak alla griglia servito sul tagliere

Burro con erbe fresche, patata „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
Zwiebeln, Tomaten, Bauchspeck, Bergkäse, im Butter gebratene Kipfler Kartoffel,
Sauerrahmdip € 17,80
A, C, G

„Kristall“ – Burger di manzo nostrano servito tavoletta in pino cembro
Cipolle, pomodori, pancetta, formaggio di montagna, patata Kipfler frita nel burro,
salsa di panna agra

„Black“ – Burger mit Truthahn auf Zirbenbrett serviert
Zwiebeln, Tomaten, Bauchspeck, Bergkäse, im Butter gebratene Kipfler Kartoffel,
Sauerrahmdip und fermentierte Alpenkräuter € 16,80
A, C, G

„Black“ – Burger con tacchino servito tavoletta in pino cembro
Cipolle, pomodori, pancetta, formaggio di montagna, patata „Kipfler“ frita nel burro,
salsa di panna agra e erbe alpine fermentate

„Pulled-Pork“ – Burger auf Zirbenbrett serviert
Krautsalat, rote Zwiebeln, im Butter gebratene Kipfler Kartoffel, Sauerrahmdip € 16,80
A, C, G

„Pulled-Pork“ – Burger servito tavoletta in pino cembro
Insalata di cappuccio, cipolle rosse, patate „Kipfler“ fritte nel burro, salsa di panna agra



INSRA SIESSN HOLZSCHISSILAN

HAUSGEMACHTE SÜBSPEISEN • DOLCI FATTI IN CASA

Karamellierter Südtiroler Kaiserschmarrn
Eingelegte Preiselbeeren, eingelegtes Apfelmus, geeiste Vanillesauce
Kaiserschmarrn caramellato del Sudtirolo
Conserva di mirtilli rossi, passato di mele, salsa di vaniglia ghiacciata
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, eingelegtes Apfelmus, geeiste Vanillesauce € 12,90
A, C, G

Anelli di mele fritti con zucchero alla cannella,
conserva di mirtilli rossi, passato di mele, salsa di vaniglia ghiacciata

„Profozen“
Im Ei gebackene, mit Schwarzbeeren gefüllte Brotscheiben, Zimtsahne, geeiste Vanillesauce
Fette di pane ripiene di mirtilli neri, immerse nell'uovo, panna alla cannella,
salsa alla vaniglia ghiacciata € 8,00
A, C, G

Ahrntaler Melcher Grießmus mit Zimtzucker und heißer Bauernbutter
eingelegte Waldbeeren, Zimtrahm, geeiste Vanillesauce
„Melcher Grießmus“ della Valle Aurina con zucchero alla cannella e burro caldo
conserva di frutti di bosco, panna alla cannella, salsa alla vaniglia ghiacciata

für 1 Person • per 1 persona € 8,80
für 2 Personen • per 2 persone € 16,80
C, G

Süsse Bauernkrapfen 2 Mohnkrapfen, 2 Marmeladekrapfen Geeiste Vanillesauce
„Krapfen dolci“ 2 al papavero, 2 alla marmellata salsa alla vaniglia ghiacciata
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, geeiste Vanillesauce € 6,20
A, C, G
Strudel di mele alpine del Sudtirolo fatto in casa
panna alla cannella, salsa alla vaniglia ghiacciata



INSRA KÖSCHTALAN

KRISTALL ALM DEGUSTATIONS MENÜ

Kristall Alm Degustationsmenü
+ Weinempfehlung

€ 46,00
+€ 32,00
A, C, D, G

Kartoffel-Spinatcreme Suppe gezupfte Räucherforelle, Krenschäum, frische Kräuter

Weinempfehlung: Grüner Veltiner Manni Nössing

Ahrntaler Schlutzkrapfen gefüllt mit Kartoffel und Topfen

heiße Bauernbutter, geschmolzenem Graukäse, frisch gezupfte Kräuter

Weinempfehlung: Sauvignon Terlaner „Mantele“ Nals, Margreid

Südtiroler Schweinsrippen in Bienenhonigkruste

Ofenkartoffel, eingebranntes Sauerkraut, zweierlei Ackerrüben

Weinempfehlung: Blauburgunder „Mason“ Manincor

„Profozen“ im Ei gebackene, mit Schwarzbeeren gefüllte Brotscheiben
mit Zimtsahne und geeiste Vanillesauce

Weinempfehlung: Passito Goldmuskateller „Baronesse Baron Salvadori“



MENU DEGUSTAZIONE „KRISTALL ALM“

Menu degustazione Kristall Alm
+ Suggestimento vino

€ 46,00
+€ 32,00
A, C, D, G

Crema di patate e spinaci trota affumicata, schiuma di rafano, erbe fresche

Suggestimento vino: Grüner Veltiner Manni Nössing

„Schlutzkrapfen“ della Valle Aurina ripieni con patate e ricotta

burro caldo, formaggio grigio fuso, erbe fresche

Suggestimento vino: Sauvignon Terlaner „Mantele“ Nals, Margreid

Costolette di maiale del Sudtirolo in crosta di miele d'api

patata al forno, crauti, due tipi di rape coltivate sul campo

Suggestimento vino: Blauburgunder „Mason“ Manincor

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

con panna alla cannella, salsa alla vaniglia ghiacciata

Suggestimento vino: Passito Goldmuskateller „Baronesse Baron Salvadori“



INSRA FONDUE

FONDUE • FONDUTA „KRISTALL ALM“



Ahrntaler Fleischfondue

€ 29,90
A, G

Kalbfleisch, Rindfleisch, Geflügel, Spanferkel

Sauerrahm, Salsa Verde, hausgemachte BBQ Sauce, im Butter gebratene Kipfler Kartoffel,
hausgemachtes Brot, Kräuterseitlinge, marinierte Bergwurzeln

Fonduta di carne della Valle Aurina

Carne di vitello, manzo, pollame, maialino da latte

panna agra, salsa verde, salsa BBQ fatta in casa, patate „Kipfler“ fritte nel burro

pane fatto in casa, cardoncello, radice di montagna marinata

Cremiges Almkäse Fondue

€24.90
A, G, L

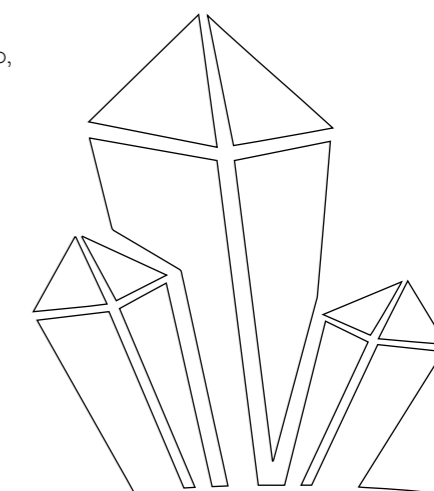
Hausgemachtes Weißbrot, Walnuss Baguette, Schüttelbrot,
im Butter gebratene Kipfler Kartoffel, marinierte Bergwurzeln

UND A KIRSCHWOSSO PRO KOPF

Cremiges Almkäse Fondue

Pane bianco fatto in casa, baguette alle noci, „Schüttelbrot“ del Sudtirolo,
patate „Kipfler“ fritte nel burro, radice di montagna marinata

E UN'ACQUAVITE DI CILIEGIA A PERSONA



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

FONDUTA - Ogni martedì sera la funivia „K-Express“ è aperta dalle ore 19.30 alle 22.30. Prenota un tavolo per l'eccezionale serata della fonduta direttamente allo staff.

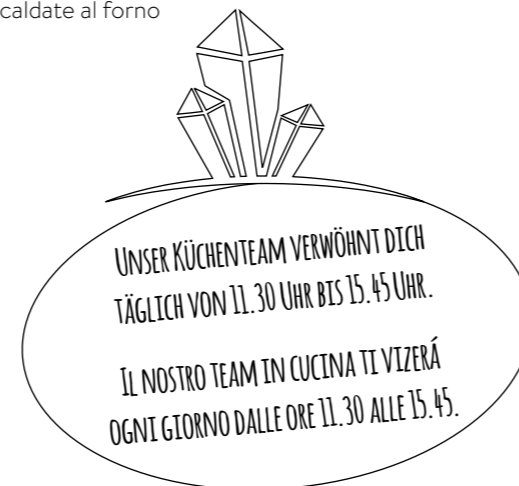
INSRA SALOT SCHISSILAN

SALATE • INSALATE

Ahrntaler – Bauernsalat • Insalata contadina della Valle Aurina € 13,50
 Tomaten, frische Bergwurzeln, gebratener Speck, Zwiebeln, Schafskäse,
 A, J
 gebratene Schwarzbrotwürfel, ofenwarme Weißbrotscheiben
 Pomodori, radici fresche di montagna, pancetta frita, cipolle, pecorino,
 cubetti di pane nero fritto, fette di pane bianco scaldato al forno

Kristall Alm – Salatteller • Insalata Kristall Alm € 13,50
 Wildkräutersalat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Wildkräuterkäse,
 A, J
 gebratene Pellkartoffeln, ofenwarme Weißbrotscheiben
 Insalata di erbe selvatiche, insalata di cappuccio, pomodori, cetrioli, formaggio alle erbe
 selvatiche, patate, fette di pane bianco scaldato al forno

Rindstagliata vom Flankensteak • Tagliata di manzo € 16,50
 Ofengemüse, Wildkräutersalate, gebratene Pellkartoffeln, ofenwarme Weißbrotscheiben
 A, J
 Verdure al forno, insalate di erbe selvatiche, patate, fette di pane bianco scaldato al forno



FÜR DIE GRÖASSN & KLOAN GÄSTE

PER I NOSTRI GRANDI E PICCOLI OSPITI

Spaghetti oder Penne mit Bolognesersauce oder Tomatensauce klein • piccolo € 6,80
 groß • grande € 9,50
 A, C, I
Spaghetti o penne al ragù o al pomodoro

„Biene Willi“ 6 Stück • 6 pz. € 6,80
 10 Stück • 10 pz. € 9,50
 Knusprige Chicken Nuggets mit Pommes
 A, C, G
 Croccanti chicken nuggets con patatine fritte

„Seeräuber“ klein • piccolo € 6,80
 groß • grande € 9,50
 Fischstäbchen mit Kartoffelpüree
 A, C, D, G
 Bastoncini di pesce con purè di patate

„Mickey Mouse“ klein • piccolo € 4,50
 groß • grande € 5,50
 Portion Pommes frites
 Porzione di patatine fritte

„Max und Moritz“ klein • piccolo € 6,80
 groß • grande € 9,50
 Frankfurter Würstel mit Pommes frites
 Würstel con patatine fritte

„Felix“ klein • piccolo € 9,80
 groß • grande € 13,50
 Wiener Schnitzel vom Truthahn mit Pommes frites und Preiselbeeren
 A, C
 Cotoletta di tacchino con patatine fritte e mirtilli rossi

„Klaus“ 2 Stück • 2 pz. € 6,80
 4 Stück • 4 pz. € 9,50
 Pfannkuchen mit Nutella und Puderzucker
 A, C, G
 Pancake con Nutella e zucchero a velo

„Biene Maja“ Vanille- und Schokoladeneis mit Schokoladesauce € 4,80
 Gelato alla vaniglia e al cioccolato con salsa al cioccolato G

„Pinocchio“ Vanilleeis mit bunten Streuseln & Erdbeersauce € 4,80
 Gelato alla vaniglia con granella e salsa alle fragole G

Kristall Alm – 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 ACGH

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



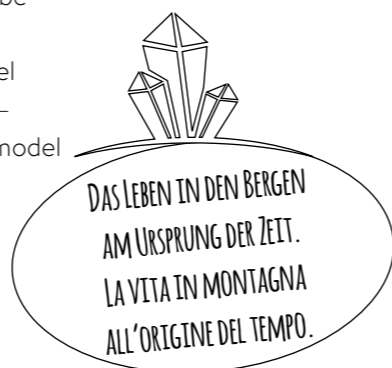
Kleine Pfanne mit Eier und Speck gebraten für Zwei



Gebogenes Holzbrett mit „Kasziggole“, Bauernspeck und Honigwabe



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



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 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“ con anice serviti nella scodella di legno
Marmellate fatte in casa: albicocca, mirtillo nero, fragola –
un set da tre sul tagliere di legno con burro contadino nel modello di burro di legno

Bei einer Reservierung ist die Berg- und Talfahrt inklusiv.
Con una prenotazione la salita e la discesa in cabinovia è inclusa.



EPPAS FÜR'N DUSCHT

UNSERE GETRÄNKEAUSWAHL

LA NOSTRA SELEZIONE DI BEVANDE

VÖR'N ESSN

APERITIF • APERITIVI

Prosecco € 4,50
Asolo Superiore

Alm Spritzer • Spritz alpino € 4,80
frischer Südtiroler Apfel, Bergthymian, Holundersirup & Prosecco
mele fresche, timo, sciroppo di fiori di sambuco & prosecco

„Alm Erfrischa“ • „Rinfresco alpino“ € 4,80
frischer Südtiroler Apfel, Bergthymian, Holundersirup & Tonic
mele fresche, timo, sciroppo di fiori di sambuco & tonic

Hugo € 4,80
Minze, Holundersirup & Prosecco
Menta, sciroppo di fiori di sambuco & prosecco

Birdy € 4,80
Aperol, Soda & Prosecco

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 Hefebier • Birra „Weizen“	0,3lt € 3,50	0,5lt € 5,80

A FLASCHL BIER

UNSERE FLASCHENBIERE
LE NOSTRE BIRRE IN BOTTIGLIA

Paulaner	0,3lt € 4,00
Antonius	0,3lt € 4,00

ALKOHOLFREIE BIERE • BIRRE ANALCOLICHE

Paulaner	0,3lt € 4,00
Erdinger	0,3lt € 4,00



A STICKL NATUR

FRISCHE FRUCHTSÄFTE • SUCCHI DI FRUTTA FRESCA

Kombiniere deine Säfte nach deinem Geschmack ...	€ 5,90
Karotte, Sellerie, Ingwer, Apfel	
Componi il tuo succo come piace a te ... carote, sedano, zenzero, mela	

FRUCHTSÄFTE • SUCCHI DI FRUTTA

JOGA Aprikose, Pfirsich, Tropical, Orange	€ 2,50
JOGA 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
Solara Spuma, Cedrata, Cola, Gassola, Aranciata		0,275lt € 3,90
Schweppes Tonic • Lemon		0,25lt € 3,50
Sanbitter • Gingerino		0,25lt € 3,50
Red Bull Energy Drink		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
Punch orange • Punch arancia	€ 4,00
Schneewittchen • Bombardino	€ 4,50
Jägertee • Tè del cacciatore	€ 4,00
Apfelglühmix • Brulé di mele	€ 3,80



ÖPPAS ZIN AUWÄRM

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
Kranebitt	€ 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, 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
Irish Whisky „Laphroaig“ Triplewood	4cl € 12,00

ZIN APRÈS-SKI FEIORN

IDEALES APRÈS-SKI GETRÄNK • PERFETTI PER L'APRÈS-SKI

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
Stravecchia & 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	
Südtiroler Müller Thurgau, Kurtatsch	€ 4,50
Sauvignon „Mantele“ Nals, Margreid	€ 4,50
Gewürztraminer St. Michael, Eppan	€ 5,00
ROT • ROSSO	
St. Magdalener „Gröbnerhof“, Kaltern	€ 4,50
Südtiroler Lagrein Riserva, Gries	€ 5,90
Blauburgunder Riserva „St. Daniel“, Schreckbichl	€ 5,50

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
Cà Del Bosco Franciacorta „Cuvée Prestige“ Brut	€ 66,00



AN DOIGN WEISSN

SÜDTIROLER WEISSWEINE • VINI BIANCHI DEL SUDTIROLO 0,7l

WEISSBURGUNDER • PINOT BIANCO

„Prunar“ Kaltern	€ 23,00
„Sirmian“ Nals, Margreid	€ 33,00

CHARDONNAY

„Salt“ Kaltern	€ 24,00
„Gau“ Alois Lageder	€ 32,00
„Löwengang“ Alois Lageder	€ 69,00

SAUVIGNON

„Winkl“ Terlan	€ 24,00
Terlaner „Mantele“ Nals, Margreid	€ 28,00
„Lafoa“ Schreckbichl	€ 42,00

MÜLLER THURGAU

Kurtatsch	€ 24,00
Strasserhof	€ 26,00

PINOT GRIGIO

„Söll“ Kaltern	€ 24,00
„Unterebner“ Tramin	€ 34,00

KERNER

Manni Nössing	€ 27,00
---------------	---------

RIESLING

Taschlerhof	€ 29,00
-------------	---------

SYLVANER

Manni Nössing	€ 27,00
---------------	---------

GRÜNER VELTLINER

Manni Nössing	€ 28,00
---------------	---------

GEWÜRZTRAMINER

St. Michael, Eppan	€ 26,00
„Nussbaumer“ Tramin	€ 44,00

CUVÉE

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

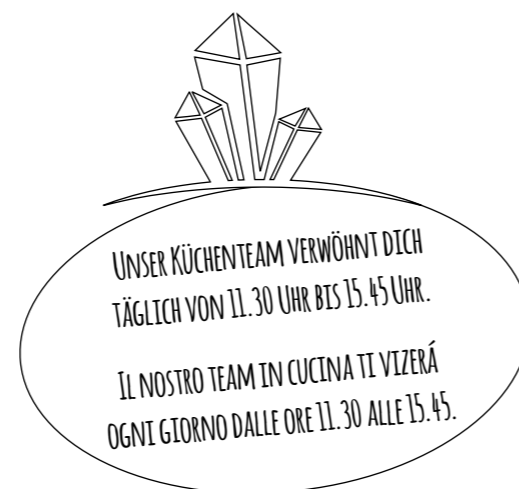
Chardonnay, Pinot Grigio

„Stoan“ Tramin	€ 42,00
----------------	---------

Chardonnay, Weißburgunder • Pinot Bianco, Sauvignon, Gewürztraminer

ROSÉ

„Signé“ Kaltern	€ 23,00
-----------------	---------



AN DOIGN RÖETN

SÜDTIROLER ROTWEINE • VINI ROSSI DEL SUDTIROLO 0,7l

ST. MAGDALENA

„Häuslerhof“ Terlan	€ 23,00
„Huck am Bach“ St. Magdalena	€ 28,00

VERNATSCH • VERNACCHIA

„Fass nr. 9“ Giralan	€ 23,00
„Gschleier“ Alte Reben Giralan	€ 26,00

BLAUBURGUNDER • PINOT NERO

„St. Daniel“ Riserva Schreckbichl	€ 32,00
„Mason“ Manincor	€ 42,00
„Anrar“ Riserva Andrian	€ 58,00

LAGREIN

„Raut“ Peter Zemmer	€ 26,00
„Frauenrigl“	€ 30,00
„Gries“ Riserva Terlan	€ 36,00
„Tor De Lupo“ Andrian	€ 58,00

CABERNET • CABERNET SAUVIGNON

„Kastelt“ Riserva Schreckbichl	€ 30,00
Riserva Alois Lageder	€ 34,00
„Yngram“ Hofstätter	€ 42,00
„Cor“ Riserva Alois Lageder	€ 72,00

MERLOT

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

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“	€ 45,00
---	---------



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.