

# Griaß 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

Nach dem Genuss der Ahrntaler Natur lass dich ein auf ein kulinarisches Abenteuer – Küchenmeister **Martin Mairhofer** und sein Team von der Kristall Alm zeigen dir, dass dich nicht nur das einzigartige Panorama zum Staunen bringt.

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

Dopo aver gustato la natura della Valle Aurina, lasciati coinvolgere in un'avventura culinaria – lo chef **Martin Mairhofer** e il suo team della malga „Kristall Alm“ ti mostreranno che non solo il panorama straordinario ti stupirà.

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



# INSRA SCHUBLADLAN

KALTE VORSPEISEN • ANTIPASTI



## Tiroler „Graukäse“

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

€ 10,90

G

## Formaggio grigio tirolese

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

## Südtiroler Markenspeck

Butter, Wildkräuter, Rapunzelsalat und Silberzwiebeln

€ 12,90

A, C, G

## Speck di marca dell'Alto Adige

Burro, insalata valerianella e cipolline

## „Ahrntaler“ Käsefeinheiten

Kräuterkäse, Schwarzenstein Käse, Ziegenrolle, Lagreinkäse, Frischkäse, Graukäse, Bauernbutter, eingelegte Waldbeeren und frische Kräuter

€ 14,90

G

## Formaggi della Valle Aurina

Formaggio alle erbe, formaggio Schwarzenstein, rotolo al formaggio di capra, formaggio al Lagrein, formaggio fresco, formaggio grigio, burro contadino, conserva di frutti di bosco ed erbe fresche

## Gebackene Ahrntaler „Tirtlan“

Topfen, Pustertaler Kartoffel, Schnittlauch

1 Stück • 1 pz. € 3,00

## „Tirtlan“ della Valle Aurina

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

A, C, G

## Tartar vom heimischen Rind

Geschmolzener Zwiebel, Essiggurke, Eigelb, Petersilie, Kapern, ofenwarme Weißbrotscheiben, Butter, Schwarzenstein Käse

150g € 14,90

Vorspeise • Primo

## Tartara di manzo nostrano

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

200g € 19,90

Hauptspeise • Secondo

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, Bergwurzel, 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

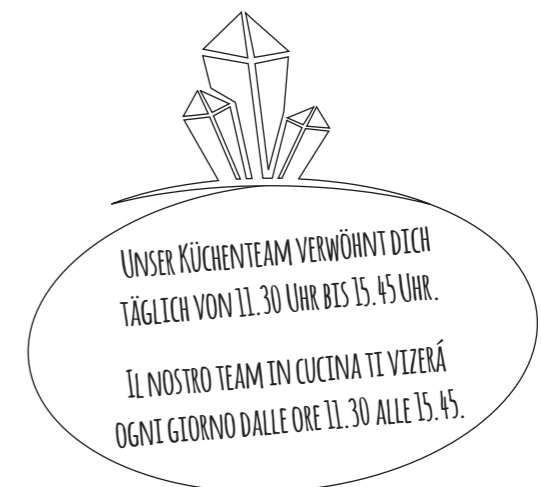
Pustertaler Kartoffel, frische Kräuter, ofenwarmes Schwarzbrot

€ 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 barbabetola

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, Almkäse, Markenspeck, frische Kräuter

Carne di manzo, pomodori, panna, formaggio alpino, Speck di marca, 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 Rind im Topf serviert

Südtiroler Speckknödel, gedämpfte Kipfler Kartoffel, Preiselbeer-Blaukraut

€ 19,90

A, C, G, L

## Gulasch di manzo 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 Piemonteser Rind auf Zirbenbrett serviert  
Zwiebeln, Tomaten, Bauchspeck, Bergkäse, im Butter gebratene Kipfler Kartoffel,  
Sauerrahmdip € 17,80  
A, C, G

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

„Beyond“ – Meat Burger auf Zirbenbrett serviert  
Zwiebeln, Tomaten, Kopfsalat € 16,80  
A

„Beyond“ – Meat Burger servito tavoletta in pino cembro  
Cipolle, pomodori, lattuga a cappuccio

„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

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 ab 2 Personen

Kristall Alm Degustationsmenü  
+ Weinbegleitung

€ 46,00 p. P.  
+ € 32,00 p. P.  
A, C, G, J

**Tartar vom heimischen Rind**

Geschmolzener Zwiebel, Essiggurke, Eigelb, Petersilie, Kapern,  
ofenwarme Weißbrotstücken, Butter, Schwarzenstein Käse

Weinbegleitung: Grüner Veltliner „Manni Nössing“

**Ahrntaler Schlutzkrapfen gefüllt mit Kartoffel und Topfen**

Heiße Bauernbutter, geschmolzenem Graukäse, frisch gezupfte Kräuter

Weinbegleitung: Sauvignon „Winkl“ Terlan

**Feine Scheiben vom gegrillten Dry Aged Ribeye Steak**

Bauernbutter mit frischen Kräutern, gedämpfte Kipfler Kartoffel, Bergwurzeln

Weinbegleitung: Lagrein „Raut“ Peter Zemmer

**Originales, kleines Ahrntaler „Melchamuis“ Pfandl**

mit Zimtzucker und heißer Bauernbutter

eingelegte Waldbeeren, Zimtrahm, geeiste Vanillesauce

Weinbegleitung: Passito Goldmuskateller „Baronesse Baron Salvadori“



# I NOSTRI ASSAGGINI

MENU DEGUSTAZIONE „KRISTALL ALM“ da 2 persone

Menu degustazione Kristall Alm  
+ accompagnamento di vini

€ 46,00 p. P.  
+ € 32,00 p. P.  
A, C, G, J

**Tartara di manzo nostrano**

Cipolla fusa, cetriolino sottaceto, tuorlo d'uovo, prezzemolo, capperi,  
fette di pane bianco scaldate al forno, burro, formaggio Schwarzenstein

Accompagnamento vino: Grüner Veltliner „Manni Nössing“

**„Schlutzkrapfen“ della Valle Aurina ripieni con patate e ricotta**

Burro caldo, formaggio grigio fuso, erbe fresche

Accompagnamento vino: Sauvignon „Winkl“ Terlan

**Fette sottili di Dry Aged Ribeye Steak alla griglia**

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

Accompagnamento vino: Lagrein „Raut“ Peter Zemmer

**Originale, piccolo „Melchamuis“ della Valle Aurina servito in padella**

con zucchero alla cannella e burro caldo

conserva di frutti di bosco, panna alla cannella, salsa alla vaniglia ghiacciata

Accompagnamento vino: Passito Goldmuskateller „Baronesse Baron Salvadori“



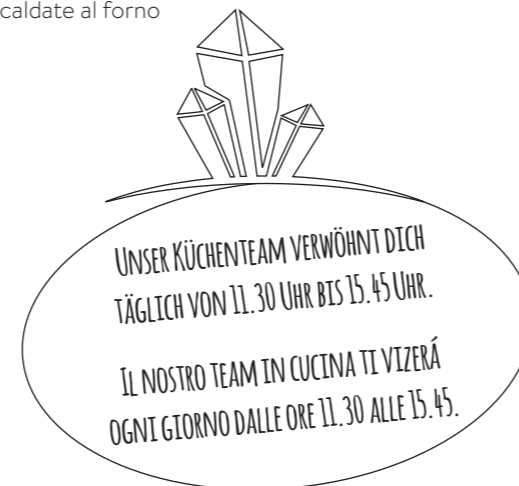
# INSRA SALOT SCHISSILAN

## 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  
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  
Croccanti chicken nuggets con patatine fritte A, C, 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

**„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 ab 2 Personen A,C,G,H

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 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 A,C,G,H

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 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 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 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, Schwarzbeere, Multivitamin, Orange	€ 2,50
YOGA Albicocca, mirtillo, ACE, 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
Kräuterlimonade • Spuma		0,33lt € 3,50
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 weiß / rot • bianco / rosso		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	€ 1,50
Caffè Espresso Corretto	€ 3,90
Cappuccino	€ 2,90
Macchiatone	€ 2,40
Latte Macchiato	€ 3,80
Tasse Kaffee • Caffè Americano	€ 3,20
Heiße Schokolade XL • Cioccolata calda XL	€ 3,90
Heiße Schokolade mit Rum • Cioccolata calda con rum	€ 4,90
Verschiedene Teesorten • Vari tipi di tè caldi	€ 2,90
Tee mit Rum • Tè con rum	€ 4,20
Punch orange • Punch arancia	€ 4,20
Schneewittchen • Bombardino	€ 4,50
Jägertee • Tè del cacciatore	€ 4,50
Glüwein • Vin brulé	€ 4,00
Apfelglühmix • Brulé di mele	€ 3,80



# ÖPPAS ZIN AUWÄRM

SPIRITUOSEN • BEVANDE ALCOLICHE

Heuschnaps • Grappa al fieno	€ 4,20
„Bergila“ Wacholder • ginepro, Enzian • genziana	€ 4,20
„Unterthurner“ Grappa Gewürztraminer • Traminer aromatico, Waldgeist • Spirito della foresta	€ 5,00
„Walcher“ Grappa St. Magdalena	€ 4,50
„Psenner“ Enzian • genziana, Kranebitt • ginepro, Marille • albicocca, Obstler • mela	€ 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
Noisetto - Haselnuss • Nocciole, Walcher	€ 3,50
Nusseler - Walnuss • Noce, Psenner	€ 3,50
Zirmila - Zirbelkieferlikör • Cirmolo - Liquore al Pino Cembro, Bergila	€ 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 € 8,50
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
Jack Daniels & Coke	€ 8,50

# A GÜITS GLASL WEIN

OFFENE WEINE • VINI SFUSI 0,1l

WEISS • BIANCO	
Sauvignon Winkl	€ 5,80
Gewürztraminer St. Michael, Eppan	€ 4,50
Chardonnay Zemmer	€ 4,50
ROT • ROSSO	
St. Magdalener, Terlaner	€ 4,80
Südtiroler Lagrein, Gries	€ 4,80
Blauburgunder Riserva „St. Daniel“, Schreckbichl	€ 6,50
ROSE	
Lagrein, Alois Lageder	€ 5,50

# ÖPPAS PRICKELNDIS

SCHAUMWEINE • VINI SPUMANTI 0,7l

Prosecco Asolo Superiore Extra Dry, Montelvin 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
„Gau“ Alois Lageder	€ 34,00
„Löwengang“ Alois Lageder	€ 79,00

## SAUVIGNON

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

## MÜLLER THURGAU

Strasserhof	€ 26,00
-------------	---------

## PINOT GRIGIO

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

## KERNER

Manni Nössing	€ 29,00
---------------	---------

## RIESLING

Taschlerhof	€ 31,00
Aristos Eisacktaler	€ 40,00

## SYLVANER

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

## GRÜNER VELTLINER

Manni Nössing	€ 29,00
---------------	---------

## GEWÜRZTRAMINER

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

## CUVÉE

„Beta Delta“ Alois Lageder Chardonnay, Pinot Grigio	€ 30,00
--	---------

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

Chardonnay, Weißburgunder • Pinot Bianco, Sauvignon, Gewürztraminer

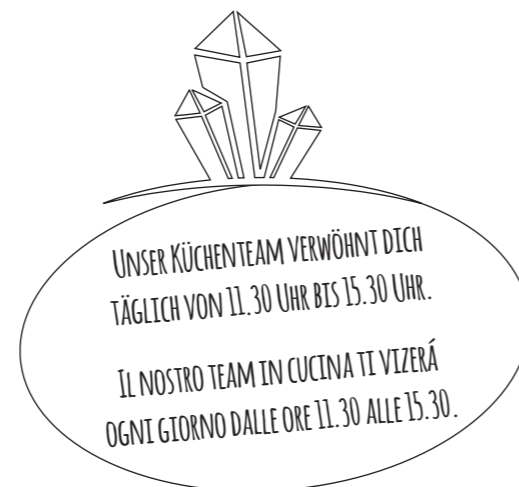
## ROSÉ

Kaltern	€ 24,00
Lagrein Alois Lageder	€ 38,00
Chiarretto Bardolino „Raval“	€ 28,00

## CUVÉE

Riserva della Contessa „Manincor“	€ 45,00
-----------------------------------	---------

Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon



# 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“ Giralan	€ 23,00
„Gschleier“ Alte Reben Giralan	€ 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
„Tor Di 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

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 SO<sub>2</sub>, 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 SO<sub>2</sub> 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.