

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 – 15.00 Uhr. Unsere beliebten Klassiker auf Seite 6 sind sogar bis 15.45 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 vizerà ogni giorno dall 11:30 alle 15:00 ore. I nostri famosi classici a pagina 6 possono anche essere ordinati fino alle 15:45 ore.



s'Kotte

- Unsere Vorspeisen -
- I nostri antipasti -

Südtiroler „Graukäse“ € 9,90
mit Almbutter und Zwiebelconfit

*„Graukäse“ dell'Alto Adige
con burro della malga e confit di cipolle rosse*

Hirschcarpaccio € 14,80
mit confiertem Rotkraut, Bergkäse & Trüffelvinaigrette

*Carpaccio di cervo
con cavolo rosso marinato, formaggio alpestre e salsa al tartufo*

Unser winterlicher Feldsalat Vorspeise / Primo € 13,80
mit gebratenen Schafskäse im Speckmantel, Hauptspeise / Secondo € 16,80
Süßkartoffel-Chips & frischen Feigen

*La nostra insalata invernale
con formaggio di pecora arrostito in mantello di pancetta,
patatine fatte in casa e fichi freschi*

Tris vom geräuchertem Wild Vorspeise / Primo € 13,80
mit Cassis Vinaigrette, eingelegtem Gemüse Hauptspeise / Secondo € 16,80
und Quittenmarmelade

*Tris di selvaggina affumicata
con salsa di cassis, verdure marinate e marmellata di mele cotogne*



insra Sipplan

- Suppen -

- Zuppe -

Consomme vom Kalb

mit zwei "Ahrntaler" Speckknödel

€ 7,80

Consommé di vitello

con due canederli di speck "Valle Aurina" serviti in consommé di vitello

Hausbrotsuppe

mit Kräuter, Croutons & Streifen vom Jungrinderschinken

€ 7,80

Zuppa di pane

con crostini e sfilacciato di prosciutto di man

Ahrntaler Kartoffelsuppe

mit eingelegten Pfifferlingen, knusprigem Speck & Trüffelrahm

€ 8,50

Zuppa di patate „Valle Aurina“

con finferli marinati, speck e crema di tartufo

Cremesuppe vom Kürbis

mit gebratener Garnele, Kürbiskernen und Chiliöl

€ 8,50

Crema di zucca

con gamberi alla griglia, semi di zucca e olio al peperoncino



Abonnieren Sie unseren Newsletter
Iscriviti alla nostra newsletter



Vöirspeisn

- Traditionelle Hüttengerichte -
- *Specialità della Valle Aurina* -

Hausgemachte Schüttelbrot Papardelle

mit feinem Wildragout und confierten Zwiebeln

*papardelle di pane nero fatte in casa
con ragù di selvaggina e confit di cipolle rosse*

Vorspeise / *Primo* € 11,80

Hauptspeise / *Secondo* € 14,80

Pusterer Kartoffelgnocchi

mit Parmesanschaum, Babygemüse und
gebratenen Streifen vom „Pluma Iberico“

*Gnocchi di patate della Val Pusteria
con schiuma di parmigiano, verdure & "pluma iberico"*

Vorspeise / *Primo* € 11,80

Hauptspeise / *Secondo* € 14,80

Involtini von Lachs & Garnele

mit Kräuterschaum & hausgeräuchertem Wildlachs

*Involtini di salmone & gamberi
con schiuma alle erbe e salmone selvatico affumicato*

Vorspeise / *Primo* € 14,80

Hauptspeise / *Secondo* € 17,80

Vialone Nano Steinpilzrisotto

mit knusprigem Parmesan
und gebratener Wachtelbrust

*Risotto vialone nano con funghi porcini
con parmigiano croccante e petto di quaglia arrosto*

Vorspeise / *Primo* € 12,80

Hauptspeise / *Secondo* € 15,80



is Zweite

- Unsere Hauptgerichte -
- *Secondi piatti creativi* -

Gegrillter Spanferkelrücken

im eigenem Saft, mit gebratener Blutwurst, „Chorizo“, Erdäpfelpüree und Speckbohnen

Maialino di latte alla griglia

*in salsa, con salsiccia al sangue arrostita "choriza",
purè di patate e fagioli con pancetta*

€ 17,80

„Kristall“-Burger

mit Zwiebeln, Tomaten, Bauchspeck, Bergkäse, in hausgemachter Focaccia, Kartoffelspalten und feuriger Tomatensalsa

Burger „Kristall“

*con cipolle, pomodori, pancetta, formaggio di malga,
focaccia fatta in casa, salsa speziata e patate a spicchi*

Nebraska Rind/*manzo* € 17,80

Teriyaki Huhn/*pollo* € 15,80

Geschmorte Lammstelze

mit Püree von der „Vitalotte“ Kartoffel, Wurzelgemüse & Rotweinsauce

Stinco di angello

con purè di patate "vitalotte", germogli di verdure & salsa al vino rosso

€ 19,80

Gebratene „Barbarie“ Entenbrust

mit Zirbenholz geräuchert, saftigem Rotkraut, Semmelknödel & Brombeersauce

Petto d'anatra "barbarie"

*affumicato con legno di cirmolo, con cavolo rosso,
gnocchi di pane & e salsa alle more*

€ 19,80

Wiener Schnitzel vom Kalb oder vom Truthahn

im Butter gebraten mit Pommes frites & Preiselbeeren

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

Kalb / *Vitello* € 17,80

Truthahn / *Tacchino* € 13,80

Pulled-Pork-Burger

im rustikalen Baguette mit Krautsalat. BBQ-Salsa, roten Zwiebeln und Pommes

Burger con maialino affumicato

*in baguette rusticale con insalata di crauti, salsa bbq,
cipolle rosse e patate fritte*

€ 16,80



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

Due canederli di speck con 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 € 11,80

pikantes Nudelpfandl „Kristall“ mit Kaminwurz, Paprika, Zwiebel und Pilze

Pasta in padella

*pasta piccante „Kristall“ salsiccia affumicata, peperoni,
cipolle e funghi*

Warme
Küche
Cucina calda
bis / fino ore
15.45 Uhr

Kasnocken mit Südtiroler Graukäse Vorspeise / Primo € 8,80

auf Krautsalat mit brauner butter

Hauptspeise / Secondo € 11,80

*Gnocchi al formaggio grigio altoatesino
con insalata di crauti e burro*

Ahrntaler Melchergrießmuas € 7,80

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



eppans Siessis zin vovähn

- Hausgemachte Süßspeisen -
- Dolci fatti in casa -

Südtiroler Caramell Apfel

mit "Melinda" Apfelsorbet und knusprigen Mandelbiskuit

Mela caramellata altoatesina

con sorbetto di mele „Melinda“ & biscotti cantucci

€ 7,90

Blaubeerküchle

mit Creme „Chantilly“ (halbgeschl. Sahne) & hausgemachtes Zirmeis

Fritelle di mirtilli

con crema "chantilly" e gelato di cirmolo fatto in casa

€ 7,90

Glasiertes Nuss-Törtchen

mit Whiskyeis & cremiger Gewürzsauc

Torta di noci glassate

con gelato al whisky e salsa di aromatica

€ 7,90

Eierlikör Eisbecher

mit hausgemachten Eierliköreis, Schokoeis & Mandelsplitter

Coppa al liquore all'uovo

con gelato al liquore all'uovo, gelato al cioccolato e scaglie di mandorle

€ 7,90

Hausgemachter Südtiroler Apfelstrudel

Strudel di mele fatto in casa

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

mit Sahne / con panna

mit Zimtsauce / con salsa alla cannella

+ € 1,30

+ € 0,60

+ € 1,60

Kaiserschmarrn „Kristallalm“

mit hausgemachter Waldbeermarmelade
mit Eis

€ 9,80

+ € 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

€ 6,80

Spaghetti o penne
con salsa bolognese o al pomodoro

Knusprige Chicken Nuggets
mit Pommes

€ 6,80

Chicken nuggets
con patate fritte

Fischstäbchen
mit Kartoffelpüree

€ 6,80

Bastoncini di pesce
con purée di patate

Frankfurterwürstel
mit Pommes

€ 6,80

Würstel
con patate fritte

Naturschnitzel
mit Pommes und Gemüse

€ 7,50

Cotoletta ai ferri
con patate fritte e verdure

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
- „Eggs Benedict“ pochiertes Ei auf Toast mit Sauce Béarnaise,
überbacken o. nach Wahl
uova alla Benedict „Uovo in camicia su pane tostato con salsa bernese, al forno o a 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

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- u. 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>	€ 2,40
---	--------

nö a pour Saftlan

- Alkoholfreie Getränke -
- *Bibite analcoliche* -

Apfelsaft / <i>Succo di mela</i>	0,2lt € 2,10 / 0,4lt € 4,10
Eistee Pfirsich / <i>Tè freddo alla pesca</i>	0,2lt € 2,10 / 0,4lt € 4,10
Coca Cola/ Spezi	0,2lt € 2,10 / 0,4lt € 4,10
Skiwasser	0,2lt € 1,90 / 0,4lt € 3,80
Solara Spuma, Cedrata, Cola, Gassola, Aranciata	0,275lt € 3,50
Schweppes Tonic / Lemon	0,25lt € 2,50
Sanbitter / Gingerino	0,25lt € 2,50
Red Bull Energy Drink	0,25lt € 3,50

nö a Wassole

- Mineralwasser -
- *Acqua Minerale* -

Plosewasser / <i>Aqua Plose</i> Sprudel / Natur - <i>gassata / naturale</i>	0,25lt € 1,30 / 0,5lt € 2,50 / 1lt € 4,10
--	---

öppas wormis & an Kafä

- Warme Getränke & Kaffee -

- *Bevande calde & caffè* -

Espresso / Espresso deca / Macchiato	€ 1,40
Caffè Espresso Corretto	€ 3,00
Cappuccino	€ 2,50
Macchiatone	€ 2,00
Latte Macchiato	€ 3,00
Tasse Kaffee / Caffè Americano	€ 2,80
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>	€ 2,20
Tee mit Rum / <i>Tè con rum</i>	€ 3,20
Punch orange / <i>Punch arrancia</i>	€ 3,20
Schneewittchen / <i>Bombardino</i>	€ 3,50
Jägertee / <i>Tè del cacciatore</i>	€ 3,50
Apfelglühmix / <i>Brulé di mele</i>	€ 3,50

öppas zin auwärm

- Warme Spirituosen -

- *Bevande calde spiritose* -

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

a pour doiga Kurza

- Traditionelle Liköre -

- *Liquori tradizionali* -

Moosbeere / <i>Mirtilli rossi</i>	€ 3,00
Pflaume / <i>Prugna</i>	€ 3,00
Heidelbeere / <i>Mirtillo</i>	€ 3,00
Obstler, Mela – Williams	€ 3,00
Kranebitt	€ 3,00
Holunder / <i>Fiori di sambuco</i>	€ 3,00

fir öppas danoch

- Spirituosen -

- Bevande spiritose -

Svodka / Brandy / Stravecchia	€ 3,50
Fernet / Menta / Cynar / Ramazotti	€ 3,50
Averna / Montenegro	€ 3,50
Jack Daniels Bourbon Whiskey	4cl € 7,00
Irish Whisky "Laphroaig" Triplewood	4cl € 11,00



zin Aprés-Ski feiorn

- Ideales Aprés Ski-Getränk -

- Perfetti per l'Aprés Ski -

Cuba Libre	€ 5,00
white Rum / Lime / Coca Cola	
Vodka & Lemon	€ 5,00
Gin & Tonic	ab/ da € 5,00
Bacardi & Coke	€ 5,00
Rischele – Brandy & Coke	€ 4,00
Stravecchia & Coke	€ 5,00
Vodka & Red Bull	€ 5,00
Fliagale	€ 5,00
rot / rosso	
Flying hirsch	€ 4,00
Caipirinha	€ 7,00
Jack Daniels & Coke	€ 7,00

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	€ 22,00
„Salt“ Erste & Neue	€ 22,00
„Gaun“ Alois Lageder	€ 30,00
„Löwengang“ Alois Lageder	€ 68,00

Sauvignon

„Indra“ Girlan	€ 22,00
„Winkl“ Terlan	€ 23,00
Terlaner „Mantele“ Nals, Margreid	€ 25,00
„Lafoa“ Schreckbichl	€ 40,00

Müller Thurgau

Kurtatsch	€ 22,00
Strasserhof	€ 23,00

Pinot Grigio

„Söll“ Kaltern	€ 22,00
„Unterebner“ Tramin	€ 30,00

Kerner

Neustift	€ 22,00
Manni Nössing	€ 25,00

Riesling

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

Sylvaner

Strasserhof	€ 24,00
Manni Nössing	€ 26,00

Grüner Veltliner

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

Gewürztraminer

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

Goldmuskateller

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

Cuvée

„Beta Delta“ Alois Lageder	€ 29,00
----------------------------	---------

Chardonnay, Pinot Grigio

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

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

Rosé

Cuvée Rosé „Signé“ Kaltern	€ 22,00
Lagrein Rosé, Alois Lageder	€ 26,00

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“ Girlan € 22,00

„Gschleier“ Alte Reben Girlan € 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 Girlan € 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 € 22,00

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 „Baronessa Baron Salvadori“ € 45,00

an italienischen Weißn

- Weißweine aus anderen Regionen -
- *Vini bianchi da altre regioni d'Italia* -

Pinot Grigio Luisa, Friuli	€ 20,00
Vermentino „Chimera“ Sloetta, Sardegna	€ 21,00
Rosé	
Chiaretto Bardolino Raval, Veneto	€ 20,00

an italienischen Röetn

- Rotweine aus anderen Regionen -
- *Vini rossi da altre regioni d'Italia* -

Bardolino Classico Superiore Raval - Veneto	€ 19,00
Sangiovese „Campo di Mezzo“ Tre Monti, Toscana	€ 20,00
Teroldego Rotaliano Endirizzi, Eneto	€ 20,00
Chianti Classico Massanera, Toscana	€ 22,00
Barolo „Serralunga“ Fontanafredda, Piemonte	€ 55,00

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
Sangiovese „Campo di Mezzo“, Monti	€ 3,90

öppas Prickelndis

- Schaumweine -
- *Vini spumanti* -

Prosecco Asolo Superiore Extra Dry, Montelvini Veneto	€ 21,00
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

Jeden Rodel-Dienstag

Fleisch oder Käsefondue

Neu: unser Degustationsmenü, auf Vorbestellung

Ogni martedì sera da slittino

serata di fondue con carne e formaggio

Novità: *menu di degustazione, a prenotazione*

Degustationsmenü - 4 Gänge / *Menù Dello Chef - 4 portate*

€ 46

Degustationsmenü 5 Gänge / *Menù dello chef 5 portate*

€ 55

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 "Summer"



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