



RESTAURANT\_BAR\_PIZZERIA\_APRÈS SKI\_MOUNTAIN CLUB



THE REAL ALPINE FEELING

AUS DER KÜCHE\_DALLA CUCINA\_FROM THE KITCHEN

## KALTE VORSPEISEN & SUPPEN\_ANTIPASTI & ZUPPE\_COLD STARTERS & SOUPS



### Wintersalat

Marinierte Äpfel, Wintergemüse,  
geräucherter Saibling

**Vegi 14,50 Euro + Fisch 17,50 Euro ( D )**

### Tatar vom Rind

Blattgemüse, Mayonnaise,  
mariniertes Eigelb, Focaccia

**19,00 Euro ( A, C, M )**

### Gassl Brettl

Erlesenes aus der Südtiroler  
Räucherammer und Käsespezialitäten

**17,50 Euro ( G )**

### Unsere Tapas

Hausgemachtes Gebäck mit Tages Toppings

**9,50 – 13,50 Euro ( A, G )**

### Rinderkraftbrühe

mit Speckknödel

**10,50 Euro ( A, C, G, L )**

### Tagessuppe

**9,50 – 11,50 Euro**

### Insalata invernale

mele marinate, verdure invernali,  
salmerino affumicato

**veg 14,50 Euro + pesce 17,50 Euro ( D )**

### La nostra tartar di manzo

erbe amare, maionese,  
tuorlo marinato, focaccia

**19,00 Euro ( A, C, M )**

### Tagliere misto

selezione altoatesina tra  
salumi e formaggi

**17,50 Euro ( G )**

### I nostri cicchetti

Pane di nostra produzione con topping giornalieri

**9,50 – 13,50 Euro ( A, G )**

### Brodo di manzo

canederli allo speck

**10,50 Euro ( A, C, G, L )**

### Zuppa del giorno

**9,50 – 11,50 Euro**

### Winter salad

marinated apple, winter vegetables  
smoked char

**veggie 14,50 Euro + fish 17,50 Euro ( D )**

### Beef tatar

green leaves, mayonnaise, marinated  
egg yolk, focaccia

**19,00 Euro ( A, C, M )**

### Gassl board

assorted varieties of local cold cuts  
and cheeses

**17,50 Euro ( G )**

### Our daily tapas

homemade bread with daily toppings

**9,50 – 13,50 Euro ( A, G )**

### Meat broth

with speck dumpling

**10,50 Euro ( A, C, G, L )**

### Daily soup

**9,50 – 11,50 Euro**

## WARME VORSPEISEN\_PRIMI PIATTI\_WARM STARTERS

**Hausgemachte Kürbisspätzle**  
Psaierer Bio Weichkäse „Blauweisser“, Salbei  
**13,50 Euro** ( A, C, G )

**Hausgemachte Tagliolini**  
„Südtiroler Cacio e Pepe“  
Schüttelbrot, Kastanie  
15,50 Euro ( A, C, G )

**Gersterisotto von der Roten Beete**  
Lauch, Tiroler Kalbskopf  
**Vegi 14,00 Euro + Fleisch 15,50 Euro**  
( A, C, G )

**Käsepressknödel**  
mit Krautsalat  
**13,50 Euro** ( A, C, G )

**Kartoffelrösti, Spiegelei, Speck**  
**14,50 Euro** ( C, G )

**“Spätzle” alla zucca fatti in casa**  
erborinato Bio della Val Passiria e salvia  
**13,50 Euro** ( A, C, G )

**Tagliolini fatti in casa**  
“Cacio e Pepe di montagna”  
Schüttelbrot e castagne  
15,50 Euro ( A, C, G )

**Orzotto alla rapa rossa**  
porri e “Tiroler Kalbskopf”  
**veg 14,00 Euro + carne 15,50 Euro**  
( A, C, G )

**Canederli pressati**  
insalata di crauti  
**13,50 Euro** ( A, C, G )

**“Rösti” di patate, uova & Speck**  
**14,50 Euro** ( C, G )

**Homemade pumpkin “Spätzle”**  
bio blue cheese from Val Passiria, sage  
**13,50 Euro** ( A, C, G )

**Homemade Tagliolini**  
“southtirolean Cacio e Pepe”  
crunchy bread, chestnut  
15,50 Euro ( A, C, G )

**Beet root barley risotto**  
leek, “Tiroler Kalbskopf”  
**veggie 14,00 Euro + meat 15,50 Euro**  
( A, C, G )

**Pressed cheese dumplings**  
fresh cabbage  
**13,50 Euro** ( A, C, G )

**“Rösti” potatoes, fried egg, speck**  
**14,50 Euro** ( C, G )



Hausgemachtes Brot im Körbchen  
**3,50 Euro**

Cestino di pane fatto in casa  
**3,50 Euro**

Homemade bread in a basket  
**3,50 Euro**

## HAUPTSPEISEN\_SECONDI PIATTI\_MAIN COURSE



**Bergkäse gegrillt**  
Pilzragout, rote Zwiebel  
**18,50 Euro ( G )**



**Geschmorte Rinderwange**  
eigene Sauce, frittierte Polenta  
**24,00 Euro ( L, M )**

**Kotelett vom Schwein Wiener Art**  
Kartoffeln, Preiselbeeren  
**20,50 Euro ( A )**



**Gassls Eintopf**  
Wild (nach Verfügbarkeit),  
Gemüse, Kartoffel, Getreide  
**Vegi 19,00 Euro + Fleisch 23,00 Euro**  
( H, L )

**Formaggio di montagna**  
ragù di funghi e cipolla rossa  
**18,50 Euro ( G )**

**Guancia di manzo brasata**  
la sua salsa e polenta frita  
**24,00 Euro ( L, M )**

**Cotoletta di maiale**  
patate e frutti rossi  
**20,50 Euro ( A )**

**“L'Eintopf“ del Gassl**  
selvaggina (in base alla disponibilità),  
verdure, patate e granola  
**veggie 19,00 Euro + carne 23,00 Euro**  
( H, L )

**Grilled mountain cheese**  
mixed mushrooms, red onions  
**18,50 Euro ( G )**

**Braised beef cheek**  
own sauce, fried polenta  
**24,00 Euro ( L, M )**

**Pork Chop Viennese style**  
berries, potatoes  
**20,50 Euro ( A )**

**Gassl stew**  
game (based on availability),  
vegetable, potatoes, grain  
**veggie 19,00 Euro + meat 23,00 Euro**  
( H, L )

Alle Hauptspeisen werden mit  
Gemüse-Tagesbeilagen serviert

Tutti i secondi vengono serviti con  
contorni vegetali del giorno

All main courses will be served  
with a daily vegetable side dish

## BURGER

### Gassl Cheese Burger

Hausgemachtes Brot, Rindfleisch, Bergkäse,  
hausgemachte Sauce, Gurken,  
eingelegte Zwiebel, Salat,  
serviert mit Pommes frites  
**18,50 Euro** (A, C, G, M)

### Vegi Burger

Hausgemachtes Brot, Blumenkohl, Bergkäse,  
hausgemachte Sauce, eingelegte Zwiebel, Salat,  
serviert mit Pommes frites  
**16,50 Euro** (A, C, F, G, M)

### Gassl Cheeseburger

pane fatto in casa, carne di manzo, formaggio di  
montagna, salsa fatta in casa, cetriolini,  
cipolle in agrodolce e insalata,  
servito con patatine fritte  
**18,50 Euro** (A, C, G, M)

### Vegi Burger

pane fatto in casa, cavolfiore, formaggio di  
montagna, salsa, cipolle in agrodolce e insalata,  
servito con patatine fritte  
**16,50 Euro** (A, C, F, M)

### Gassl Cheese Burger

homemade bread, beef, mountain cheese,  
homemade sauce, cucumber,  
pickled onion, salad,  
served with french fries  
**18,50 Euro** (A, C, G, M)

### Vegi Burger

homemade bread, cauliflower, mountain cheese,  
homemade sauce, pickled onion, salad,  
served with french fries  
**16,50 Euro** (A, C, F, M)



## KINDERGERICHTE\_MENU BAMBINI\_KID'S MENU

Pasta, Tomatensauce oder Fleischragout  
**8,00 Euro** (A, L)

Wienerschnitzel vom Huhn, Pommes frites  
**13,50 Euro** (A, C)

Pasta, salsa al pomodoro o ragú  
**8,00 Euro** (A, L)

Cotoletta milanese di pollo, patatine fritte  
**13,50 Euro** (A, C)

Pasta, tomato sauce or bolognese  
**8,00 Euro** (A, L)

Chicken Wienerschnitzel, french fries  
**13,50 Euro** (A, C)

## DESSERTS\_DOLCI\_SWEETS



**Früchtetörtchen**  
Zabajone, Minze  
**7,50 Euro** ( A, C, G )



**Milchreis-Eis**  
Zwetschgen-Kompott, Zimt, Nuss  
**9,00 Euro** ( G, H )



**Kakao Kekes**  
Rote Früchte, Topfen, Buchweizen  
**8,00 Euro** ( C, G )

**Tortino di frutta di stagione**  
zabaglione e menta  
**7,50 Euro** ( A, C, G )

**Gelato al risolatte**  
composta di prugne, cannella e nocciola  
**9,00 Euro** ( G, H )

**Biscotto al cacao**  
frutti rossi, ricotta e grano saraceno  
**8,00 Euro** ( C, G )

**Seasonal cupcake**  
zabajone, mint  
**7,50 Euro** ( A, C, G )

**Rice pudding's ice cream**  
plum jam, cinnamon and hazelnuts  
**9,00 Euro** ( G, H )

**Cocoa cookie**  
red fruits, quark, buckwheat  
**8,00 Euro** ( C, G )



THE TRADITIONAL ITALIAN TASTE





**Mozzarella**

Wir verwenden für unsere Pizza  
ausschließlich Mozzarella aus  
**100% Südtiroler Milch.**

**100% Gentechnikfrei**  
**100% Milch aus Südtirol**  
**100% Geschmack**

Per le nostre Pizze utilizziamo  
esclusivamente Mozzarella di  
**100% Latte Alto Adige.**

**100% senza OGM**  
**100% Latte Alto Adige**  
**100% Bontá**

For our pizza we only use  
Mozzarella made from  
**100% South Tyrolean milk.**

**100% GMO-free**  
**100% Milk from South Tyrol**  
**100% Flavour**

# PIZZA BY GASL



## Frisch & lecker

Handgemacht\_hochwertige Zutaten  
frisch vom Holzofen  
Mehlqualität von „Rieper“

## fresca & gustosa

Fatto a mano\_ingredienti di qualità  
forno a legna  
Farina di alta qualità “Rieper”

## fresh & tasty

Handmade\_premium products  
wood stove  
High quality flour “Rieper”

Unsere Fornarine werden mit biologisch angebautem Mehl und Vollkornmehl zubereitet. Ihren hervorragenden Geschmack sowie ihre Leichtigkeit verdanken sie den qualitativ hochwertigen Zutaten, welche für die Herstellung benutzt werden: 100% italienisches Olivenöl „extravergine“, Meersalz aus Trapani, biologisches Gerstenmalz, italienische Mutterhefe, Bierhefe sowie reinstes Wasser. Der Teig ruht zwischen 24 und 36 Stunden und ist deshalb sehr leicht verdaulich.

Pizza glutenfrei  
**+ 1,80 Euro**  
Pizza mit Dinkel-Roggenteig  
**+ 1,50 Euro**  
Laktosefreie Mozzarella  
**+ 2,00 Euro**

Le nostre fornarine sono realizzate con farine biologiche e integrali. Risultano leggere e gustose in quanto non contengono grassi animali o idrogenati, ma unicamente olio extravergine d'oliva italiano, sale integrale, malto d'orzo biologico, acqua naturale, lievito madre e lievito naturale di birra. La pasta matura per circa 24/36 ore per conferire leggerezza e digeribilità.

senza glutine  
**+ 1,80 Euro**  
Impasto di farina di farro e segale  
**+ 1,50 Euro**  
mozzarella senza lattosio  
**+ 2,00 Euro**

Our fornarines are prepared with organic whole meal flour. Thanks to their high-quality ingredients they can convince their consumers with an excellent taste and lightness. They are made exclusively with 100% Italian olive oil „extravergine“, sea salt from Trapani, organic barley malt, Italian mother yeast, brewers' yeast and purest water. The dough rests between 24 and 36 hours and is therefore very easy to digest.

glutenfree  
**+ 1,80 Euro**  
pizza with spelt rye dough  
**+ 1,50 Euro**  
lactofree mozzarella  
**+ 2,00 Euro**

## KLASSIKER

### Margherita

Tomaten, Mozzarella  
**8,00 Euro** ( A, G )

### Thunfisch Zwiebel

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel  
**9,90 Euro** ( A, G, D )

### Schinken

Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken  
**9,90 Euro** ( A, G )

### Gemüse

Tomaten, Mozzarella, Gemüse der Saison,  
Parmesan  
**11,90 Euro** ( A, G )

### Rohschinken

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken  
**10,40 Euro** ( A, G )

### Filoncino und Calzone nach Wahl

Mozzarella, Tomaten- bzw.  
Cocktailsauce + 3 Zutaten  
**10,50 – 12,80 Euro** ( A, G )

### Weisse Pizza nach Wahl

Basis: Mozzarella "Brimi" + 3 Zutaten  
**10,20 – 12,50 Euro** ( A, G )

## CLASSICHE

### Margherita

pomodoro, mozzarella  
**8,00 Euro** ( A, G )

### Tonno e cipolla

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla  
**9,90 Euro** ( A, G, D )

### Prosciutto Cotto

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto  
**9,90 Euro** ( A, G )

### Vegetariana

pomodoro, mozzarella,  
verdure miste di stagione, parmigiano  
**11,90 Euro** ( A, G )

### Prosciutto Crudo

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo  
**10,40 Euro** ( A, G )

### Filoncino e Calzone a scelta

base: mozzarella, salsa pomodoro oppure  
salsa rosa + 3 ingredienti  
**10,50 – 12,80 Euro** ( A, G )

### Pizze bianche a scelta

base: mozzarella "Brimi" + 3 ingredienti  
**10,20 – 12,50 Euro** ( A, G )

## CLASSIC

### Margherita

tomato sauce, mozzarella  
**8,00 Euro** ( A, G )

### Tuna onions

tomato sauce, mozzarella, tuna, onions  
**9,90 Euro** ( A, G, D )

### Ham

tomato sauce, mozzarella, ham  
**9,90 Euro** ( A, G )

### Vegetables

tomato sauce, mozzarella,  
seasonal vegetables, parmesan cheese  
**11,90 Euro** ( A, G )

### Raw ham

tomato sauce, mozzarella, raw ham  
**10,40 Euro** ( A, G )

### Filoncino & Calzone to your choice

basic: mozzarella, tomato sauce or  
cocktailsauce + 3 toppings  
**10,50 – 12,80 Euro** ( A, G )

### White Pizza to your own choice

basic: mozzarella "Brimi" + 3 toppings  
**10,20 – 12,50 Euro** ( A, G )

## TRADITIONELLE

### Capricciosa

Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken,  
Artischocken, Pilze, Oliven  
**10,40 Euro** (A, G)

### Teufelspizza

Tomaten, Mozzarella, Pfefferschoten, scharfe Salami,  
schwarze Oliven, Peperonata  
**10,50 Euro** (A, G)

### Golosa

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola,  
scharfe Salami  
**10,80 Euro** (A, G)

### Bauernpizza

Tomaten, Mozzarella, Zwiebel, Speck,  
Spiegelei  
**10,80 Euro** (A, G, C)

### Peperonata

Tomaten, Mozzarella, Peperonata, Zwiebel  
**10,40 Euro** (A, G)

### Napoli

Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Origano  
**9,90 Euro** (A, G, D)

### Valtellina

Tomaten, Mozzarella, Bündnerfleisch, Rauke,  
Parmesanspäne  
**11,80 Euro** (A, G)

### Bufalina

Tomaten, Büffelmozz., Cocktailtomaten, Basilikum  
**11,50 Euro** (A, G)

### Kronplatz

Tomaten, Mozzarella, Steinpilze,  
Speck, Gorgonzola  
**11,80 Euro** (A, G)

## TRADIZIONALE

### Capricciosa

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,  
carciofi, funghi, olive  
**10,40 Euro** (A, G)

### Diavola

pomodoro, mozzarella, peperoni lombardi,  
salamino piccante, olive nere, peperonata  
**10,50 Euro** (A, G)

### Golosa

pomodoro, mozzarella, spinaci, gorgonzola,  
salamino piccante  
**10,80 Euro** (A, G)

### Contadino

pomodoro, mozz., cipolla, speck,  
uovo all'occhio di bue  
**10,80 Euro** (A, G, C)

### Peperonata

pomodoro, mozzarella, peperonata, cipolla  
**10,40 Euro** (A, G)

### Napoli

pomodoro, mozz., capperi, acciughe, origano  
**9,90 Euro** (A, G, D)

### Valtellina

pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola,  
scaglie di parmigiano  
**11,80 Euro** (A, G)

### Bufalina

pomodoro, mozz. di bufala, pomodorini, basilico  
**11,50 Euro** (A, G)

### Plan de Corones

pomodoro, mozzarella, porcini,  
speck, Gorgonzola  
**11,80 Euro** (A, G)

## TRADITIONAL

### Capricciosa

tomato sauce, mozzarella, ham,  
artichoke, mushrooms, olives  
**10,40 Euro** (A, G)

### Devil

tomato sauce, mozzarella, hot peppers,  
hot salami, black olives, peperonata  
**10,50 Euro** (A, G)

### Golosa

tomato sauce, mozzarella, spinach,  
Gorgonzola, hot salami  
**10,80 Euro** (A, G)

### Farmer's

tomato sauce, mozz., onions, bacon,  
fried egg  
**10,80 Euro** (A, G, C)

### Peperonata

tomato sauce, mozzarella, peperonata, onions  
**10,40 Euro** (A, G)

### Napoli

tomato sauce, mozz., capers, anchovies, oregano  
**9,90 Euro** (A, G, D)

### Valtellina

tomato sauce, mozzarella, air-dried meat,  
rocket, parmesan shavings  
**11,80 Euro** (A, G)

### Bufalina

tomato sauce, buffalo mozz., cherry tomatoes, basil  
**11,50 Euro** (A, G)

### Kronplatz

tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms,  
speck, Gorgonzola  
**11,80 Euro** (A, G)

## SPEZIAL

### Fusa

Tomaten, Mozzarella, Scamorza,  
Radicchio, Speck  
**11,80 Euro** ( A, G )

### Kik

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami,  
Spinat, Pilze, Spiegelei  
**11,50 Euro** ( A, G, C )

### Gassl

Tomaten, Mozzarella, Peperoni,  
scharfe Salami, Oliven, gekochtes Ei  
**11,50 Euro** ( A, G, C )

### Tiroler

Tomaten, Mozzarella,  
Kaminwurze, Pfifferlinge, Speck  
**11,20 Euro** ( A, G )

### Trüffelpizza

Büffelmozzarella, Trüffelcreme,  
Steinpilze, Speck, Basilikum  
**14,50 Euro** ( A, G )

### Balsamica

Tomaten, Büffelmozzarella, Cocktailtomaten,  
Rohschinken, Balsamico-Creme  
**13,80 Euro** ( A, G )

### Calabrese

Tomaten, Büffelmozzarella, Nduja Salami,  
rote Zwiebel, Taggiasche Oliven  
**13,80 Euro** ( A, G )

### Carbonara

Mozzarella, Bauchspeck, Ei, Pfeffer, Parmesan  
**11,20 Euro** ( A, G, C )

## SPECIALI

### Fusa

pomodoro, mozzarella, scamorza,  
radicchio, speck  
**11,80 Euro** ( A, G )

### Kik

pomodoro, mozzarella, salamino piccante,  
funghi, spinaci, occhio di bue  
**11,50 Euro** ( A, G, C )

### Gassl

pomodoro, mozzarella, peperoni,  
salamino piccante, olive, uovo sodo  
**11,50 Euro** ( A, G, C )

### Tirolese

pomodoro, mozzarella,  
salamino affumicato, finferli, speck  
**11,20 Euro** ( A, G )

### Tartufo

mozzarella di bufala, crema al tartufo,  
porcini, speck, basilico  
**14,50 Euro** ( A, G )

### Balsamica

pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini,  
prosciutto crudo, crema di balsamico  
**13,80 Euro** ( A, G )

### Calabrese

pomodoro, mozzarella di bufala, Nduja,  
cipolle rosse, olive taggiasche  
**13,80 Euro** ( A, G )

### Carbonara

mozzarella, pancetta, uovo, pepe, parmigiano  
**11,20 Euro** ( A, G, C )

## SPECIAL

### Fusa

tomato sauce, mozzarella, scamorza  
cheese, red endive, bacon  
**11,80 Euro** ( A, G )

### Kik

tomato sauce, mozzarella, hot salami,  
spinach, mushrooms, fried egg  
**11,50 Euro** ( A, G, C )

### Gassl

tomato sauce, mozzarella, peppers,  
hot salami, olives, boiled egg  
**11,50 Euro** ( A, G, C )

### Tyrolean

tomato sauce, mozzarella,  
smoked sausage, chanterelles, bacon  
**11,20 Euro** ( A, G )

### Tartufo

buffalo mozzarella, truffle sauce,  
porcini mushrooms, speck, basil  
**14,50 Euro** ( A, G )

### Balsamica

tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes,  
raw ham, balsamic sauce  
**13,80 Euro** ( A, G )

### Calabrese

tomato sauce, buffalo mozzarella, Nduja,  
red onion, taggiasche olives  
**13,80 Euro** ( A, G )

### Carbonara

mozzarella, pancetta, egg, pepper, parmesan cheese  
**11,20 Euro** ( A, G, C )

## SPEZIAL

### Focaccia Vegan

Zucchini, Taggiasche Oliven, Artischocken,  
Radicchio, Pesto  
**11,20 Euro** ( A, G )

### Frühlingspizza

Tomaten, Mozzarella, Cocktailtomaten,  
Parmesan, Basilikum  
**10,50 Euro** ( A, G )

## SPECIALI

### Focaccia vegana

zucchini, olive taggiasche, carciofi,  
radicchio, pesto  
**11,20 Euro** ( A, G )

### Primavera

pomodoro, mozzarella, pomodorini,  
parmigiano, basilico  
**10,50 Euro** ( A, G )

## SPECIAL

### Focaccia vegan

zucchini, taggiasche olives, artichokes,  
radicchio, pesto  
**11,20 Euro** ( A, G )

### Spring

tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes,  
parmesan cheese, basil  
**10,50 Euro** ( A, G )



## FORNARINE

### Classica

Tomatensauce, Büffelmozzarella,  
Basilikumpesto, getrocknete Tomaten  
**11,80 Euro** ( A, G )

### Mediterranea

Tomatensauce, Büffelmozzarella,  
Taggiasche Oliven, Sardellen, Origano  
**12,30 Euro** ( A, G, D )

### Gassl

Tomatensauce, Büffelmozzarella,  
Speck, getrocknete Tomaten  
**12,30 Euro** ( A, G, )

### Lachs

Mozzarelline, Räucherlachs,  
halbgetrocknete Tomaten, Zitrone  
**13,80 Euro** ( A, G, D )

## FORNARINE

### Classica

pomodoro, mozzarella di bufala,  
pesto al basilico, pomodori secchi  
**11,80 Euro** ( A, G )

### Mediterranea

pomodoro, mozzarella di bufala,  
olive taggiasche, acciughe, origano  
**12,30 Euro** ( A, G, D )

### Gassl

pomodoro, mozzarella di bufala,  
speck, pomodori secchi  
**12,30 Euro** ( A, G, )

### Salmon

mozzarelline, salmone affumicato,  
pomodori semi secchi, citronette  
**13,80 Euro** ( A, G, D )

## FORNARINE

### Classic

tomato sauce, mozzarella,  
basil pesto and dried tomatoes  
**11,80 Euro** ( A, G )

### Mediterranea

tomato sauce, buffalo mozzarella cheese,  
olives taggiasche, anchovies, oregano  
**12,30 Euro** ( A, G, D )

### Gassl

tomato sauce, buffalo mozzarella cheese,  
speck, dried tomatoes  
**12,30 Euro** ( A, G, )

### Salmon

mozzarelline, smoked salmon,  
semi dried tomatoes, lemon  
**13,80 Euro** ( A, G, D )

## EXTRAS

0,50 – 3,50 Euro  
Abzüge werden nicht verrechnet

Krevetten  
Würstel  
Brie  
Bündnerfleisch  
Ananas  
Philadelphia  
Feta  
Mais  
Knoblauch  
Rauke  
Topfen  
Oregano  
Cocktailsauce

## EXTRAS

0,50 – 3,50 Euro  
Detrazioni non verranno calcolati

gamberetti  
würstel  
formaggio Brie  
Bresaola  
ananas  
Philadelphia  
Feta  
mais  
aglio  
rucola  
ricotta  
origano  
salsa Cocktail

## EXTRAS TO ADD

0,50 – 3,50 Euro  
Deductions will not be charged

shrimps  
sausage  
Brie cheese  
air dried meat  
pineapple  
Philadelphia – fresh cheese  
Feta  
corn  
garlic  
rocket  
curd cheese  
oregano  
cocktailsauce

---

Bei Bedarf verwenden wir Tiefkühlprodukte

In caso di necessità usiamo prodotti surgelati

In case of need, we use frozen products



ENJOY THE TASTE OF WINE CULTURE





---


CH\_Chardonnay  
GW\_Gewürztraminer  
G\_Grenache  
N\_Nebbiolo  
CS\_Cabernet Sauvignon  
PR\_Primitivo

SB\_Sauvignon blanc  
PM\_Pinot Meunier  
CST\_Cinsault  
M\_Malbec  
LA\_Lagrein  
NA: Nero d'Avola

PB\_Pinot Bianco  
TS\_Trebbiano di Soave  
ME\_Merlot  
PN\_Pinot nero  
CF\_Cabernet franc

PG\_Pinot Grigio  
RIE\_Riesling  
PV\_Petit Verdot  
NA\_Nero d'Avola  
S\_Sangiovese

## SCHAUMWEINE\_VINI SPUMANTI\_SPARKLING WINE

		0,75 lt	1,5 lt
			
Prosecco_Alnè Extra Dry_La Tordera	IT_Veneto	24,00 Euro	
Schaumwein_Brut_Hartmann Lentsch CH	IT_Südtirol	42,00 Euro	
Comitissa_Pas Dosè Riserva_Lorenz Martini_CH PB PN	IT_Südtirol	46,00 Euro	
Schaumwein_Athesis Brut Rosé_Kettmair_PN CH	IT_Südtirol	46,00 Euro	
Trento DOC_Perlé brut_Ferrari_CH	IT_Trentino	49,00 Euro	
Trento DOC_Perlé Zero_Ferrari_CH	IT_Trentino	83,00 Euro	
Trento DOC_Rosé Riserva Piancastello_Endrizzi_PN CH	IT_Trentino	39,00 Euro	
Franciacorta_Berlucchi 61 Extra Brut_CH PN	IT_Lombardia	34,00 Euro	61,00 Euro
Franciacorta Berlucchi 61 nature_CH PN	IT_Lombardia	46,00 Euro	
Franciacorta_Cuvée Prestige Extra Brut_Ca' del Bosco_CH PN PB	IT_Lombardia	54,00 Euro	108,00 Euro
Champagne_Brut Réserve_Palmer_CH PN PM	FRA_Reims	60,00 Euro	
Champagne_Rosé Solera_Palmer_CH PN PM	FRA_Reims	74,00 Euro	
Champagne Ruinart "R" de Ruinart_CH PN	FRA_Reims	82,00 Euro	199,00 Euro
Champagne Ruinart rosé_CH PN PM	FRA_Reims	120,00 Euro	285,00 Euro
Champagne_Henriot Blanc de blanc_CH	FRA_Reims	74,00 Euro	
Champagne_Grand Brut_Perrier Jouet_PN PM CH	FRA_Épernay	99,00 Euro	
Champagne Belle Epoque 2014_Perrier Jouet_PM PN CH	FRA_Épernay	274,00 Euro	
Champagne Dom Perignon 2012_CH PN	FRA_Épernay	284,00 Euro	


## WEISSWEINE\_VINI BIANCHI\_WHITE WINE





0,75 lt

Lugana_Colli_Vaibò_TS	IT_Lombardia	24,00 Euro
Kerner_Strasserhof	IT_Südtirol	28,00 Euro
Kerner_Pacherhof	IT_Südtirol	32,00 Euro
Sylvaner_Strasserhof	IT_Südtirol	28,00 Euro
Sylvaner_Praepositus_Kloster Neustift	IT_Südtirol	34,00 Euro
Weissburgunder_Ploetzner_Kellerei St. Pauls	IT_Südtirol	24,00 Euro
Weissburgunder_Praesulis_Gumphof	IT_Südtirol	35,00 Euro
Pinot Grigio_Alois Lageder	IT_Südtirol	25,00 Euro
Pinot Grigio_Sanct Valentin	IT_Südtirol	41,00 Euro
Müller Thurgau_Manni Nössing	IT_Südtirol	28,00 Euro
Grüner Veltliner_Pacherhof	IT_Südtirol	32,00 Euro
Grüner Veltliner_Federspiel Terrassen_Domäne Wachau	AUT_Wachau	42,00 Euro
Riesling_Kuenhof	IT_Südtirol	32,00 Euro
Riesling R_Köfererhof	IT_Südtirol	42,00 Euro
Riesling_Dr. Loosen QbA	DE_Mosel	24,00 Euro

## WEISSWEINE\_VINI BIANCHI\_WHITE WINE

			0,75 lt	1,5 lt
				
	Chardonnay_Altkirch_Schreckbichl	IT_Südtirol	24,00 Euro	
	Chardonnay_Lafoa_Schreckbichl	IT_Südtirol	41,00 Euro	
	Chardonnay_Troy_Kellerei Tramin	IT_Südtirol	98,00 Euro	
	Sauvignon_Floreado_Kellerei Andrian	IT_Südtirol	25,00 Euro	
	Sauvignon_Prackfol_Wein.Werk	IT_Südtirol	33,00 Euro	
	Sauvignon_Lafoa_Schreckbichl	IT_Südtirol	39,00 Euro	77,00 Euro
	Sauvignon blanc_Cloudy Bay	NZL_Wairau Valley	42,00 Euro	
	Gewürztraminer_Griesserhof_Wein.Werk	IT_Südtirol	33,00 Euro	
	Gewürztraminer_Nussbaumer_Tramin	IT_Südtirol	46,00 Euro	
	Cuvée_Elisa_Castel Salegg PG SV WB	IT_Südtirol	24,00 Euro	
	Cuvée_Stoan_Tramin_CH SV WB GW	IT_Südtirol	41,00 Euro	
	Cuvée_Dolomythos_RIE SB PG	IT_Südtirol	65,00 Euro	
	Chablis_1er Cru_Fourchaume_Domaine William Fevre_CH	FRA_Bourgogne	64,00 Euro	

## ROTWEINE\_VINI ROSSI\_RED WINE

		0,75 lt	1,5 lt
			
Vernatsch_Missianer_St. Pauls	IT_Südtirol	24,00 Euro	
St. Magdalener_Huck am Bach	IT_Südtirol	24,00 Euro	
Vernatsch_Gschleier Alte Rebe_Girlan	IT_Südtirol	31,00 Euro	
Blauburgunder_Castel Salegg	IT_Südtirol	27,00 Euro	
Blauburgunder_Fuxleiten_Pfitscher	IT_Südtirol	32,00 Euro	
Blauburgunder_Riserva_Klosterhof	IT_Südtirol	44,00 Euro	
Blauburgunder_Trattmann_Girlan	IT_Südtirol	55,00 Euro	110,00 Euro
Lagrein_Rubeno_Kellerei Andrian	IT_Südtirol	25,00 Euro	
Lagrein_OXS_Niklaserhof	IT_Südtirol	25,00 Euro	
Lagrein_Barbago_Laimburg	IT_Südtirol	39,00 Euro	
Lagrein_Taber_Bozen	IT_Südtirol	66,00 Euro	
Merlot_Lason_Kaltern	IT_Südtirol	28,00 Euro	
Merlot_Siebeneich_Schreckbichl	IT_Südtirol	32,00 Euro	
Merlot_Brenntal_Kurtatsch	IT_Südtirol	55,00 Euro	
Cabernet_Riserva_Rottensteiner	IT_Südtirol	24,00 Euro	
Cabernet_Campaner_Kaltern	IT_Südtirol	29,00 Euro	58,00 Euro
Cabernet_Sass Roa_Laimburg	IT_Südtirol	38,00 Euro	
 Cabernet Riserva_Wassererhof_Wein.Werk	IT_Südtirol	41,00 Euro	
Cabernet_Lafoa_Schreckbichl	IT_Südtirol	86,00 Euro	
Cuvée_Secondo_Peter & Sölva_ME LA CS	IT_Südtirol	29,00 Euro	
Cuvée_Reserve del Conte_Manincor_LA ME CA	IT_Südtirol	34,00 Euro	
Cuvée_Amistar_Peter & Sölva_ME CS CF LA	IT_Südtirol	46,00 Euro	

## ROTWEINE\_VINI ROSSI\_RED WINE



0,75 lt

Barbera d'Alba_G.D. Vajira	IT_Piemonte	31,00 Euro
Barolo_Serralunga d'Alba_Fontanafredda_N	IT_Piemonte	47,00 Euro
Barbaresco_Bordini_La Spinetta_N	IT_Piemonte	82,00 Euro
Chianti_Péppoli_Antinori_S	IT_Toscana	30,00 Euro
Chianti_Classico Riserva_Fattoria Poggerino_S	IT_Toscana	48,00 Euro
Insoglio del Cinghiale_Campo di Sasso_CS SY ME PV	IT_Toscana	39,00 Euro
Le Serre Nuove_Tenuta Ornellaia_ME CS CF PV	IT_Toscana	79,00 Euro
Primitivo_Masseria Cervi_PR	IT_Puglia	24,00 Euro
Cuvée_Amongae_MsggioVini_NA_CS_ME	IT_Sicilia	24,00 Euro
Malbec Selection_Reserva_Terrazas de los Andes	ARG_Mendoza	32,00 Euro
Bordeaux_Château Cap de Faugeres_ME CF CS	FRA_Bordeaux	43,00 Euro

## DESSERTWEINE\_VINI DOLCI\_SWEET WINE



0,375 lt

Passito Kerner_Nectaris_Eisacktaler Kellerei	IT_Südtirol	49,00 Euro
Rosenmuskateller_Abtei Muri Gries	IT_Südtirol	41,00 Euro

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 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen 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*), Cashew-Nüsse (*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
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O 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
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

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 Uova e prodotti a base di uova
- D Pesce e prodotti a base di pesce
- E Arachidi e prodotti a base di arachidi
- F Soia e prodotti a base di soia
- 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
- L Sedano e prodotti a base di sedano
- M Senape e prodotti a base di senape
- N Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- O 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
- P Lupini e prodotti a base di lupini
- R Molluschi e prodotti a base di molluschi

Our dishes and beverages can contain the following substances:

- A Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof
- B Crustaceans and products thereof
- C Eggs and products thereof
- D Fish and products thereof
- E Peanuts and products thereof
- F Soybeans and products thereof
- G Milk and products thereof (including lactose)
- H Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
- L Celery and products thereof
- M Mustard and products thereof
- N Sesame seeds and products thereof
- O Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers
- P Lupin and products thereof
- R Molluscs and products thereof



Vegetarische Gerichte  
Piatti vegetariani  
Vegetarian dishes



Glutenfreie Gerichte  
Piatti senza glutine  
Gluten free dishes



Laktosefreie Gerichte  
piatti senza lattosio  
Lactose free dishes

---

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.

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.

If you have allergies or intolerances to any of the substances listed, please let our staff know when ordering. They will be happy to provide you with more detailed information.