



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,)

Salmone

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	

ROSEWEINE_VINI ROSE_ROSE WINE

Rose_Kretzer_Larcherhof	IT_Südtirol	24,00 Euro	
Whispering Angel_Chateau d'Esclans_G CLT	FRA_Provence	43,00 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 SO₂, 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 SO₂ 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 SO₂ 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.

