



SPUNTLOCH

DINE & WINE

by Florian Kritzinger

Leben. Genießen. Spuntloch.

Die Kunst, den Moment voll auszukosten.

Das neue Jahr im Spuntloch

Liebe Freunde und Gäste,

Wir freuen uns, Euch auch im neuen Jahr mit kulinarischen Leckerbissen verwöhnen zu dürfen.

DINE & WINE steht für ungezwungenes Speisen und dazu heimische aber auch besondere Weine aus anderen Regionen.

Unser Ambiente lässt Sie die Geschichte des Weinbauortes Kaltern hautnah erleben. Dort wo über Jahrhunderte Wein gekeltert und gelagert worden ist, fühlen sich heute Genießer und Gourmets wohl.

Florian Kritzinger.

Ein Name, der für die Qualität im Spuntloch bürgt. Der Küchenmeister führt mit seiner jahrzehntelangen Erfahrung Küche und Service, wählt die vorzugsweisen regionalen Lieferanten aus, trifft die Entscheidung, welcher Winzer aus der Umgebung im jeweiligen Monat die Weinkarte anführt und sorgt dafür, dass sich seine Gäste rundum wohlfühlen.

Die Preise sind an die aktuellen Einkaufspreise angepasst und fair kalkuliert. Dabei wird auf beste Qualität geachtet. *Darüber hinaus verzichten wir bewusst darauf, ein Gedeck zu berechnen.*



Die gesamte Pasta sowie Teigtaschen sind handwerklich hausgemacht. Vielfach mit Getreide von Südtiroler Regiokorn und heimischen BIO Eiern.

*Eigentlich ist das Spuntloch die Südtiroler Bezeichnung für das Spundloch – die Öffnung zur Befüllung und Entleerung am Weinfass. Der Nabel des Weines zur Außenwelt sozusagen. Unser Nabel zu all unseren Gästen, die gerade nicht hier sind, ist unser Auftritt in den sozialen Medien. Hier geben wir einen Einblick in unsere Welt.



SPUNTLOCH

DINE & WINE

by Florian Kritzinger

Vivere, godere: Spuntloch!

L'arte di assaporare a pieno l'incontro.

Il nuovo anno nello Spuntloch

Cari amici e ospiti,

Non vediamo l'ora di viziare con delizie culinarie anche nel nuovo anno.

DINE & WINE significa mangiare in relax e godere di vini di qualità, sia locali che provenienti da altre regioni.

Il nostro ambiente vi offre la possibilità di immergervi nella cultura vinicola di Caldaro, in un luogo dove per oltre cent'anni i vini sono stati pigiati e fatti maturare. Ancora oggi questo luogo regala gioia a estimatori e gourmets.

Florian Kritzinger.

Un nome, una roccaforte per la qualità...Spuntloch.

Lo chef con la sua decennale esperienza dirige la cucina e il servizio: controlla e sceglie personalmente i fornitori. Il suo incontro personale con i viticoltori, gli permette di scegliere quali vini secondo stagionalità siano i vini migliori per la propria carta. Il tutto finalizzato per il benessere dei propri ospiti.

Inoltre nel suo ristorante non viene applicato alcun costo supplementare per servizio o coperto.



Tutta la pasta, compresa quella ripiena è rigorosamente fatta a mano.

La farine sono prodotte da grano locale, le uova sono rigorosamente BIO.

Antipasti / kalte Vorspeisen

Beefsteak Tatar vom heimischen Rindfleisch, hausgemachter Brioche
Tartare di manzo nostrano con burro e brioche fatte in casa

€ 19,00 (120g)

Oktobus, Jakobsmuschel, Garneelen, Mangovinaigrette
Polpo, capesante, gamberi, vinaigrette al mango

€ 19,00

Mariniertes Hirschcarpaccio, Spargel-Chicorée, Blaukrautsorbet
Carpaccio di cervo marinato, puntarelle, sorbetto di cavolo blu

€ 17,50

Primi / Suppen und warme Vorspeisen

Zitronengrassüppchen mit Wokgemüse, Shiitake, Glasnudeln, Garneelen Wan
Tan

*Zuppa di lemongrass con verdure wok, shiitake, spaghetti di riso, gamberi,
wan tan*

€ 10,50

Hausgemachte Lasagnette Bologneser Art im Ofen gebacken
Lasagnette alla bolognese, fatte in casa e cotte al forno

€ 14,50

Hausgemachte Eiertagliatelle, Wildragout, Parmesanespuma
Tagliatelle all'uovo fatte in casa, ragù di selvaggina, spuma di parmigiano

€ 19,50

Risotto Carnaroli mit Kräuter, Nagelpilze und Steinpilzduft
Risotto Carnaroli alle erbe, funghi chiodini e profumo di porcini

€ 17,50

Teigtaschen mit Stockfischfülle, Erbsencreme, Bergamottenschaum
Ravioli ripieno di baccalà, crema di piselli, schiuma di bergamotto

€ 18,00

dal grill di pietra lavica / vom Lavasteingrill

Filet vom Alpenrind / *Filetto di manzo bovino alpino*

200g € 30,00 - 250g € 35,00

Rib Eye Steak

250g € 27,00 – 500g € 49,00

Dry Aged Zwischenrippenstück / *Costata dry aged*

ab/da ca. 500g pro 100gr € 9,00

Dry Aged Fiorentina

ab/da ca. 500g pro 100gr € 10,50

Nach Wunsch gegart, hausgemachte BBQ-Steaksauce, Kräuterbutter, BIO Olivenöl, frischer Pfeffer und Räuchersalz. *Ogni pietanza viene accompagnata da salsa BBQ, burro alle erbe, olio d'oliva BIO, pepe, sale affumicato.*

Pesce / Fisch

Goldbrassenfilet vom Grill, Bulgur, Safran-Fenchel

Filetto di orata alla griglia, bulgur, finocchio allo zafferano

€ 29,00

Squisiti accompagnamenti / Köstliche Begleiter

Gemischter Blattsalat
Piatto di insalata mista

€ 7,00

Saisonales Gemüse vom Grill
Verdure alla griglia di stagione

€ 5,00

Ofenkartoffel mit Frischkäse
Patata al forno con crema di formaggio

€ 3,00

Frittierte Steakkartoffeln
Patate „Steak“ Fritte

€ 4,00

Frittierte Süßkartoffelpommes
Patate dolci fritte

€ 5,50

Dolce fine pasto / der süße Abschluß

„Despresso“ nach Art des Hauses

„Despresso“ caffè, dolce e gelato

€ 7,50

Zwei hausgemachte Sorbets von frischen Früchten / Ciodet-Prosecco

Duetto di sorbetti di frutta fresca fatti in casa / con prosecco Ciodet

€ 7,50

Tiramisu, neu interpretiert

Tiramisù, nuova interpretazione

€ 10,50

Südtiroler Käsespezialitäten mit Früchtechutney

Specialità di formaggio Sudtirolese con chutney alla frutta

€ 14,00