



SPUNTLOCH
BLÜHT AUF

Spuntloch blüht auf!

Man riecht ihn schon, den Frühling
und bei uns kann man ihn auch schmecken.

Zusätzlich zu unseren Klassikern, überraschen wir Sie mit kreativen
Frühlingsgerichten.

Fioritura di Spuntloch!

*Si sente già il profumo della primavera
e con noi potrete anche assaggiarla.*

*Oltre ai nostri classici, vi sorprenderemo con piatti creativi
primaverili.*

Antipasti / kalte Vorspeisen

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

€ 19,50 (120g)

Gefüllte Zucchiniblüte, Kräutersalat, weiße Tomatenespuma
Fiore di zuccina ripieno, insalata di erbe, spuma di pomodori bianchi

€ 16,00

Primi / Suppen und warme Vorspeisen

Spargelcremesüppchen, hausgemachte Rohschinkengrissini
Crema di asparagi, grissini al prosciutto crudo fatti in casa

€ 9,50

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

€ 14,50

Bärlauch – Käseknödel mit Kräutersalat
Canederli all'aglio selvatico e formaggio con insalata di erbe aromatiche

€ 15,00

Spargelrisotto, Goldbrassenfilet, Safranespuma
Risotto agli asparagi, filetto di orata, spuma allo zafferano

€ 18,00

dal grill di pietra lavica / vom Lavasteingrill

Filet vom Alpenrind aus Österreich/ *Filetto di manzo alpino dall'Austria*

200g € 30,00 - 250g € 35,00

Kalbs Thomahawk / *Thomahawk di vitello*

ab/da ca.300g pro 100gr aus Südtirol € 13,50

Dry Aged Zwischenrippenstück / *Costata dry aged*

ab/da ca. 500g pro 100gr aus Südtirol € 11,00

Dry Aged Fiorentina

ab/da ca. 500g pro 100gr aus Südtirol € 12,50



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

Kabeljau in Kräuterkruste, Blattspinat, Boznersauce, Butterkartoffel

Merluzzo in crosta di erbe, spinaci in foglie, salsa bolzanina, patate al burro

€ 24,50

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

Zweierlei Schokomousse im Marzipanmantel, frische Erdbeeren

Due tipi di mousse al cioccolato ricoperta di marzapane, fragole fresche

€ 9,50

Südtiroler Käsespezialitäten mit Früchtechutney

Specialità di formaggio Sudtirolese con chutney alla frutta

€ 14,00