



Spuntloch Bunt & Wild

Wir sind mitten im wunderschönen Südtiroler Herbst und freuen uns über die bunten und wilden Früchte von Wald, Wiese und Feld. Zusätzlich zu unseren Klassikern, überraschen wir Sie mit kreativen Wildgerichten.

Spuntloch goes Wild!

Spuntloch Colorato & Selvaggio

Siamo nel bel mezzo del meraviglioso autunno altoatesino e godiamo dei frutti colorati e selvatici del bosco, del prato e del campo.

Oltre ai nostri classici, vi sorprenderemo con piatti di selvaggina creativa.

Spuntloch goes Wild!

Antipasti / kalte Vorspeisen

Beefsteak Tatar vom heimischen Rindfleisch, hausgemachter Brioche

Tartara di manzo nostrano con burro e brioche fatte in casa

€ 18,00 (120g)

Buntes aus der Südtiroler Räucherammer

(Schwein und Wildschwein), Kren, Schüttelbrot

Assortimento di affumicati sudtirolese

(maiale e cinghiale) rafano, "Schüttelbrot"

€ 16,00



Norwegischer Lachs hausmariniert, Wildkräutersalat,

Kürbisbrioche

Salmone norvegese marinato in casa, insalata di erbe selvatiche, brioche di zucca

€ 16,00



Primi / Suppen und warme Vorspeisen

Kräftige Wildkraftbrühe, Südtiroler Leberknödelchen,
Gemüwestreifen

*Brodo forte di selvaggina, canederli di fegato "Sudtirolesi", strisce
di verdure*



€ 8,50

Cremesüppchen von der Südtiroler Kastanie, gebackene Sauerkraut-
Selchfleischröllchen

*Crema di castagne dell'Alto Adige, involtini di crauti a carne
affumicata fritti*



€ 8,50

Hausgemachte Lasagnette Bologneser Art im Ofen gebacken

Lasagnette alla bolognese, fatte in casa e cotte al forno

€ 13,50

Handgedrehte Tortellone, Radicchiofülle, Gorgonzolacreme,
Geröstete Walnüsse

*Tortellone tirato a mano, ripieno di radicchio, crema di
gorgonzola, Noci tostate*



€ 16,50

Frittierte Tiefseegarnelen im Kadayif-Mantel, lauwarmer Gemüse
Couscous

Gamberi fritti con rivestimento Kadayif, couscous di verdure tiepido

€ 17,50

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 € 8,00

Dry Aged Fiorentina

ab/da ca. 500g pro 100gr € 9,00

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.*

Hirschgulasch, Blaukraut, gebackene Erdäpfelblattln

Gulasch di cervo, cavolo rosso, foglie di patate fritte

€ 29,00



Pesche / Fisch

Zart Gebratenes Bergsaiblingsfilet auf Südtiroler Rotebeterisotto

Salmerino di montagna su risotto di barbabietole sudtionesi

€ 26,50

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

€ 6,50

Zwei hausgemachte Sorbets von frischen Früchten / Ciodet-
Prosecco
Duetto di sorbetti di frutta fresca fatti in casa / con prosecco Ciodet

€ 6,50

Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille, Granatapfelsorbet
Crema brulee alla vaniglia Bourbon, sorbetto al melograno

€ 9,50

Kastanien Tiramisù im Glas serviert
Tiramisù alle castagne servito nel bicchiere

€ 6,50

Südtiroler Käsespezialitäten mit Früchtechutney
Specialità di formaggio Sudtirolese con chutney alla frutta

€ 12,00