



DIE WEIHNACHTSZEIT IM SPUNTLOCH

Liebe Freunde und Gäste,
was gibt es Schöneres als mit Freunden gemütlich beisammen zu
sein. Feiern, Essen und Trinken.
Wir freuen uns, Euch auch in dieser schönen besinnlichen Zeit mit
kulinarischen Leckerbissen verwöhnen zu dürfen.

IL PERIODO NATALIZIO NELLO SPUNTLOCH

*Cari amici e ospiti,
Cosa c'è di meglio di un'accogliente riunione con gli amici?
Festeggiare, mangiare e bere.
Siamo felice di vizarvi con delizie culinarie durante questi
meravigliosi giorni di festa.*

Antipasti / kalte Vorspeisen

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

€ 18,00 (120g)

Lauwarmer Bergsaibling auf Südtiroler Bete, eingelegte Zwiebel,
süß/sauer Sauerrahm
Salmerino alpino, bietole "Sudtirolesi" cipolla agodolce, panna agra

€ 16,00

Primi / Suppen und warme Vorspeisen

Kräftige Beinfleischsuppe, Südtiroler Leberknödelchen, Gemüsestreifen
Brodo forte, canederli di fegato "Sudtirolesi", strisce di verdure

€ 8,50

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

€ 13,50

Handgedrehte Tortellone mit Kürbisfülle, Salbeibutter, Kürbis-
Schüttelbrot Crumble
*Tortellone tirato a mano ripieno di zucca, burro di salvia, crumble di pane
"Schüttelbrot", semi di zucca*

€ 16,50

Risotto Carnaroli mit Lagrein "Peter Sölva", geschmortes Hirschwangele
Risotto Carnaroli con Lagrein "Peter Sölva", guancia di cervo brasata

€ 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.*

Pesche / Fisch

Gegrillter Oktopus, Filet vom Wolfsbarsch, Pastinakencreme, Pack Choi
Polpo alla griglia, filetto di branzino, crema di pastinaca, pack choi

€ 29,50

Fischsuppe Livorneser Art mit Knoblauchbrot
Zuppa di pesce alla livornese con pane al aglio

€ 19,50

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

Schoko-Hippenröllchen mit Kastanienmousse, Kaki, weißes Kaffeeis
Rotolini di pasta al cioccolato ripieno con mousse di castagne, cachi, gelato di caffè

€ 10,50

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

€ 14,00