



SPEZIALITÄTEN VOM LAVASTEINGRILL

Specialità della griglia in pietra lavica

Unser Fleisch stammt aus Südtirol und Italien - La nostra carne proviene dall'Alto Adige e Italia

FILETSTEAK VOM RIND <i>Filetto di manzo</i>	200g	33
	250g	37
KALBS THOMAHAWK <i>Thomahawk di vitello</i>		
ab/da ca. 300g	pro 100gr	13
DRY AGED ZWISCHENRIPPENSTÜCK <i>Costata dry aged</i>		
ab/da ca. 500g	pro 100gr	10
DRY AGED FIORENTINA		
ab/da ca. 500g	pro 100gr	11

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

KÖSTLICHE BEGLEITER | Squisiti accompagnamenti

GEMISCHTER BLATTSALAT - <i>Piatto di insalata mista</i>	7
SAISONALES GEMÜSE VOM GRILL - <i>Verdure alla griglia di stagione</i>	5
OFENKARTOFFEL FRISCHKÄSE - <i>Patata al forno con crema di formaggio</i>	4
Frittierte STEAKKARTOFFEL - <i>Patate „Steak“ Fritte</i>	4
Frittierte SÜSSKARTOFFELPOMMES - <i>Patate dolci fritte</i>	5



DER SÜSSE ABSCHLUSS | Dolce fine pasto

„DESPRESSO“ nach Art des Hauses <i>„Despresso“ caffè, dolce e gelato</i>	8
Zwei HAUSGEMACHTE SORBETS von frischen Früchten Ciodet-Prosecco <i>Duetto di sorbetti di frutta fresca fatti in casa con prosecco Ciodet</i>	8
TIRAMISU nach SPUNTLOCH ART <i>Tiramisu alla Spuntloch</i>	13
CRÈME BRÛLÉE von der TONKABOHNE Früchtesorbet Schokocrumble <i>Crème brûlée di fave di tonka, sorbetto alla frutta, crumble al cioccolato</i>	13
SÜDTIROLER KÄSESPEZIALITÄTEN Früchtechutney <i>Formaggi misti sudtirolesi con mostarde</i>	14

Gerne zaubern wir aus unserem Angebot auch vegetarische Gerichte. Bitte fragen Sie uns.
Siamo inoltre lieti di preparare piatti vegetariani dal nostro menu. Chiedeteci pure.

Alle Preise sind in Euro. Wir berechnen kein Gedeck.
Tutti i prezzi sono espressi in Euro. Non applichiamo il costo del coperto.

Wir beziehen unser Fleisch hauptsächlich aus Südtirol und Italien, Eier und Milchprodukte aus Südtirol
La carne viene esclusivamente dell'alto Adige e Italia, i lattici e uova dell'alto Adige

Im Bedarfsfall werden Tiefkühlprodukte verwendet/se neccessario vengono utilizzato prodotti surgelati.