

FLEISCH-GERICHTE

Dry Aged Rib Eye vom Grill

mit Kräuterbutter und Tagesbeilage
von der deutschen Färsse von Fries Beef
Grilled Rib Eye with herb butter and side dish

8,90 € pro 100 g mit Beilage

Wir haben für Sie Stücke
zwischen 350 und 800 g mit Knochen
so lange Vorrat reicht

Wieviel darf es für Sie sein?

Saltimbocca vom Kalb

mit Parmaschinken
und Salbei in Weißwein
Saddle of veal with parma ham and sage
in white wine, served with side dish
19,90 € mit Tagesbeilage

Duett aus Schweinefilet und Kalbshüfte

mit frischen Peperoni, Zwiebeln, Olivenöl, Weißwein und wildem
Oregano
Duett of pork and veal with peperoni, onions, olive oil, white wine and wild oregano,
served with side dish
14,50 € mit Tagesbeilage

Weibliche Entenbrust vom Grill

mit karamellisierten roten
Zwiebeln und Portwein
Female duck breast with caramelized red onions
and port wine, served with side dish
19,50 € mit Tagesbeilage

Heimischer Rehrücken im Südtiroler

Speckmantel an Steinpilzsauce
Domestic saddle of venison wrapped in south
tyrolean bacon and porcini mushrooms sauce
served with side dish
22,90 € mit Tagesbeilage



Ob vegetarisch, vegan,

laktosefrei oder andere Unverträglichkeiten...
unsere mediterrane Küche mit natürlichen
und frischen Produkten ist vielseitig
sprechen Sie unser Serviceteam einfach an,
es stehen nicht alle möglichen Gerichte
wie in einem Buch auf unserer Speisekarte,
sehr gerne kochen wir für Sie individuell



FISCH-HAUPTGERICHTE

Zwei gegrillte Doraden Filets mit Salbei,
Zitrone, Weißwein und Tagesbeilage
Two filet of sea bream with lemon, sage and
white wine, served with side dish
19,50 €

Polpo alla griglia Oktopus vom Grill
Grilled octopus served with side dish
21,90 € mit Tagesbeilage

Grigliata mista di pesce gemischter
Fischteller vom Grill
Grilled mix fish, served with side dish
21,90 € mit Tagesbeilage

Liebe Gäste, falls Sie etwas missen,
sprechen Sie unser Serviceteam an



ANTIPASTI

Vitello tonnato vom Kalb
an Thunfischcreme mit Kapern
Carpaccio of veal with tuna creme and capers
10,90 €

Carpaccio di manzo vom Rind
an Rucolasalat, Olivenöl und Parmesanflocken
Beef carpaccio on arugula salad, olive oil and parmesan
9,50 €

Antipasto Misto Gemischte Vorspeise
Mixed appetizer
13,90 €

Bruschetta Hausgebackenes geröstetes Brot
mit Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl
Toasted home made bread with diced tomatoes,
onions, basil and olive oil
5,90 €

Falls Sie auf etwas anderes Lust haben sollten, das nicht auf der Karte steht,
wie z. B. unser **Oktopussalat** (den es immer gibt), bitte scheuen Sie sich nicht
unser Serviceteam anzusprechen, wir fragen gerne in der Küche für Sie nach



INSALATA

Gebratene Lachsfiletstreifen auf marktfrischem Salat
Mixed salad with roasted strips of salmon
14,90 € oder als Menü mit Bruschetta und Dessert 23,90 €

Gebratener Oktopus auf marktfrischem Salat
Mixed salad with roasted octopus
13,90 € oder als Menü mit Bruschetta und Dessert 22,90 €

Gebratene Champignons mit frischen Kräutern
und Parmesan auf marktfrischem Salat
Mixed salad with grilled mushrooms,
fresh herbs and parmesan cheese
12,50 € oder als Menü mit Bruschetta und Dessert 21,50 €

Beilagensalat Kleiner marktfrischer Salat
Small mixed salad
5,90 €

ALS MENÜ

Zusätzlich Bruschetta mit hausgemachtem Pesto und Tagesdessert
Bruschetta with homemade pesto, salad and surprise dessert

Alle Salate werden mit Olivenöl und unserem hausgemachten Balsamico-Dressing angemacht. Zu allen Vorspeisen und Salaten servieren wir Ihnen unser hausgebackenes Brot.



PASTA

Paccheri all'amatriciana mit Südtiroler Speck,
Cocktailtomaten, Parmesan und Basilikum
Pasta with South Tyrolean bacon,
cocktail tomatoes, parmesan and basil
11,90 € oder als Menü 20,90 €

Spaghetti mit Rinder Bolognese und Parmesan
Pasta with beef meat sauce and Parmesan cheese
10,90 oder als Menü 19,90 €

Ravioloni mit Steinpilzen und Parmesan
Pasta with porcini mushrooms and Parmesan
13,50 € oder als Menü 22,50 €

Lumaconi mit Rindfleischfüllung
Tomaten, Mozzarella, Basilikum
und Parmesan aus dem Ofen
Pasta with meat filling, with tomatoes sauce
mozzarella, basil and parmesan from the oven
11,90 € oder als Menü 20,90 €

ALS MENÜ

Zusätzlich Beilagensalat und Tagesdessert

Pasta and small mixed salad and surprise dessert extra

Selbstverständlich servieren wir unseren kleinen Gästen auch Pasta
in Bolognesesauce oder Tomatensauce ect... sprechen Sie uns an

Falls Sie Allergien haben, Vegetarier oder Veganer sind,
sprechen Sie bitte unser Serviceteam an, wir beraten Sie gerne

Glutenfreie Pasta kochen wir gerne nach Ihrem Geschmack



STEINOFEN PIZZA

Donnerstags backen wir KEINE Pizza

Pizza Mamma Mia Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, pikante Salami Calabrese, Paprika 10,90 €
Pizza with tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, spicy calabrese salami and peppers Menü 19,90 €

Pizza Mafioso Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern, Zwiebeln, Knoblauch, scharf 10,90 €
Pizza with tomato sauce, mozzarella, sardines, olives, capers, onions, garlic and spicy Menü 19,90 €

Pizza Ortolana Tomatensauce, Mozzarella, frisches Gemüse 11,50 €
Pizza with tomato sauce, mozzarella and fresh vegetables Menü 20,50 €

Pizza Parma Tomatensauce, Mozzarella, roher ital. Schinken, Rucolasalat, Parmesan 11,90 €
Pizza with tomato sauce, mozzarella, prosciutto crudo (ham), arugula salad and shaved parmesan cheese Menü 20,90 €

Pizza Venezia Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons 9,50 €
Pizza with tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms Menü 18,50 €

Pizza Speciale Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Champignons, Peperoni, Zwiebeln 9,50 €
Pizza with tomato sauce, mozzarella, salami, mushrooms, bell peppers and onions Menü 18,50 €

Pizza Margherita Tomatensauce, doppelt Mozzarella 8,50 €
Pizza with tomato sauce and double mozzarella, Menü 17,50 €

ALS MENÜ

Zusätzlich Beilagensalat und Tagesdessert

Pizza and small mixed salad and surprise dessert extra



FLASCHEN WEINE

ROTWEINE

2015er Tignanello, Antinori

2016er Cabernet Sauvignon Merlot, Veneto

2013er Amarone della Valpolicella Classico

2012er Brunello di Montalcino da Vinci

2015er Primitivo, Vigne di San Donaci

2015er Serpaiolo Rosso Toscano

2013er Nero d'Avola Harmonium

WEISSWEINE

2017er Lugana Cá dei Frati

2017er Dalis Cuvée, Dolomiti

2017er Pinot Nero, Pavia

2017er Moscato D'Asti

PROSECCO & CHAMPAGNE

Franciacorta Brut Montenisa

Ferrari Perlé Trantodoc Vendemmia 2012

Ferrari Maximum Rosé Trentodoc

Moet & Chandon Brut Imperial

Veuve Clicquot

