



**OSTERIA  
MONTANA**

*Classic Italian cuisine*

**APERITIFS**

Rotwand Spritz 13,00€

Südtiroler Weiß | Rosé Sekt 15,00€

Kombucha 11,00€

**MENU 55,00€/person**

3 Gänge nach Wahl | 3 portate a scelta | 3 courses of choice

## ANTIPASTI 18,00€

Gerstensalat mit Gemüse, griechischem Feta und Kopfsalat \* 🌿  
Insalata d'orzo con verdure, feta greca e lattuga  
Barley salad with vegetables, Greek feta and lettuce

Kabeljau-Millefeuille, Kirschtomaten-Konfit, grüner Sellerie und Queller  
Millefoglie di merluzzo, pomodorini confit, sedano verde e salicornia  
Cod mille-feuille, confit cherry tomatoes, green celery and samphire

Kartoffelpancake, Pilze, Feldsalat und Gorgonzola 🌿  
Pancake di patata, funghi, valeriana e gorgonzola  
Potato pancake, mushrooms, corn salad and gorgonzola

Gemischter oder grüner Salat mit Miramonti-Dressing ✓  
Insalata mista o verde con dressing Miramonti  
Mixed or green salad with Miramonti dressing  
11,00€

## PRIMI 18,00€

Caserecci mit Amatriciana-Sauce und Pecorino Romano-Käse \* 🏠  
Caserecci all'amatriciana e pecorino romano  
Caserecci with Amatriciana-Sauce and Pecorino Romano cheese

Pilz-Blumenkohlsuppe aus dem Vinschgau mit Safran-„Maltagliati“ und Leimkrautpesto 🏠 🌿  
Zuppa di cavolfiori della Val Venosta e funghi, "maltagliati" allo zafferano, pesto di erba silene  
Mushroom - cauliflower soup from Val Venosta with saffron "maltagliati" and bladder campion pesto

Maccheroncelli mit Knoblauch, Öl und Chili 🏠 🌿  
Maccheroncelli aglio, olio e peperoncino  
Maccheroncelli with Garlic, Olive Oil and Chili Pepper

\* TAGESGERICHT | PIATTO DEL GIORNO | DAILY DISH  
🌿 VEGETARISCH | VEGETARIANI | VEGETARIANS  
✓ VEGAN

🏠 HAUSGEMACHTE PASTA | PASTA FATTA IN CASA | HOMEMADE

## SECONDI 28,00€

Im Ofen gebratenes Schweinefilet, Paprikakartoffeln, \*  
Brokkolisalat mit Öl und Zitrone und Schnittlauch  
Filetto di maialino al forno, patate alla paprika, insalata di broccoli  
all'olio e limone e erba cipollina  
Oven-roasted pork fillet, paprika potatoes, broccoli salad with oil and lemon and chives

Zander, Linsen mit Orange und Gemüse, Rauke-Mandel Pesto  
Luccioperca, lenticchie all'arancia e verdure, pesto di rucola e mandorla  
Pike-perch, lentils with orange and vegetables, rocket salad and almond pesto

Gerösteter Vinschger Blumenkohl mit Sojasauce, Dinkelsalat, 🌿  
frischem Babyspinat und Balsamicoessig  
Cavolfiore della Val Venosta arrostito alla soja, insalata di farro,  
spinacino fresco e aceto balsamico  
Roasted cauliflower from Val Venosta with soy sauce, spelt salad,  
fresh baby spinach and balsamic vinegar  
24,00€

## DOLCI 12,00€

Weißes Schokoladenmousse, Aprikosengel und Walnusskeks \*  
Mousse al cioccolato bianco, gel all'albicocca e biscotto alle noci  
White chocolate mousse, apricot gel and walnut biscuit

Klaus Tiramisù: direkt am Tisch zubereitet mit Monti-Kaffee  
Klaus Tiramisù: fatto al momento al tavolo con il caffè Monti  
Klaus Tiramisù: made at the table with Monti coffee

Hausgemachte Sorbet- oder Eisvariation (3 Kugeln)  
Variazione di gelati o sorbetti fatta in casa (3 palline)  
Homemade sorbet or ice cream variations (3 scoops)

Vanille-Eis mit Schokoladensauce  
Gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato  
Vanilla ice cream with chocolate sauce  
9,00€

Vinschger Käse-Buffer | Buffet di formaggi della Val Venosta | Cheese buffet from Val Venosta  
18,00€



Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Service Mitarbeiter.  
In caso di allergie e intolleranze, rivolgersi per favore al nostro personale.  
In the case of allergies and intolerances, please ask our staff.