



OSTERIA MONTANA

Classic Italian cuisine

APERITIFS

Miramonti 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€

Vinschgerle-Bruschetta, Almkäse, Steinpilze, Artischocken, *
Babyspinat und Apfel-Chutney
Bruschetta di Vinschgerle, formaggio di malga, porcini, carciofini,
spinacino e chutney di mela
Vinschgerle bruschetta, alpine cheese, porcini mushrooms, artichokes,
baby spinach, and apple chutney

Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum, Aprikosen und Pinienkerne 
Mozzarella di Bufala, pomodori, basilico, albicocche e pinoli
Buffalo mozzarella, tomatoes, basil, apricots and pine nuts

Parmaschinken, Melone, Pfeffer, Rauke und Carasau-Brot
Prosciutto di Parma, melone, pepe, rucola e pane Carasau
Parma ham, melon, black pepper, rocket salad and Carasau bread

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€

Fusilli mit Zucchini, getrockneten Tomaten und geräuchertem Ricotta *  
Fusilli alle zucchini, pomodoro secco e ricotta affumicata
Fusilli with zucchini, sun-dried tomatoes and smoked ricotta

Erbsen-Ramen, Roggen-Tagliolini, Kohlrabi und Schnittlauch  
Ramen di piselli, tagliolini di segale, Kohlrabi e erba cipollina
Pea ramen, rye tagliolini, kohlrabi and chives

Maccheroncelli mit Bolognese-Sauce 
Maccheroncelli alla bolognese
Maccheroncelli with bolognese sauce

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

 HAUSGEMACHTE PASTA | PASTA FATTA IN CASA | HOMEMADE

SECONDI 28,00€

In Bier geschmortes Rindergulasch mit Rote-Bete-Spätzle, *
geschmortem Apfelkraut und Schnittlauch
Spezzatino di manzo alla birra e spätzle alla rapa rossa,
crauti brasati alle mele e erba cipollina
Beef stew braised in beer with beetroot spätzle,
braised cabbage with apples and chives

Umberfisch, geröstete Aubergine mit Basilikum, im Ofen gebackene Tomate,
knuspriges Olivenbrot und Auberginen-Hummus
Ombrina, melanzana arrostita al basilico, pomodoro infornato,
pane croccante alle olive e hummus di melanzane
Umberfish, roasted aubergine with basil, oven-baked tomato,
crispy olive bread and aubergine hummus

Pochiertes Bio-Ei, Karotten-Hummus, Kichererbsen, rote Zwiebel, Brotcroûtons 
Uovo biologico poché, humus di carote, ceci, cipolla rossa, crostini di pane
Poached organic egg, carrot hummus, chickpeas, red onion, bread croutons
24,00€

DOLCI 12,00€

Snickers, Erdnusscreme und Milkschokoladenganache *
Snickers, cremoso alle arachidi e ganache al cioccolato al latte
Snickers, peanut cream and milk chocolate ganache

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)

Vanilleeis 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.