

# MM STUBE

*Traditional South Tyrolean cuisine*

## ANTIPASTI

### GERÄUCHERTES RINDFLEISCH AUS DEM SARNTAL,

**Krautsalat, Äpfel, Joghurt und Kren**

Manzo affumicato della Val Sarentino, insalata di crauti, mele, yogurt e kren

Smoked beef from the Val Sarentino, cabbage salad, apples, yogurt and horseradish

18,00€

### RADICCHIO AUS TREVISO

 mit Schnittlauch, „Biancoperla“-Polenta und Almkäse

Radicchio di Treviso all'erba cipollina, polenta "Biancoperla" e formaggio di malga

Radicchio from Treviso with chives, "Biancoperla" polenta and alpine cheese

18,00€

### YGRÜNER oder GEMISCHTER SALAT

Insalata verde oppure mista

Green or mixed salad

11,00€

### Y VEGAN

 VEGETARISCH | VEGETARIANI | VEGETARIANS

 Slow Food - Gut, Sauber, Fair, good, clean, fair

\* Served exclusively in the STUBE

 HAUSGEMACHTE | FATTA IN CASA | HOMEMADE



Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Kellner.

In caso di allergie e intolleranze, rivolgersi per favore al nostro personale.

In the case of allergies and intolerances, please ask our staff.

## PRIMI

### SCHLUTZKRAPPEN

 mit Ricotta und Spinat, Butter, Salbei und Parmesan-Käse

Schlutzkrappen di ricotta e spinaci, burro, salvia e parmigiano

Schlutzkrappen with ricotta cheese and spinach, butter, sage and parmesan cheese

18,00€

### SPECKKNÖDEL IN FLEISCHBRÜHE

und Schnittlauch

Canederlo allo speck, brodo di carne ed erba cipollina

Knödel (dumplings) with speck in meat broth and chives

18,00€

### „LIKE THE LOCALS“

1/2L VERNATSCH 30,00€

(leichter Südtiroler Rotwein, wenig Säure)

(vino rosso altoatesino leggero, bassa acidità)

(light South Tyrolean red wine, low acidity)

Nachschlag gefällig? Ja, da freuen wir uns. Ist doch das schönste Kompliment für die Küche. Also nicht schüchtern sein.

Volete un'altra porzione? Sì, con piacere. È il più bel complimento per la cucina. Quindi non siate timidi.

Would you like another serving? Yes, we'd be delighted. It's the best compliment for the kitchen. So don't be shy.



## SECONDI

### ORIGINALS KÄSE RACLETTE \*

Pustertaler Käse, Salzkartoffeln, eingelegtem Gemüse, Sauerrahm

Raclette di formaggio originale, patate bollite, giardiniera di verdure, panna agra

Original cheese "Raclette" with Puster cheese, boiled potatoes, pickled vegetables, sour cream

76,00€ for 2people + 38€ per every extra person (dessert included) mit/con/with smoked beef from Val Sarentino

86,00€ for 2people + 43€ per every extra person (dessert included)

### RINDSTARTAR\*

Tartare di manzo

Beef tartare

180 g – 40,00€

### KALBSGULASCH,

Pressknödel mit Schwarzkohl und Almkäse, Kraut mit Äpfeln

Gulasch di vitello, pressknödel al cavolo nero e formaggio di malga, crauti alle mele

Veal stew, "pressknödel" (dumplings) with black cabbage and alpine cheese, cabbage with apples

28,00€

### RINDERBÄCKCHEN MIT GETROCKNETEN STEINPILZEN,

rote Rüben Spätzle, Kraut mit Äpfeln

Guancia di manzo ai porcini secchi, spätzle alla rapa rossa, crauti alle mele

Beef cheek with dried porcini mushrooms, red turnip "spätzle", cabbage with apples

28,00€

# DESSERT

## **MIRAMONTI APFELSTRUDEL mit Fior-di-Latte-Eis**

Strudel di mele "MIRAMONTI" con gelato al fior di latte

MIRAMONTI Apple Strudel with "fior di latte" ice cream

12,00 €

## **Buchteln mit Aprikosenmarmelade, Birnen und Vanillesauce**

"Buchteln" con marmellata d'albicocche, pere e salsa alla vaniglia

"Buchteln" with apricot jam, pears and vanilla sauce

12,00 €

## **SÜDTIROLER KÄSESELEKTION mit hausgemachtem Senf**

Selezione di formaggi sudtirolesi con mostarda fatta in casa

South Tirolean cheese selection with homemade mustard

18,00 €

