

# MM STUBE

*Traditional South Tyrolean cuisine*

## ANTIPASTI

🌿 SANDWICH AUS SCHWARZBROT UND ZIEGENKÄSE,  
**Blaukraut, Äpfel und gepuffter Buchweizen**  
*Sandwich di pane nero e formaggio caprino, crauti rossi,  
mele, grano saraceno soffiato*  
Sandwich with black bread and goat's cheese, red cabbage,  
apples and puffed buckwheat  
**18,00€**

**ALMKÄSE-PILZE-KNÖDEL-SALAT,**  
**rote Rüben, Joghurt und Meerrettich**  
*Insalata di canederli al formaggio di malga e funghi, rape rosse  
yogurt e kren*  
Salad of cheese and mushroom "Knödel", beetroot  
yoghurt and horseradish  
**18,00€**

🌿 KARTOFFEL-ZWIEBEL-TÖRTCHEN,  
**Babyspinat, Steinpilze, gerösteter Buchweizen**  
*Tortino di patate e cipolla, spinacino, porcini, grano saraceno tostato*  
Potato and onion tartlet, baby spinach, porcini mushrooms,  
toasted buckwheat  
**18,00€**

🌿 VEGAN

🌿 VEGETARISCH | VEGETARIANI | VEGETARIANS

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

\* Served exclusively in the STUBE

🏠 HAUSGEMACHT | FATTO IN CASA | HOMEMADE

## PRIMI

🌿 SCHLUTZKRAPPEN,  
🏠 aus Ricotta und Spinat, Salbeibutter,  
**Schnittlauch und 40 Monate gereifter Parmesan**  
*Schlutzkrappen di ricotta e spinaci, burro e salvia,  
erba cipollina e parmigiano stagionato 40 mesi*  
Schlutzkrappen of ricotta and spinach, sage butter,  
chives and 40-month aged Parmesan  
**18,00€**

🏠 SPECKKNÖDEL,  
🌿 Pfifferlinge, Petersilie und Creme vom Graukäse  
*Canederli allo speck, finferli, prezzemolo e crema di Graukäse*  
Speck knödel (dumplings), chanterelle mushrooms, parsley  
and cream of Graukäse  
**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)

## SECONDI

🌿 ORIGINALES 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 2 people + 38€ per every extra person (dessert included)**  
mit/con/with smoked beef from Val Sarentino  
**86,00€ for 2 people + 43€ per every extra person (dessert included)**

**RINDSTARTAR\***

*Tartare di manzo*

Beef tartare

**180 g – 40,00€**

**GEBACKENE SPANFERKELSCHULTER,**  
**geschmortes Rotkraut mit Apfel und Rosmarinkartoffeln**  
*Spalla di maialino al forno, crauti rossi brasati alle mele  
e patate al rosmarino*  
Roasted suckling pig shoulder, braised red cabbage with apple  
and rosemary potatoes  
**28,00€**

**KALBSGULASCH,**  
**geschmortes Rotkraut mit Äpfeln und Rosmarinkartoffeln**  
*Gulash di vitello, crauti rossi brasati alle mele,  
patate al rosmarino*  
Veal gulash, braised red cabbage with apples and rosemary potatoes  
**28,00**



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.

# 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 €**

## **HEIßELIEBE: Vanille-Parfait mit warmer Himbeersauce**

*Heißeliebe: semifreddo alla vaniglia e salsa calda ai lamponi*

Heißeliebe: vanilla semifreddo with warm raspberry sauce

**12,00 €**

## **SÜDTIROLER KÄSESELEKTION mit hausgemachtem Senf**

*Selezione di formaggi sudtirolesi con mostarda fatta in casa*

South Tyrolean cheese selection with homemade mustard

**18,00 €**

