MM STUBE

Traditional South Tyrolean cuisine

ANTIPASTI

„BIANCOPERLA" POLENTA,
Steinpilzen, Almkäse und Schnittlauch
Polenta "Biancoperla", porcini, formaggio di malga, erba cipollina
"Biancoperla" polenta with porcini mushrooms,
mountain cheese and chives
18,00€

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

KARTOFFEL-ZWIEBEL-TÖRTCHEN,
Babyspinat, marinierter Kürbis, gerösteter Buchweizen
Tortino di patate e cipolla, spinacino, zucca marinata, grano saraceno tostato
Potato and onion tartlet, baby spinach, marinated pumpkin,
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

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

SPECKKNÖDEL,
Fleischbrühe, Blumenkohl aus dem Vinschgau
Canederli allo speck, brodo di carne, cavolfiore della Val Vensota
Speckknödel (dumplings), meat broth, cauliflower from Val Venosta
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, Kartoffeln, eingelegtes Gemüse, Sauerrahm
Raclette di formaggio originale, patate bollite, giardiniera, panna agra
Original cheese "Raclette" with Pustertal valley 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€

GESCHMORTE RINDERSCHULTER,
Kürbis-Pressknödel, Apfel-Sauerkraut
Spalla di manzo brasata, pressknödel alla zucca, crauti acidi alle mele
Braised beef shoulder, pumpkin Pressknödel,
apple sauerkraut
28,00€

KALBSGULASCH,
Kürbis-Pressknödel, Apfel-Sauerkraut
Goulash di vitello, pressknödel alla zucca, crauti acidi alle mele
Veal „goulash", pumpkin "pressknödel", sauerkraut with apples
28,00€

BAUERN PFANNE
Südtiroler Spezialität mit hausgemachten Speckknödeln, Kartoffeln aus Vöran, Hauswurst, gepökelter Bauernschinken, geräucherte Rippchen, Apfel-Sauerkraut, Kren und unserem Lieblingssenf
Pentola del contadino: Canederli di speck fatti in casa e patata di Verano, prosciutto salmistrato, costina affumicata, salsiccia di casa, crauti acidi alle mele, rafano e la nostra senape preferita.
Farmer's stew in the pen: "Speckknödel" and potato from Verano,
cured pork prosciutto, smoked ribs, sausage, apple sauerkraut,
horseradish and our favorite mustard
30,00€ per person (minimum 2 people)

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 €

BUCHTEN mit Vanillesauce und gewürzte Birne
Buchteln con salsa alla vaniglia e pera speziata
Buchteln and vanilla sauce and spiced pear
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 €