

MM STUBE

Traditional South Tyrolean cuisine

ANTIPASTI

MARINIERTE FORELLE AUS DEM PASSEIERTAL

Krautsalat, Äpfel, Joghurt und Kren

Trota marinata della Val Passiria, insalata di crauti, mele, yogurt e kren
Marinated trout from Val Passiria, cabbage salad, apples, yogurt and horseradish

18,00€

OSTERSCHINKEN

weiße Spargel, Kartoffeln und Bozner-Sauce

Prosciutto cotto "Pasquale", asparagi bianchi, patate e salsa bolzanina
Easter cooked ham, white asparagus, potatoes and Bolzano-style sauce

18,00€

KLEINE "TIRTLEN"

gefüllt mit Ricotta und Spinat und Sauerkraut

Piccoli "Tirtlen" con ricotta e spinaci e crauti acidi
Small "Tirtlen" with ricotta and spinach and sour cabbage

11,00€

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, Erbsen,

 Leimkraut und Graukäse - Fondue

Schlutzkrappen di ricotta e spinaci, piselli, erba silene, fonduta di Graukäse

Schlutzkrappen of ricotta and spinach, peas, bladder campion and Graukäse fondue

18,00€

SPECKKNÖDEL

Butter, Salbei, Frühlingsgemüse und 40 Monate gereifter Parmesankäse

Canederli allo speck, burro, salvia, verdure primaverili e parmigiano stagionato 40 mesi

Speck knödel (dumplings), butter, sage, spring vegetables and 40-month aged Parmesan cheese

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

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€

GESCHMORTE RINDERWANGE

Blaukraut, Pressknödel mit Kürbis und Bergkäse

Guancia di manzo brasata, crauti rossi, pressknödel alla zucca e al formaggio di malga

Braised beef cheek, red cabbage, pressknödel with pumpkin and alpine cheese

28,00€

KALBSGULASCH

Blaukraut, Pressknödel mit Kürbis und Bergkäse

Gulasch di vitello, crauti rossi, pressknödel alla zucca e formaggio di malga

Veal goulash, red cabbage, pressknödel with pumpkin and alpine cheese

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 €

BUCHTELN mit Marille, Vanillesauce und Himbeeren

Buchteln all'albicocca, salsa vaniglia e lamponi

Buchteln with apricots, vanilla sauce and raspberries

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 €

