



MM STUBE




Traditional South Tyrolean cuisine

ANTIPASTI

**LACHSFORELLE AUS DEM PASSEIERTAL,
Krautsalat, Äpfel, Joghurt und Kren**
Trotta salmonata della Val Passiria, insalata di crauti, mele,
yogurt e kren
Salmon trout from Val Passiria, cabbage salad, apples,
yoghurt 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 PASTA | PASTA FATTA IN CASA | HOMEMADE PASTA**



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

 **RAVIOLINI**
 **mit Ricotta und Spinat, Butter und Salbei,
Kürbis und Parmesankäse**
Raviolini di ricotta e spinaci, burro e salvia, zucca e parmigiano
Ricotta and spinach ravioli, butter and sage, pumpkin
and parmesan cheese
18,00€

SPECKKNÖDEL IN FLEISCHBRÜHE
Wirsing und Schnittlauch
Canederlo allo speck, brodo di carne, verze ed erba cipollina
Knödel (dumplings) with speck in meat broth, savoy cabbage 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

 **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 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€

RINDSGULASCH MIT GEMÜSE
Pressknödel mit Schwarzkohl und Almkäse, Kraut mit Äpfeln
Spezzatino di manzo alle verdure, pressknödel al cavolo nero e
formaggio di malga, crauti alle mele
Beef stewed with vegetables, "pressknödel" (dumplings) with black
cabbage and alpine cheese, cabbage with apples
28,00€

**GESCHMORTE RINDSBACKE,
rote Rüben Spätzle, Kraut mit Äpfeln**
Guancia di manzo brasata ai porcini secchi, spätzle alla rapa rossa,
crauti alle mele
Beef cheek braised 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 €

