



STUBE RESTAURANT

ANTIPASTI

SÜDTIROL TRIFFT ITALIEN:

Coppa Piacentina, Salami Felino, mariniertes Rind
und gekochter Schinken aus dem Sarntal, Villnösser Lamm
Kaminwurz, d'Albenga Artischocken, Kren, Schüttelbrot,
Käse aus der Region und Mozzarella

Il Sud Tirolo abbraccia l'Italia: Coppa Piacentina, salame Felino,
manzo marinato e prosciutto cotto della Val Sarentino, Kaminwurz
d'agnello Villnösser, carciofi d'Albenga, kren, "Schüttelbrot",
formaggi locali e mozzarella

South Tyrol meets Italy: Coppa Piacentina, Salami Felino,
Val Sarentino marinated beef and cooked ham, Villnösser lamb
Kaminwurz, d'Albenga artichokes, kren, "Schüttelbrot",
local cheeses, and mozzarella

18,00 €

SALATE UND GEMÜSE DER SAISON

hausgemachtes Schüttelbrot und biologische getoastete Samen
Insalate, verdure di stagione, Schüttelbrot fatto in casa
e semibiologici tostati

Seasonal salad and vegetables, "Schüttelbrot", organic toasted seeds

11,00 € V

wahlweise mit

geräuchertem Lachs oder mariniertem Rindfleisch

oder Büffelmozzarella

a scelta con salmone affumicato oppure manzo marinato

oppure mozzarella di bufala

choice of smoked salmon or marinated beef or buffalo mozzarella

16,00 €

RINDSTARTAR*

Tartare di manzo

Beef tartare

90 g – 20,00€

180 g – 35,00€

PRIMI

RAVIOLINI

mit Ricotta und Radicchio, Rinderconsommé,
Schnittlauch und Wirsingkohl

Raviolini alla ricotta e radicchio, consommé di manzo,
erba cipollina e verze

Raviolini with ricotta and radicchio, beef consommé,
chives and Savoy cabbage

18,00 € V

SPINATKNÖDEL,

Butter, Salbei und 40-monatiger Parmesankäse

Canederli ai spinaci, burro, salvia e parmigiano 40 mesi

Spinach knödel (dumpling), butter, sage
and Parmesan cheese aged 40 months

18,00 € V

SECONDI

PUSTERTALER KÄSE RACLETTE *
mit Bresaola „Fassona Piemontese“, Salzkartoffeln,
eingelegtem Gemüse, Sauerrahm

Raclette di formaggio pusterese
con bresaola di Fassona Piemontese, patate bollite,
giardiniera di verdure, panna agra
Puster cheese "Raclette"
with bresaola "Fassona Piemontese", boiled potatoes,
pickled vegetables, sour cream

39,00 € PRO PERSON/A PERSONA/PER PERSON

PULLED PORK

Schwarzkohl-Alpenkäse-Pressknödel, rote Rüben

Pulled Pork,
canederli al cavolo nero e formaggio alla malga, rape rosse
Pulled Pork,
Black cabbage and alpine cheese "Pressknödel" (dumplings), red turnips
25,00 €

KALBSGULASCH

Kürbis- und Bergkäse-Knödel, weißes Rübenkraut
Gulasch di vitello, canederlo alla zucca e formaggio di malga,
crauti di rapa bianca
Veal goulash, pumpkin and alpine cheese knödel (dumpling),
white turnip kraut
25,00 €

DESSERT

MIRAMONTI APFELSTRUDEL

mit hausgemachtem Vanilleeis

MIRAMONTI Strudel di mele con gelato alla vaniglia

MIRAMONTI Apple Strudel with homemade vanilla ice cream

10,00 €

KAISERSCHMARREN

mit Joghurt-Eis und Preiselbeeren

Kaiserschmarren, gelato allo yoghurt e mirtilli rossi

Kaiserschmarren, yoghurt ice cream and cranberries

13,00 €

SÜDTIROLER KÄSESELEKTION

mit hausgemachtem Vogelbeer Senf und Schüttelbrot

Selezione di formaggi sudtirolesi con mostarda di sorbo degli uccellatori
fatta in casa e "Schüttelbrot"

South Tirolean cheese selection with homemade
rowan tree of the birders chutney and "Schüttelbrot"

16,00 €

"V" VEGETARISCH | VEGETARIANI | VEGETARIANS "V" VEGETARISCH

MÖGLICH | É POSSIBILE LA VERSIONE VEGETARIANA | POSSIBLE AS VEGETARIAN Slow
Food - Gut, Sauber, Fair, good, clean, fair