



## 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 €

# STUBE RESTAURANT

### RINDSTARTAR\*

Tartare di manzo

Beef tartare

90 g – 20,00€

180 g – 35,00€

## PRIMI

### SCHLUTZKRAPPEN

gefüllt mit Schafsr Ricotta und Spinat, Butter und Salbei,  
Parmesan 40 Monate gereift

"Schlutzkrappen" alla ricotta di pecora e spinaci, burro e salvia,  
parmigiano 40 mesi

"Schlutzkrappen" filled with sheep ricotta and spinach, butter and sage,  
parmesan cheese 40 months

18,00 € V

### KÜRBISKNÖDEL,

Wirsing, Rindsconsommé

Canederli alla zucca, verza, consommé di manzo

Pumpkin knödel (dumpling), cabbage, beef consommé

18,00 €



## 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

### KALBSHAXE

Kürbis-Alpenkäse-Pressknödel, rote Rüben

Stinco di vitello,

canederli alla zucca e formaggio alla malga, rape rosse

Veal shank,

pumpkin and alpine cheese "Pressknödel" (dumplings), red turnips

25,00 €

### KALBSGULASCH

Kürbis- und Bergkäse-Knödel, weißes Rübengrün

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