

# Steinegger Sommer-KARTE - Piatti d'estate



Salatvariation mit Ziegenfrischkäse,  
Grillmelone und Erbsenmiso dressing  
Insalata dal giardino con formaggio di capra  
fresco, melone alla griglia e dressing al miso di  
piselli  
*Salad plater with fresh goats cheese, grilled  
melon and miso dressing* 13,50



Fior di latte Mozzarella auf Tomaten mit  
Taggiasche Oliven und Basilikumespuma  
Fior di latte su pomodori, olive taggiasche e  
espuma di basilico 12,00-  
*Mozzarella with tomatoes, olives and  
Basil espuma*



Leberknödelsuppe oder Speckknödelsuppe  
1 Knödel 5,70- 2 Knödl 6,90  
Canederli al fegato oppure allo speck in Brodo  
1 canedro 5,70- 2 canederl 6,90  
*Liver-bread or Speck-bread dumplings in clear soup  
1 dumpling 5,70 2 dumplings 6,90*



Cremesuppe vom Gartenspinat,  
pochiertes Ei  
Crema di spinaci dal nostro giardino con uovo  
pochee  
*Spinach cream soup with poached egg* 7,50-



Tiroler Nockenauswahl mit Parmesan, Butter auf Blattsalaten  
Variazione di Canederli tirolesi con parmigiano e burro su insalata 11,00-€  
*Bread dumplings with different flavours of the season, with Parmigiano, butter and salad*



Hausgemachte Schluzkrapfen gefüllt mit Spinat an Butter und Parmesan  
Schluzkrapfen agli spinaci e ricotta con burro e parmigiano 11,50  
*Traditional homemade halfmoon raviolis (stuffed pasta with spinach, cottage cheese)*



Spaghetti grezzi "al dente"  
mit Kichererbsen-Miso, grünem Pfeffer,  
Stangensellerie und Erdbeeren  
Spaghetti grezzi al dente con miso di  
Ceci, pepe verde, sedano e fragole  
*Spaghetti with miso sauce, green pepper  
Selleriac and strawberries* 15,50



Tortellini mit Rindfleischfüllung in kräftiger  
Rinderbrühe, oder in würziger Sauce  
Tortellini di manzo in brodo oppure in salsa  
al parmigiano  
*Tortellini (stuffed pasta) with beef in broth or in  
parmesan cheese sauce*  
10,50

Tagliolini mit Entenragout, Ribes und Apfelbalsamico Steinegger Riserva 8 Jahre  
Tagliolin al ragu d'anatra, ribes e Balsamico di mele Steinegger riserva 8 anni 14,00-€  
*Home made pasta with duck ragout, currant and Apple balsamic vinegar "steinegger" riserva 8 years*

Kartoffelgnocchi mit Schnittlauchpesto und gebratenen Champignons  
Gnocchi di patate con pesto all'erba cipollina e champignon 11,00-€  
*Potato gnocchi with chive pesto and mushrooms*



Cremiger Risotto von der Tinte mit getrockneten Tomaten und gebratenem Calamari  
Risotto al nero di seppia con pomodori secchi e calamari arrostiti 15,50-€  
*Squid ink risotto with dried tomatoes and roasted squid*



## Kindergerichte/ Piatti per i bimbi:

Kindervorspeise/ Primo per bimbi (< 12 Jahren/anni) 6,00  
Maccheroni Ragú oder Tomaten / Pomodoro / aglio olio 6,00  
Kinder-Wiener Schnitzel mit Pommes frites / Kinderhautspeisen 11,50



Südtiroler Schnitzel (in Schwarzbrotpanade, gefüllt mit Speck und Almkäse)  
dazu Röstkartoffel und kleiner Blattsalat

Bistecca sudtirolese (impanata con pane nero,  
ripiena di speck e formaggio fontina) con patate saltate e insalata piccola,  
*Cordon Bleu Tyrolean Style (regional bread, Speck and alpcheese )*

16.90- (in Glutenfreier-Panade /impanato senza Glutine/ gluten free 18,-)



10 Stunden Rindsgulasch mit Speckknödel und Krautsalat

Gulasch di manzo 10 ore con canederli di speck e insalata di cappucci

*Beef cuted in slices and cooked 10 hours in the own sauce with  
bread-speckdumplings, cabbage salad 15,-*



Entenbrust sous vide gegart mit Fenchel,  
Selleriepüree und würziger Zwetschgensauce

Petto d'anatra cotta sotto vuoto con finocchio, purea di sedano  
e salsa con prugne

*Duck breast sous vide with fennel, mashed selleriac and plum sauce 19.90*



Rindsfilet rosa gebraten mit Kartoffel-Pilzgratin auf Grillgemüse, würzige Sauce

Filetto di manzo con gratin di patate e funghi, verdure alla griglia e salsa 23,00-

*Beef filet with potatoes and mushrooms au gratin, grilled vegetables and gravy*

Wolfsbarschfilet sauer-scharf gebraten auf einer Art  
Humus und Melanzane vom Grill

Filetto di branzino arrostito acido-piccante su crema di ceci e  
melanzane grigliate

*Sea bass filet sour-hot on chick pea cream and gilled aubergine 21,50-*



Ein Brotkörbchen / Un cestino di pane 2,00

**Alle unsere Gerichte können Spuren von Allergenen enthalten**

**Bitte nennen sie den Kellnern Ihre Unverträglichkeiten damit die Küche sich einrichten kann.**

**Tutte le nostre pietanze possono contenere tracce di allergeni.**

**Per favore dite al cameriere le vostre intolleranze così i cuochi si possono arrangiare.**

**Please tell the waiters your intolerance so the cuisiniers can provide**



Hausgemachter Strudel / Kuchen nach Saison  
mit eigenen Früchten

Strudel/Torta fatta in casa con frutti propri e di stagione

*Cake of the season / Apple-Strudel*

3,80

Eingelegte Birnen mit Vanilleeis hausgemacht und  
 Apfelbalsamico Steinegger Riserva 8 Jahre  
 Pere composte con gelato alla vaniglia e  
 Balsamico di mele Steinegger riserva 8 anni  
 Poached pears with vanilla ice cream and  
 Apple balsamic vinegar "steinegger" riserva 8 years 7,00



Warmes Kirschkompott mit Joghurteis und Schokostreusel  
 Ciliegie pochee tiepide con gelato allo yogurt e streusel al cioccolato 6,50-  
 Warm poached cherries with yogurt ice cream and chocolate crumble



Karamellisierter Kaiserschmarren  
 mit hausgemachter Preiselbeermarmelade und hausgemachtem Eis  
 Omelette strappazatto caramellizzato  
 con marmellata di mirtilli fatta in casa e gelato alla melacotogna  
*Raisin omelette cut up into pieces with homemade  
 jam of euopean cranberries and ice cream*  
 (Lactosefrei nur mit Soymilch/Senza Lattosio con latte di soya  
 / without milk made by soyamilk 10,- ) 9,50-

Drei Kugeln Hausgemachtes Eis / Tre palline gelato fatto in casa  
 / 3 types of homemade ice cream 4

Besuchen Sie unser Hofladele!  
 Visitate il nostro negozietto con prodotti tipici  
 e fatti in casa.  
 Visit our small farm - shop

Wir freuen uns sehr sie bedienen zu dürfen!  
 Danke / Vi siamo grati di potervi servire/



### Spaghetti Grezzi:

Ein traditionelles Herstellungsverfahren übernommen von den Bauern, die damals deren Hartweizengrieß in kleinen Mühlen verarbeiteten. Der Teig wurde mit dem Vollkorn-Mehl und Wasser hergestellt. Heute produziert Cavaliere Giuseppe Cocco eine ähnliche Pasta hergestellt mit Hartweizengrieß, Kleie und Kleiemehl.



*Una volta a Fara San Martino i contadini macinavano il grano duro dei loro campi in piccoli mulini locali, ottenendo una semola grezza, un po' scura, non raffinata. Poi le massaie facevano la pasta aggiungendo a questa semola grezza l'acqua fredda e tanto amore per le cose buone e genuine. Il risultato era una pasta simile a questa Sfoglia Grezza prodotta oggi dal Cav. Giuseppe Cocco con la semola di grano duro, la crusca e il cruschetto.*

# Getränkeempfehlungen in Euro 2020

## Consigli da bere in euro 2020

### Kaffee/Café Schreyögg:

Espresso/Machiato/Lungo	1,40
Machiato Soya	1,60
Cappuccino/ Espresso doppio	2,50
Soyaccino	3,00
Lattemacchiato	3,00
Kännchen Kaffee (2Tassen)	3,50

### Tee / Infusi alle erbe o fruta / Té nero /

Schwarztee/Grüntee/Hagebutte/Früchte/ /Kindertee/Almkräuter/Kamille/Pfefferminze	
Lindenblütentee	2,00

### Mineralwasser/ Aqua minerale

Sanct Zacharias Thermen mit Kohlensäure und ohne Kohlensäure / con e senza gas	½ l 2,70	1l 3,80
Naturewaterservice/Servizio Acqua	1dl 1,00	2,00

### Biere / Birre

Batzen Bräu hell „Bozner Bier“	0,33 l	4,50
Batzen Bräu dunkel „Bozner Bier“	0,33 l	4,50
Rethia Mariamata APAle	0,33 l	5,50
Helles no alkohol 0,3 l Forst,		3,80
Paulaner, Clausthaler		
Hefe no alkohol 0,5 l		4,50
Radler Forst	0,2l 2,20	0,4 3,90
Forst Kronen Faß/ spina	0,2l 2,20	0,4l 3,90
Lager beer	0,2l 2,20	0,4l 3,90
Paulaner Hefeweizen ½ lt.		5,00
Bier Verena Art (mit Holerblüte)		3,90
Birra alla Verena (con fiori di sambuco)		

### Aperitivi

Sanbitter, Campari-Soda, Gingerino	2,50
<u>Hugo</u> (Holer+Pinot bianco+Soda)	3,50
Holundersekt Eigenbau/Sambuco frizzantino (10cl)	4,00
Vermouth Rosso – Tonic,	
Veneziano, Campari-Orange	5,00

### Säfte/Succhi e limonate

Pago, Schweppes tonic(0,18cl)		2,50	
Eigenbau Apfelsaft./ Traubensaft			
Succo di mele	0,2l	2,50	
	0,4l	3,50	
1lt. Apfel oder Traubensaft/ succo di mele/uva		6,50	
Apfelsaft (mele) gespritzt /Succo con aqua			
Eigenbau Holunderblütensaft/Succo di sambuco/ Preiselbeer/Mirtilli gespritzt/naturwasser			
	kl. 2,30,	0,4lt. 3,40	1lt. 6,00
Limonata, Aranciata, Icetea, Spuma			
	0,2l 2,50,€	0,4l 3,60€	1l 7,30
Coca Cola	0,2l 3,00,	0,4lt. 4,50	1lt 9,00
Cola Zero		0,33 l	4,00
„ <u>Wirtstrunk</u> “ gspritzten Vernatsch/ Strahler			
	0,2l 2,40	0,4l 3,70	

### unsere offenen Weine / i nostri vin sciolti

#### Empfehlung des Jahres: Steinegger Sekt

**Weißburgunder 2015** Degorg. 2020 1/8 l 5,90

Steinegger Strahler weiss trocken	½ l	7,50
2018	¼ l	3,80
Steinegger Gold trocken	½ l	7,50
2018	¼ l	3,80
Steinegger Vernatsch Kalterer See	½ l	7,50
2018	¼ l	3,80

#### 8 Offene Weine unter Argon Glas weise.

#### 8 Vini sotto Argon per calice.

Schauen sie auf die Lise! Chieda la Lista!

#### Weinflaschen / Bottiglie di Vino

Fragen Sie nach der Weinkarte! Chieda la carta da vini!

#### Digestif

Grappa, Brandy, Williams Walcher,	3,00
Montenegro, Aversa, Braulio, Ramazotti,	3,00
Fernet, Cynar, Sambuca, Liköre	3,00
Obstbrände, Grappa Barique	5,00
Spezielle Brände(Ortler), Cognac	7,00