
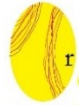


Steinegger Sommer-KARTE - Piatti d'estate

ANTIPASTI SUPPEN VORSPEISEN


Salatvariation mit Ziegenfrischkäse,
Grillmelone und Erbsenmisdressing
**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



Gekochte Kalbszunge mit Apfel,
Walnuss, Holunderkapern und
Apfelbalsamico Riserva 8 Jahre



**Lingua di vitello con mela, noci, capperi di
sambuco e balsamico steinegger riserva 8
anni**

*Calfs tongue boiled with apples, walnuts,
capers and apple-balsamico-* 14,50



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 Knödel 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



Pfifferlingcremesuppe mit Speckschaum
Crema di finferli con espuma di speck

Chantarelles cream soup with speck espuma
8,50



Tiroler Nockenauswahl mit Parmesan, Butter auf Blattsalaten
Variatione 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



Hausgemachte Tortellini mit
Rindbrühe Rindfleischfüllung in kräftiger,
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 Hirschbolognese und Preiselbeeren

Tagliolin al ragu di cervo e mirtilli rossi 13,00

Home made pasta with deer ragout and cranberries



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 / Kinderhauptspeisen	11,50



HAUPTSPEISEN

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 18,00)



10 Stunden Rindsgulasch mit Tiroler Speckknödel und Krautsalat
Gulasch di manzo 10 ore con canederli allo speck e insalata cappucci
10h Guyash of beef with tyrolean dumplings and cabbage salad 15,00

Entenbrust sous vide gegart mit

Linsencreme, Süßkartoffelpommes und Zwetschgensauce

Petto d'anatra cotta sotto vuoto crema di lenticchie

e patata americana frita, salsa alle prugne 20.90

Duck breast sous vide with lentil cream and sweet potatoe fries and plum sauce



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

Wildschweinfilet rosa gebraten mit Waldpilzen,

rote Zwiebel und Kürbispüree

Filetto di cinghiale arrostito con funghi, cipolle rosse e purea di zucca

Wild boar filet with mushrooms, red onions and pumpkin puree 20,50



Ein Brotkörbchen auch mit hausgemachtem Sauerteigbrot /
Un cestino di pane anche fatto in casa 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

NACHSPEISEN / DESSERTI



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

Süßkartoffeltiramisu mit Amaretti
Tiramisu di patata americana con amaretti
Sweet potatoes tiramisu



7,50-

Schwarze Nüsse mit Vanilleeis hausgemacht und
Apfelbalsamico Steinegger Riserva 8 Jahre
**Noci verdi canditi con gelato alla vaniglia e
Balsamico di mele Steinegger riserva 8 anni**
*"Black walnuts" with vanilla ice cream and
Apple balsamic vinegar "steinegger" riserva 8 years* 7,50



Biercreme vom Stout mit Honigäpfel und Schokosträusel
Crema di birra stout con mele al miele e streusel di cioccolato 7,50-
Stout crem with honey apples and chocolate crumble



Karamellierter Kaiserschmarren
mit hausgemachter Preiselbeermarmelade und hausgemachtem Eis
Omelette strappazatto caramellizzato
con marmellata di mirtilli fatta in casa e gelato fatto in casa
*Raisin omelette cut up into pieces with homemade
jam of euopean cranberries and ice cream*
(Lactosefrei nur mit Soyamilch/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!



Getränke / Bevande/ Drinks 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	1 l 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 A. Pale Ale	0,33 l	5,50
Rethia Wild Side Sauvignon beer	0,75 l	14,00
Helles no alkohol 0,3 l,		
Clausthaler, Forst 00		3,80
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
Hugo (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, Ictea, 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	

„Wirtstrunk“ 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
Merlot 2018	¼ l	7,50

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, Averna, Braulio, Ramazotti,	3,00
Fernet, Cynar, Sambuca, Liköre	3,00
Obstbrände, Grappa Barique	5,00
Spezielle Brände(Ortler), Cognac	7,00