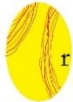



# Steinegger Herbst-KARTE - Piatti d'autunno

ANTIPASTI SUPPEN VORSPEISEN

 Salatvariation mit Ziegenfrischkäse, Butterkastanien, Erbsenmisodressing  
**Insalata dal giardino con formaggio di capra fresco, castagne e dressing al miso di piselli**  
*Salad plater with fresh goats cheese, chestnuts 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




Leberknödelsuppe oder Speckknödelsuppe  
1 Knödel 5,70- 2 Knödl 6,90

 **Canederli al fegato oppure allo speck in Brodo**

1 canedrlo 5,70- 2 canederl 6,90

*Liver-bread or Speck-bread dumplings in clear soup*  
1 dumpling 5,70 2 dumplings 6,90

 Misosuppe vom hausgemachtem Kichererbsenmiso mit Garnelen und Gemüse  
**Zuppa di miso di ceci della casa, scampi e verdure**  
*Miso soup with prawns and vegetables* 9,50


   **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" in Vernatsch gekocht mit Graukäse, und Sardellen aus Cantabrien  
**Spaghetti grezzi al dente cotti in vino rosso con formaggio grigio e alici del cantabrico**

*Spaghetti cooked in red wine with local cheese parmesan cheese sauce and anchovies*

15,50



Hausgemachte Tortellini mit Rindfleischfüllung in Rindssuppe, **oder** in würziger Sauce

**Tortellini di manzo in brodo oppure in salsa al parmigiano**

*Tortellini (stuffed pasta) with beef in broth or in cream sauce*

10,50

Tagliolini mit Hirschragout und Preiselbeeren

**Tagliolin al ragu di cervo e mirtilli rossi** 13,00

*Home made pasta with deer ragout and cranberries*



Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen und Zitronen-Thymian Gel

**Gnocchi di patate con porcini e gel di limone e timo** 11,00

*Potato gnocchi with boletus and lemon-thyme gel*

Cremiger Kürbisrisotto mit Apfel Thymian und Blutwurst

**Risotto alla zucca con mela, timo e sanguinaccio** 15,50

*Pumpkin risotto with apples, thyme and black pudding*



## 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)



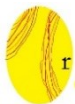
10 Stunden Rindsgulasch mit Tiroler Speckknödel und Krautsalat  
**Gulasch di manzo 10 ore con canederli allo speck e insalata cappucci**  
*10h Guyash of beef with tyrolean dumplings and cappage salad* 15,00

Entenbrust mit Kaffee und Vanille sous vide gegart mit Blumenkohl und Kakao

**Petto d'anatra cotta sotto vuoto con café e vaniglia cavolfiore e cacao**

*Duck breast sous vide with coffee and vanilla, cauliflower and cocoa*

20.90



Rindsfilet rosa gebraten mit Pastinakenpüree, fermentiertem Blaukaraut, Apfel und würzige Sauce

**Filetto di manzo purea di pastinaca, cavoli rossi fermentati e salsa** 23,00  
*Beef filet with parsnip pure fermented red cabbage 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 european 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
2019	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