

# Steinegger Sommerkarte - Piatti d'estate

Makrele Spezial (in Grappa und Essig marinierte Makrele auf getostetem Brot mit Misobutter, Kräutersalat und Eis vom Rogen und Leber der Makrele)

**Sgombro marinato con grappa e aceto, su pane tostato, burro al miso di ceci, insalatina di erbe selvatiche e gelato alle uova e fegato dello sgombro**

*In Grappa and vinegar marinated mackerel on toasted bread with misobutter, herbal salad and ice crem of mackerels roe and liver 15,50*



Nektarinensalat mit Tomaten, Ziegenkäseespuma, Rohschinken, Schwarze Nüsse & Erbsenmisdressing  
**Insalata di pesca e pomodori, espuma di formaggio di capra, prosciutto crudo noci verdi e dressing al miso fatto in casa**

*Salad nectarine and tomatoes, goats cheese espuma, prosciutto and dressing of miso 13,50*

Speckknödel oder Leberknödelsuppe

(1 o. 2 Knödel)

**Canederli allo speck o di fegato in Brodo**

**1 canedrlo 2 canederli**

*Speck-bread or liver dumplings in beef broth*

*1 dumpling 5,9 2 dumplings 6,90*



Misosuppe vom hausgemachtem

Erbsenmiso mit Gemüse und Garnelen

**Minestra di miso fatto in casa con verdure e scampi grigliati**

*Miso soup of homemade pea miso with vegetables and roasted prawn*

12,50



Tiroler Nockenauswahl mit Parmesan, Butter auf Blattsalaten

Variatione di Canederli tirolesi con parmigiano e burro su insalata 12,50

*Bread dumplings with different flavours of the season, with Parmigiano, butter and salad*



Spaghetti grezzi „al dente“ mit Venusmuscheln, Zucchini und Zitrone  
**Spaghetti grezzi cotti al dente con vongole, veraci, limone e zucchini**

*Spaghetti with venus calms, courgette and lemon 15,50*

Weiche Brennesselgnocchi auf Melanzanecreme mit getrockneten

Tomaten **Gnocchi alle ortiche su crema di melanzane e pomodori secchi**

*Nettle and potatoe gnocchi on eggplant cream with dried tomatoes 12,50*



Hausgemachte Schlutzkrapfen mit frischem Spinat und Ziegenkäse

**Mezzelune di segale ripieni di spinaci freschi e formaggio di capra, parmigiano e burro fuso**

*Ravioli made of rye with spindach and goat cheese filling 12,50*



Kindergerichte/ *Piatti per i bimbi/For Children: (< 12 Jahren/anni)*

Kindervorspeise/ *Primo per bimbi (Maccheroni Ragú/Pomodoro/ aglio olio) 6,00*

Kinder-Wiener Schnitzel mit Pommes frites / *Kinderhauptspeisen*

**Bistecca piccola alla viennese con patate fritte / Primi piatti per bambini**

*Wienerschnitzel for children with french fries / Main courses for children 11,50*



BBQ Short Rib (Rindsrippe) saftig geschmort mit Apfel-Selleriepüree  
Zwiebelschaum, Pak Choi, BBQ-Sauce und Holunderkapern

**BBQ Short Rib (costoletta di manzo) brasata con purea di mela e sedano,  
schiuma alla cipolla, pak choi (cavolo cinese) salsa bbq e caperi di sambuco**

*BBQ short rib with apple and celariac pure, onion foam, pak choi & elder capers 25,00-*



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)*

17,50- (in Glutenfreier-Panade /impanato senza Glutine/ gluten free 18,50-)



10 Stunden Rindsgulasch mit Speckknödel und Krautsalat  
**Gulasch di manzo 10 ore con canederli di speck e insalata di cappucci**  
*Beef cuted in cubes and cooked 10 hours in the own sauce with  
bread-speckdumplings, cabbage salad 15,50-*



Kalbsrückensteak rosa gebraten Kruste vom  
schwarzem Knoblauch, gegrillte Zucchini und  
Kartoffel-Lauchstrudel, Jus

**Sella di vitello in crosta di aglio nero, zucchini e strude di  
patate e porri, salsa**

*Veal steak with crust of black garlic, courgette and potatoe and leek strudel 24.90*



Ein Brotkörbchen / **Un cestino di pane** / *Bread basket 2,00*



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 3,90*



Hausgemachtes Vanilleeis mit  
Apfelbalsamico Steinegger Riserva 8 Jahre  
**Gelato alla vaniglia fatto in casa con  
Balsamico di mele Steinegger riserva 8 anni**  
*Homemade vanilla ice cream and  
Apple balsamic vinegar "steinegger" riserva 8 years 5,80-*



Drei Kugeln hausgemachtes Eis / **Tre palline gelato fatto in casa** / *3 types of homemade ice cream 4,00*

Weißes Schokoladenmousse mit  
Himbeer-Estragon Espuma und Streusel  
Mousse al cioccolato bianco con espuma di  
Lamponi con dragoncello e granella alla nocciola  
*Mousse of white chocolate with raspberries tarragon  
Espuma and nut crumble 7,50-*



Karamellierter Kaiserschmarren  
mit hausgemachter Preiselbeermarmelade  
Omelette strappazatto caramellizzato  
con marmellata di mirtilli fatta in casa  
*Raisin omelette cut up into pieces with homemade  
jam of euopean cranberries*  
(Lactosefrei nur mit Soyamilch/Senza Lattosio con latte di soya  
/ without milk made by soyamilk 10,- ) 9,50-

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 cuisinners can provide*

**Familie Eisenstecken – Falkensteiner und unsere Mitarbeiter wünschen guten Appetit**  
**Noi augurano buon appetito / We wish you a bon appetit**

**N.B.: Se ha l'intensione di partecipare alla Lotteria degli scontrini dello stato italiano,  
si deve dire prima di ordinare le pietanze, ci deve dare un foglio con indicato il codice personale di 8 cifre.  
Si deve pagare con bancomat. E poi, può dare una bella mancia (in contanti) ai camerieri perché è un sacco  
di lavoro praticarlo. ☺**

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/



= mit regionalen Produkten bzw. Steingger Produkten, con prodotti dello Steingger e/o km30, *with regional products.*



= Typisches Regionales Gericht, tipico piatto tirolese, *regional dish*



= für Feinschmecker, per buongustai for Gourmets



= Empfehlung für Kinder, consigliato per bambini, *idea for children*

## 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.*

## Schwarze Walnüsse/ Noci neri/ Black walnuts:

Schwarze Nüsse sind kandierte Walnüsse. Erntereif sind die grünen, unreifen Nüsse kurz vor dem Johannistag Ende Juni. Sie sollten noch leicht komplett durchstochen werden können. Die späteren harten Nussschalen sind in diesem Stadium noch weich, ebenso wie die Nusskerne. In einem aufwändigen Verfahren werden die zunächst durchstochenen Nüsse über mehrere Tage gewässert, wobei das Wasser häufig gewechselt wird. Anschließend werden die Nüsse gebrüht und dann in Zuckersirup weichgekocht. Die inzwischen schwarz verfärbten Nüsse reifen nun mehrere Wochen bis Jahre in dem Sirup und sind eine delikate Beilage zu Braten

Si colgono le noci quando hanno raggiunto la grossezza di un Uovo di colomba. Non debbono avere nell'interno alcuna parte legnosa, si passano da parte a parte con un ago da calza in 5 punti e si mettono in un vaso di vetro con acqua fredda. Quest'acqua deve essere rinnovata giornalmente per 2 settimane. Il giorno seguente si leva l'acqua dal vaso, si prepara lo sciroppo e si versa caldo sulle noci. Nel vaso, assieme alle noci, si devono mettere dei sacchettiini contenenti qualche chiodo di garofano e un poco di cannella. si fa bollire lo sciroppo, si aggiungono le noci e si fanno cuocere per 35-40 minuti, si levano le noci, si dispongono nel vaso e ci si versa sopra lo sciroppo caldo.