

Steinegger Herbstkarte - Piatti d' autunno

Rucola Kräuter Salat mit Feigen, Bresaola, Parmesanespuma Granatapfel und Misodressing
Insalata con rucola, ficchi, melograna, bresaola, espuma di parmiggiano e dressing al miso di casa

Salad with roquette, figs, pomgranate, bresaola, parmesan espuma and miso dressing
13,50-



Speckknödel oder Leberknödelsuppe

1 Knödel 5,90- 2 Knödel 6,90-

Canederli allo speck o di fegato in Brodo
1 canedrlo 5,90- 2 canederli 6,90-

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



Hirschtartar mit Haus-Miso,
Tomateneis, Holundercapern und
Brioche

**Tartar di cervo con miso della casa,
gelato al pomodoro, capperi di sambuco
e pan brioche**

*Venison tartar with miso tomatoe ice crem, elderflower
capers and brioche*

16,50-



Herbstliche Misosuppe vom hausgemachtem
Miso, Kürbis, Pilzen und Garnelen

**Minestra di miso fatto in casa con zucca, funghi e
scampi grigliati**

Miso soup of homemade miso with

pumpkin, mushroom and roasted prawn

12,50-

Tiroler Nockenauswahl mit Parmesan, Butter auf Blattsalaten

Variazione di Canederli tirolesi con parmigiano e burro su insalata

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

12,50



Kartoffel-Kürbisgnocchi mit

Wildschweinragout

Gnocchi alla zucca con ragout di cinghiale

Pumpkin and potatoe gnocchi with

wild boar ragout

13,50-

Spaghetti grezzi „al dente“ mit Rote Beete
Creme, geräucherte Ricotta und
Apfelwürfel

**Spaghetti grezzi cotti al dente con crema di
barbabietola, ricotta affumicata e mela**

*Spaghetti with beetroot cream, smoked ricotta
cheese and apple* 12,50-

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat und Ziegenkäse **Mezzelune di segale ripieni di spinaci e formaggio di capra, parmigiano e burro fuso** *Ravioli made of rye with spinach and goat cheese filling*

12,50-



Kindengerichte/ 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



Hirschrücken rosa gebraten mit Walnusskruste, Kürbis-Pastinakenpüree und Pilzen und Wildsauce, Zwetschgen
Sella di cervo arrostita con crosta di noci, purea di zucca e pastinaca, funghi e salsa alla selvaggina e prugne

Saddle of venison with nut crust mashed pumpkin-parsnip plum and mushrooms

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 19,00-)



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-

Wachtel im ganzen gebraten mit Peperonata

Pfifferlingknödel und Jus

Quaglia arrostita con peperonata e canederlo di finferli

Roasted quail with sweet peppers and chanterelles dumplings

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 oder
- schwarzen Nüssen und Kürbiskernöl

Gelato alla vaniglia fatto in casa con

- Balsamico di mele Steinegger riserva 8 anni oppure
- noci verdi con olio di semi di zucca

Homemade vanilla ice cream with

- Apple balsamic vinegar "steinegger" riserva 8 years or
- black walnuts and pumpkin seed oil

5,80-



Drei Kugeln hausgemachtes Eis / Tre palline gelato fatto in casa /

3 types of homemade ice cream 4,00

Apfelvariation: Karamellisiertes Apfelherz

Apfelsorbet, schwarze Äpfel, Zimt-Streusel

Variatione di mela: cuore di mela caramellato, sorbetto,
mele nere e streusel alla cannella

*Apple variation: caramelized apple heart, sorbet, black apple
and cinnamon crumble*

7,50-



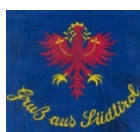
Karamellisierter Kaiserschmarren mit

hausgemachter Preiselbeermarmelade

Omelette strappazatto caramellizzato con
marmellata di mirtilli fatta in casa

*Raisin omelette cut up into pieces with homemade jam
of european 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 cuisiniers 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'intenzione 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 sacchetti contenuti 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.