

Steinegger Frühjahrskarte – Piatti di primavera

Antipasti – Kalte Vorspeisen – Starters

Fermentierte Karotten Steinegger Ernte 2021

Graukäseespuma und gebackene Spargel

Carote fermentate dal orto, crema di formaggio grigio e asparagi fritti

Fermented carrots with local cheese foam and deep fried asparagus 13,50-



Bruschette mit Knoblauchcreme, Kimchi und Chorizo(Paprikasalami) Scheiben

Bruschette con crema all'aglio, kimchi e chorizo

Bruschetta with garlic cream, kimchi and chorizo 13,50-

Suppe-Warme Vorpeisen – Primi piatti

Speckknödel oder Leberknödelsuppe

1 Knödel 7,30- 2 Knödel 8,90-

Canederli allo speck o di fegato in Brodo

1 canedrlo 7,30- 2 canederli 8,90-

Liver-bread or Speck-bread dumplings in clear soup

1 dumpling 7,30 2 dumplings 8,90



Misosuppe vom hausgemachtem

Miso, Rindsraviolini, Gemüse und Ramen Eier

Minestra di miso fatto in casa con raviolini di manzo verdure e ramen eggs

Miso soup of homemade miso with

stuffed beef pasta, vegetables and ramen egg 14,50-



Tiroler Nockenauswahl mit Parmesan, Butter auf Blattsalaten

Variatione di Canederli tirolesi con parmigiano e burro su insalata

Bread dumplings with different flavours of the season, with Parmigiano, butter and salad 13,50



Hausgemachte Bandnudeln mit Spargel und Rohschinken
Tagliatelle della casa con asparagi e prosciutto crudo

Homemade pasta with asparagus and prosciutto 14,50-

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

13,50-

Ravioli



Spaghetti grezzi „al dente“ mit Rindsgarum, Eigelb und Nonstaler Käse

Spaghetti grezzi cotti al dente con garum di manzo, tuorlo d'uovo e formaggio della val di Non *Spaghetti with beef garum egg yolk and local cheese* 14,50-



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

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

Kleines paniertes 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



Hauptspeisen – Secondi piatti – main course

Geschmorte Rindswange mit Nagelen Selleriepüree und Sauce

Guancia di manzo brasata con finferla purea di sedano e salsa

Roasted beef cheeks with chanterelles celeriac pure and sauce

25,50-



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)

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

free 19,50-)

Gekochter weißer Spargel mit Schinken, Salzkartoffel und Bozner Sauce

Asparagi bianchi cotti con prosciutto cotto, patate lesse e salsa bolzanina

Cooked white asparagus with ham, potatoes and egg mayonnaise

20,50-



10 Stunden Rindsgulasch mit Speckknödel und Krautsalat

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

Beef cutted in cubes and cooked 10 hours in the own sauce with bread-speckdumplings, cabbage salad 19,50-

Spanferkelkottlett mit Spargelgemüse auf Risotto mit Trockenmarillen

Cotoletta di maialino con asparagi e risotto alle albicocche secche

Suckling pig chop with asparagus and risotto of dried apricot

25.00-



Ein Brotkörbchen / **Un cestino di pane** / *Bread basket* 3,00

Dessert



Hausgemachter Strudel / Kuchen nach Saison
mit eigenen Früchten nach Verfügbarkeit
**Strudel/Torta fatta in casa con frutti propri e di
stagione secondo disposizione**
Cake of the season / Apple-Strudel 4,20

Hausgemachtes Vanilleeis mit

- Apfelbalsamico Steinegger Riserva 8 Jahre **oder**
- besoffene schwarze Äpfel

Gelato alla vaniglia fatto in casa con

- **Balsamico di mele Steinegger riserva 8 anni oppure**
- **mele nere al brandy**

Homemade vanilla ice cream with

- *Apple balsamic vinegar "steinegger" riserva 8 years or*
- *blackened apples in brandy 7,00-*



Drei Kugeln hausgemachtes Eis / Tre palline gelato fatto in casa /
3 types of homemade ice cream 5,40

Mousse vom hausgemachtem Sahnejoghurt
mit Erdbeeren und Streusel

Mousse di jogurt della casa con fragole e streusel

Yoghurt mousse with strawberries and crumble
7,00-



Karamellisierte Kaiserschmarren mit hausgemachter Marmelade

Omelette strappazatto caramellizzato con marmellata
fatta in casa

Raisin omelette cut up into pieces with homemade jam

(Lactosefrei nur mit Soyamilch/Senza Lattosio con latte di soya
/ without milk made by soyamilk 11,00-) 10,00



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

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

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. Steinegger Produkten, con prodotti dello
Steinegger 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.

Der traditionell hergestellte Apfel Balsam Essig. Hierfür verwenden wir unseren Apfelsaft. Dieser wird um 2/3 eingekocht und dann in verschiedene Holzfässer zur Essiggärung und weiterer Reifung gegeben. Jedes Jahr wird umgefüllt und aufgefüllt. Die Verdunstung in den Holzfässern beträgt zwischen 20% und 25 % pro Jahr. Wir haben nur eine kleine Jahresproduktion. Der große Aufwand entschädigt durch ein erstklassiges Produkt. Dieser Apfel Balsam ist sehr dickflüssig, süß-sauer, cremig und reich an Aromen. Am besten passt er zu verschiedenen reifen Käsesorten, auf frischen Erdbeeren oder Himbeeren, auf ein schönes rosa gebratenes Steak oder ein paar Tropfen auf ein gutes Vanilleeis oder Sahneis.

l'aceto balsamico di mele, che vanta un metodo di produzione nel rispetto della tradizione. Questa è dunque la destinazione di 2/3 del nostro aceto di mele, di cui facciamo la riduzione che poi viene conservata in botti di legno per la fermentazione e ulteriore invecchiamento. Ogni anno travasiamo e riempiamo botti a in ordine decrescente di misura: il tasso di evaporazione nelle botti di legno varia dal 20 al 25% annuo. Vantiamo di una produzione annua di elevata qualità a solo discapito della quantità. Questo Balsamo di mele é molto denso, agrodolce, cremoso e ricco di aromi. Particolarmente indicato servito assieme a formaggi ad elevata stagionatura, su fragole fresche, su uno Steak, oppure alcune gocce su un buon gelato alla Vaniglia oppure gelato alla panna.