

Steineggers Frühsommerkarte – Piatti d'estate

Antipasti – Kalte Vorspeisen - Starters

Salat von weißen Bohnen mit Rohnenwurst
(rote Beete) und Apfelmalsamico Riserva
Steinegger 10 Jahre

**Insalata di fagiolini con salume vegetale di rape rosse
e balsamico di mela riserva Steinegger 10 anni**

*Salad of white beans with beetroot-sausage and
balsamic vinegar Steinegger Riserva 10 years 14,00*



Hausgemachte Coppa vom Duroc-
Schwein auf Blattsalat mit Steinegger
Schwarzen Nüssen und Misodressing
**Coppa fatta in casa del Duroc maiale con
insalata, noci verdi e dressing al miso**

*Homemade „Coppa“ sausage with salad, black walnuts and
miso dressing 14,50-*



Bruschette mit Misobutter und
Schnittlauch, Kimchi und Chorizo
(Paprikasalami) Scheiben

**Bruschette con crema all'aglio, kimchi e
chorizo**

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



Vorspeise: Streifen vom Rinds-Éntrecôte auf Rucola mit Burrata und Chimichurri
Tagliatina d' éntrecôte di manzo su rucola con burrata e salsa chimichurri

Sliced beef éntrecôte with roquette, burrata cheese and chimichurri sauce 19,00-



Suppe-Warme Vorpeisen – Primi piatti

Speckknödel oder Leberknödelsuppe

Canederli allo speck o di fegato in Brodo

Liver-bread or Speck-bread dumplings in clear soup

1 Knödel 7,30- 2 Knödel 8,90-

1 canedrlo

1 dumpling

2 canederli

2 dumplings



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 Schlutzkrapfen
mit Spinat und Ziegenkäse,
Käse und Butter

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

*Ravioli made of rye with spindach
and goat cheese filling 13,50-*



Spaghetti grezzi „al dente“ mit Minzpesto vom Hausgarten und schwarzem Knoblauch



Spaghetti grezzi cotti al dente con pesto di menta e aglio nero

Spaghetti with mint pesto and black garlic 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

Bio Cinta Senese Schweinsschopf á la BBQ mit Hot Sauce aus Joghurt Miso und Grillgemüse

Bio cinta senese á la BBQ con salsa piccante al yogurt e miso su verdure grigliate

BBQ pork from the Bio cinta senese pig with hot sauce of yogurt and miso and grilled vegetables 23,50-



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-)

10 h Rindsgulasch vom heimischem Vieh mit Speckknödel und Krautsalat **Gulasch di manzo nostrano 10 ore con canederli di speck e insalata di cappucci**

Beef gulasch (cuted in cubes and cooked 10 hours in the own sauce) with bread-speckdumplings, cabbage salad

19,50-



Forellenfilet auf Süßkartoffelpüree, grünem Gemüse, Shoyu Beurre Blanc und Steinegger Holunderkapern

Filetto di trota su purea di patata americana, verdure verdi, beurre blanc di shoyu e capperi di sambuco

Trout filet with mashed sweet potato, green vegetables, beurre blanc of shoyu and elderflower capers 19.50



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

Dessert



Hausgemachter Apfelstrudel / Kuchen nach Saison
mit eigenen Früchten nach Verfügbarkeit

**Strudel di mela/Torta fatta in casa con frutti propri e
di stagione secondo disposizione**

Cake of the season / Apple-Strudel 4,20-

Zitronensorbet mit kandiertem Apfel
Balsamicomutter und Fenchelsamen-Streusel

**Sorbetto al limone con madre di balsamico candita
e streusel di finocchio**

*Lemon sorbet with candied balsamic mother and
fennel streusel 7,50-*



Karamellisierter 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-



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 mela nera ubriaca

*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**

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.