

Antipasti d'autunno – Herbs Kalte Vorspeisen – Autumn Starters

Herbstlicher Salatteller mit gegrilltem Apfel, Kürbis süßsauer eingelegt, paniierter Ziegenkäse und Apfelbalsamico Riserva Steinegger 10 Jahre
Insalata con mele grigliate, zucca agro dolce, formaggio di capra impanato e balsamico di mela riserva Steinegger 10 anni

Salad bowl with grilled apples, pumpkin sweet and sour, deep fired goats cheese and balsamic vinegar Steinegger Riserva 10 years 14,00



Blattsalat mit Steinegger Misodressing
 , Schwarze Nüsse, hausgemachte
 Coppa vom Mangalitza-Schwein

Insalatina con coppa fatta in casa del maiale Mangaliza, noci verdi e dressing al miso *Homemade „Coppa“ sausage with salad, black walnuts and miso dressing 14,50*



Hirschtatar mit hausgemachtem
 Misobutter und Sauerteig-
 Walnuss Brioche **Tatar di cervo
 con burro al miso della casa e
 brioche di lievito madre e noci**
*Deer tatar with homemade misobutter
 and sourdough walnut broche
 19,00-*



Suppe - Warme Vorpeisen

Herbst – Primi piatti d'autunno

Misosuppe vom hausgemachtem Bohnenmiso mit Pilzen und „aged egg“
Zuppa di miso fatto in casa con funghi e uovo centenario

Miso soup with mushrooms and aged egg 8,50-



Speckknödel oder Leberknödelsuppe

1 Knödel 7,30- 2 Knödel 8,90-

Canederli allo speck o di fegato in Brodo

1 canederlo

2 canederli

Liver-bread or Speck-bread dumplings in clear soup

1 dumpling

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 and flour with spinach
 and goat cheese filling 13,50-*



Spaghetti grezzi „al dente“ mit Kürbiscrème, Salbei und frittiertem Schweinebauch
Spaghetti grezzi cotti al dente in salsa di zucca con salvia e pancetta
Spaghetti in pumpkin sauce with sage and fried pork belly 14,50



Minzgnocchi -Wildschweinragout, Kaffeestreusel und Wacholder-Espuma
Gnocchi alla menta con ragu d'cinghiale, pane al café e espuma di ginepro

Potato-mint gnocchi, wild boar ragout coffee and espuma of juniper 13,50-



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

Kindervorspeise /Primo per bimbi (Maccheroni Ragù/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



Herbst Hauptspeisen– Secondi piatti d'autunno – main course



Rosa gebratener Hirschrücken mit Haselnussmiso-Schwamm, Pastinakencreme und Pilzragout
Filone di cervo arrostito con spugna di miso di nocciole, purea di pastinacca e funghi
Deer steak with hazelnut miso sponge, mashed parsnip and mushrooms 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-)



Forellenfilet mit Kürbiskernmisokruste auf Kürbispüree und Speck-Trauben
Filetto di trota in crosta di miso di semi di zucca, su purea di zucca e uva allo speck
Trout filet pumpkin seed miso crust, with mashed pumpkin and raisins with bacon 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 houres in the own sauce) with bread-speckdumplings, cabbage salad 19,50



Zwiebelrostbraten vom Entrecôte mit Grießknödel in Kräuterbrösel und Blaukrautgel
Entrecôte di manzo in salsa di cipolla con canederlo al semolino e gel di cavoli rossi
Beef entrecôte in onion sauce with semolina dumplings and red cabbage gel 24,50-

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

Herbst Dessert d'autunno



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-

Kürbistiramisu mit Amaretti

Tiramisu alla zucca con amaretti

Pumpkin tiramisu with amaretti biscuits
7,50-



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

Karamellisierte Kaiserschmarren mit hausgemachter Marmelade

Omelette strappazatto karamellizzato con marmellata fatta in casa

Omelette with raisin cut up into pieces with homemade jam 10,00 (Lactosefrei nur mit Soyamilch/Senza Lattosio con lattedi soya / without milk made by soyamilk 11,00)



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-



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



= Steinegger Idee Steinegger idea / idea from us

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 Sahneeis. **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 è 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.