

Steinegger Frühsommerkarte – Piatti estivi

Antipasti – Kalte Vorspeisen – Starters

Lauwarme gegrillte Aubergine im hauseigenen
Misodressing, Eis vom Nonsberger Käse

**Melanzane alla griglia con dressing al miso e gelato di
formaggio della val di non**

Grilled Eggplant with miso-dressing and cream ice of cheese
13,50



Hausgemachta Coppa vom Duroc-
Schwein mit Chutney von grünen
Tomaten und fermentierten Rohnen
**Coppa fatta in casa della razza Duroc con
chutney di pomodori verdi e barbabietole
fermentate**

*Coppa (ham) homemade from the duroc pig with chutney of
green tomatoes and fermented beetroot* 14,50

Suppe-Warme Vorspeisen – Primi piatti

Speckknödel oder Leberknödelsuppe 1 Knödel 7,80- 2 Knödel 9,80-

Canederli allo speck o di fegato in brodo

Liver-bread or Speck-bread dumplings in clear soup

1 canedrlo

1 dumpling

2 canederli

2 dumplings



Kalte Suppe von Dattarini Tomaten
mit Mascarpone Nöckchen und Miso

Crema fredda di dattarini con quennelle di mascarpone e miso

Cold soup of tomatoes with quennelles of fresh cheese and miso 9,50



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* 14,80



Hausgemachte Taglierini mit italienischen Zitronen
Pesto, Speckpulver und schwarzem Pfeffergel
(auf Nachfrage auch vegetarisch)

**Taglierini della casa con pesto di limoni italiani, polvere
di Speck e gel al pepe nero**

*Homemade pasta with lemonpesto, ham powder, and black
pepper gel (on request vegetarian too)* 15,50



Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat und Ziegenkäse **Mezzelune di segale ripieni di spinaci e formaggio di capra, parmiggiano e burro fuso** *Ravioli made of rye with spinace and goat cheese filling* 14,80



Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Honigmelone, gebeiztem psairer Saibling und Steinegger Holunderkapern **Gnocchi fatti in casa con melone e salmerino marinato in casa con caperi di sambuco** Steinegger

Potato dumplings(gnocchi) with melon, cured samlet and elderflower capers from Steinegger 16,50

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



Hauptspeisen – Secondi piatti – main course

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 houres in the own sauce with bread- speckdumplings, cabbage salad 19,50



Entrecôte medium mit Zucchiniwürree, Marillen, eingelegten Schalotten und Knusperkaroffel

Entrecôte cottura media con purea di zucchini, albicocce, scalogno agrodolce e patate croccanti

Entrecôte steak with mashed courgette, apricot, shalottes and crunchy potatoe 25,50



Südtiroler Schnitzel (in Dunkel-Brot Panier, gefüllt mit Speck / Almkäse) dazu Röstkartoffel und ein 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-)

Ein Brotkörbchen / **Un cestino di pane** / *Bread basket* 3,50

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 4,50

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 7,50



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

Holunderblütenvariation mit Erdbeeren

Variatione di fiori di sambuco von fragole

Dessert-Variation of elderflower and strawberries 11,50



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



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 auguriamo buon appetito / We wish you a bon appetit

Besuchen Sie unser Hofladele! Wir freuen uns sehr sie bedienen zu dürfen!

Visitate il nostro negozietto con prodotti fatti in casa. Vi siamo grati di potervi servire!

Visit our small farm – shop, we thank you for your stay.



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



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



= für Feinschmecker, per buongustai *for Gourmets*



= Empfehlung für Kinder, consigli 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 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.