

Steinegger Frühjahrskarte – Piatti primaverili

Antipasti – Kalte Vorspeisen – Starters

Gebackener Spargel mit Miso-Mayonnaise Osterschinken und Salat

Asparagi fritti con mayonnaise al miso, prosciutto cotto e insalatina

Deep fried asparagus with miso-mayo, ham and salad 16,00

Vegetarische Variante/**Soluzione vegetariana**/vegetarian: 15,00



Sekt/Spumante MONS TRANS Steinegger/methode champenoise



Suppe-Warme Vorpeisen – Primi piatti

Speckknödel oder Leberknödelsuppe 1 Knödel

2 Knödel

Canederli allo speck o di fegato in Brodo 1 canedro

2 canederli

Liver-bread or Speck-bread dumplings in clear soup 1 dumpling 8,50 2 dumplings 11,00



Spargelcremesuppe mit getrockneten Tomaten

Crema agli asparagi con pomodori secchi

Asparagus cream soup with dried tomatoes 13,00



Tiroler Spinatnocken, Spargelragout, Parmesan, Butter

Canederli tirolesi agli spinaci con parmigiano e burro su asparagi

Tyrolean spinach- bread dumplings with ragout of asparagus parmigiano, melted butter 16,50



auch ohne Spargel möglich. **Possibile prendere anche senza asparagi-**



Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat und Topfen

Mezzelune di segale ripieni di spinaci e ricotta

Ravioli made of rye with spinach and curd cheese filling 16,50



Vernatsch / **vino autoctono rosso leggero** / tirolean wine fruity, red, light



Kindergerichte/ Piatti per i bimbi/For children: (< 12

Jahren/anni) Kindervorspeise/ Primo per bimbi

(Maccheroni Ragú/Pomodoro/ aglio olio) 6,50

Kinderhauptspeisen / secondi per bimbi

Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites

Bistecca piccola alla viennese con patate fritte / Primi piatti per

bambini / Wienerschnitzel for children with french fries / Main courses for children 13,00



Steinegger Traubensaft / **Succo d`uva** / Homemade Juice

Hauptspeisen – Secondi piatti – main course

Rindsgulasch von der Südtiroler Färse* mit
Speckknödel und Krautsalat

**Gulasch di manzo nostrano con canederli di speck e
insalata di cappucci**

*Beef gulasch (Stew with onions and paprika) with bread- ham-dumplings,
cabbage salad 23,00*



Vernatsch



Gekochte Spargel mit Salzkartoffel, Schinken, Bozner Sauce

Asparagi cotti con patate lesse, prosciutto e salsa bolzanina

Asparagus with potatoes, ham and egg mayonnaise 23,00



Grüner Veltliner Alte Reben Weingut Klaus Lentsch

Südtiroler Schnitzel (in Dunkel-Brot Panier, gefüllt mit Südtiroler
Speck / würzigem Almkäse) dazu Röstkartoffel kleiner Blattsalat

**Bistecca sudtirolese (impanata con pane nero, ripiena di speck
altoatesino e formaggio fontina) con patate saltate e insalata
piccola**

Cordon Bleu tyrolean style (regional bread, Speck and alpcheese 23,00

(in Glutenfreier-Panade impanato senza Glutine/ gluten free 25,00)



Sekt MONSTRANS, Steinegger Spumante metodo classico/
Sparkling Wine methode champenoise

Gebratene Scheibe von der Kalbsstelze, Spargel,
Rohnencreme und salsa crudaiola

**Fetta di stinco di vitello arrostita, asparagi, crema di barbabietole e
salsa crudaiola**

*Roasted slice of veal shank, asparagus, mashed beetroot and sauce of
raw vegetables 25,50*



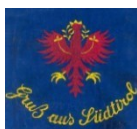
Vernatsch

Ein Brotkörbchen / **Un cestino di pane** / *Bread basket 4,00*

Erklärungen/Spiegazioni->



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 5,00-



Steinegger Holunderblütenwasser/ **Acqua di fiori di sambuco**

Hausgemachtes Lakritze Eis mit Apfelbalsamico
Steinegger Riserva 11 Jahre
Gelato alla liquirizia fatto in casa con Balsamico di mele Steinegger riserva 11 anni
Homemade liquorice ice cream with apple balsamic vinegar
“steinegger” riserva 11 years 8,00



Drei Kugel hausgemachtes Eis / Tre palline gelato fatto in casa/
3 types of homemade ice cream 6,00

Crème Caramel vom Mais auf knusprigen Cornflakes und
Kaffeegeelatine

Crème caramel di mais su cornflakes croccanti e gelatina al café
Corn Crème caramel and crispy flakes and coffee gelatine 8,00



Karamellisierter Kaiserschmarren mit hausgemachter Marmelade
Omelette strappazatto caramellizzato con marmellata fatta in casa
Raisin omelette cut up into pieces with homemade jam 12,50

(Lactosefrei nur mit Soyamilch/**Senza Lattosio con latte di soya** / *without milk made by soyamilk 14,00*)



Milch von der Tiroler Kuh / latte di mucca altoatesina/ **glass of tyrolean milk**

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*



Unverbindliche Trinkempfehlung ab (nicht im Preis enthalten),

consiglio abbinamento da bere non incluso nel prezzo,

not binding suggestion to drink not inclusive.

*Färsen = weibliches, jungfräuliches Rind

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.

The traditionally crafted **apple balsamic vinegar**. For this, we use our own apple juice, which is reduced by two-thirds and then placed in various wooden barrels for vinegar fermentation and further aging. Each year, it is transferred and replenished. The evaporation in the wooden barrels amounts to 20% to 25% per year. We produce only a small annual batch. The great effort is rewarded with a first-class product. This apple balsamic vinegar is very thick, sweet and sour, creamy, and rich in aromas. It pairs best with various aged cheeses, fresh strawberries or raspberries, a beautifully pink-cooked steak, or a few drops on high-quality vanilla or cream ice cream.