

Steinegger Herbstkarte – Piatti `autunno

Antipasti – Kalte Vorspeisen – Starters

Spitzkohl vom Holzkohlegrill mit Miso* und Sriracha* auf Hummus*

Cavolo Cappuccio dalla griglia carbonella al miso* con Sriracha* su Hummus*

Pointed cabbage from charcoal grill with miso and sriracha* on hummus* 17,50*



Steinegger Bergapfelsaft gespritzt/**Succo di mela montana con acqua gasata/** *Mountain apple jus with sparkling water*



Coppa von der Duroc-Sau aus Spanien, von Michi gebeizt mit Chutney aus unseren Herbsttomaten.

Coppa dal Duroc, marinato da Michi con Chutney dai pomodor verdi Steinegger

Raw ham marinated by Michi served with homegrown Tomatoe Chutney 16,00



Veltliner Eichberg Klaus Lentsch



*von Michi hergestelltes ***fatto da Michi** **made by Michi:*

Miso, Sriracha, **Aceto**/Essig(km0), Würzjoghurt, Naan, Scharze Nüsse/ **Noci Verdi**/Green walnut(km0), Holunderkapern/Capperi (km0), Chutney (km0)

Suppe-Warme Vorpeisen – Primi piatti

Speckknödel oder Leberknödelsuppe 1 Knödel

2 Knödel

Canederli allo speck o di fegato in Brodo 1 canedrlo

2 canederli

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

2 dumplings 11,00



Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Orange

Crema di zucca con semi di zucca arrostiti, castagne e arancia

Cream of smashing pumpkins with roasted seeds, chestnut and orange 7,5



Spaghetti Cavalieri Cocco mit blauer Krabbe und Tomatensauce
Spaghetti C.Cocco con granchio blu dal mediterraneo e salsa al pomodoro
Pasta with blue crab and tomatoe sauce 18,00



Wein Rosé / **vino rosé** / *rosé wine elegant, smoth*

Kürbisgnocchi mit Salbei, schwarzem Knoblauch und Walnüssen



Gnocchi di zucca alla salvia con aglio nero fatto in casa e noci
Gnocchi with savage, black garlic an walnuts 17,50



Wein Rosé / **vino rosé** / *rosé wine elegant, smoth*

#

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat und Topfen, geriebenen Nonstaler
Hartkäse und Butter **Mezzelune di segale ripieni di spinaci e ricotta formaggio**
gratuggiato e burro

Ravioli made of rye with spinach and curt cheese filling, grated cheese and butter 16,50



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



Dreierlei Tiroler Nocken, auf Blattsalat mit Käse & Butter **Tris di Canederli**
tirolesi con formaggio montano gratugiato e burro

Tris of tyrolean dumplings with salad and grated cheese & melted butter 16,50



auch ohne Salat/ **anche senza insalata.** BATZEN FREE MONKEY



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

Südtiroler Schnitzel 2013 (in Dunkel-Brot Panier, gefüllt mit Südtiroler Speck / würzigem Almkäse)
dazu Röstkartoffel kleiner Blattsalat

Bistecca sudtirolese 2013 (impanata con pane nero, ripiena di speck altoatesino e formaggio fontina)
con patate saltate e insalata piccola

*Cordon Bleu tyrolean style 2013 (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

Trientner Forellenfilet mit confit Tomaten,
Südtiroler Pilze/Schwammeln im Risotto*(Norditalien)
**Filetto di trota trentina con pomodoro confit e risotto ai funghi di
bosco altoatesini** *Filet of trout, risotto with mushrooms/chanterelles*
25,00



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



Rindsgulasch von der Südtiroler Färse(F) 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 / **vino autoctono rosso leggero** / *tirolean wine fruity, red, light*



Wildschweinkotletts vom Holzkohlegrill Sous vide auf geschmortem Radicchio,
Zucchini-creme und Sauce von schwarzen Nüssen*

**Cotolette di cinghiale alla carbonella sousvide su radicchio stufato, crema di
zucchine e salsa di noci verdi***



*Wild boar cutlets from charcoal grill sousvide on braised radicchio, zucchini cream,
and green walnut* sauce 27,00*



Lagrein / **vino rosso autoctono struttura media** / *tirolean wine medium bodied*

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



Erklärungen/Spiegazioni-

Dessert

Hausgemachtes Lakritze Eis mit Apfelbalsamico Steinegger Riserva 11 Jahre

Gelato alla liquirizia fatto in casa con Balsamico di mele Steinegger riserva 11 anni



Homemade li

quorice ice cream with apple balsamic vinegar "steinegger" riserva 11 years 8,00



Kuchen nach Saison

mit eigenen Früchten nach Verfügbarkeit

Torta fatta in casa con frutti propri e di stagione secondo disposizione *Cake of the season / 5,00-*

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**

1 Zwetschgenknödel mit hausgemachtem Eis 1 Canederlo alla ricotta con gelato fatto in casa *1 Dumbings of cottage cheese stuffed with plum, homemade Icecream 9,50*



Rosenmuskateller / Moscato rosa



Drei Kugel hausgemachtes Eis / Tre palline gelato fatto in casa/

3 types of homemade ice cream 6,00

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 cuisinners 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.

(F) = Färse = 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 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 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.*



FrISChe lokale Steinpilze
porcini freschi altoatesini
fresh, local mushrooms ceps prices in euro

Hausgemachte Tagliolini mit Steinpilzsauce
Tagliolini fatti in casa con salsa di porcini
Pasta with mushroom ceps 19,00

Speckknödel mit Steinpilzsauce
Canederli allo speck con salsa ai porcini 19,00
Bread dumplings with ham slices and sauce of mushrooms ceps

Ravioli gefüllt mit Rind, an Steinpilzssauce
Ravioli farciti con manzo alla salsa ai porcini
Ravioli stuffed with ceps with sauce of mushrooms ceps 19,00