

Mondschein  
RESTAURANT



# APERITIVO

---

## **Martini Cocktail**

(Martin Miller's Gin – Noilly Prat)

€ 8,00

**Munich Mule** (The Duke Gin, Limettensaft, Limetten, Minze und Ginger Beer)

Munich Mule (The Duke Gin, succo di lime, lime, menta e Ginger Beer)

Munich Mule (The Duke Gin, lime juice, lime, mint and Ginger Beer)

€ 9,50

## **Pastis de Marseille – Ricard**

€ 4,00

**Hausaperitif** (Bombay Gin, Passoa, Martini Dry, Orangensaft, Schweppes Tonic Water)

Aperitivo della casa (Bombay Gin, Passoa, Martini Dry, Succo d'arancia, Schweppes Tonic)

House aperitif (Bombay Gin, Passoa, Martini Dry, orange juice, Schweppes Tonic Water)

€ 8,00

## **Prosecco Fagher Valdobbiadene – Le Colture**

€ 3,70

**Sanbitter weiß oder rot (alkoholfrei) – Gingerino (alkoholfrei)**

Sanbitter bianco o rosso (analcolico) – Gingerino (analcolico)

Sanbitter white or red (non alcoholic) – Gingerino (non alcoholic)

€ 3,50

## **Spritz Aperol – Hugo**

**Hugo alkoholfrei / analcolico / non-alcoholic**

€ 5,00

# ANTIPASTI

---

## **Tiroler Vorspeisenteller**

### **(Speck und Wurstwaren der Metzgerei Villgrater und Sextner Käse)**

Piatto freddo alla Tirolese (speck e salumi dalla macelleria Villgrater e formaggio di Sesto)

Cold cuts „Tyrol style“ (bacon, sausages and cheese from Sexten)

16,00 Euro

## **Rindscarpaccio mit frischen Kräutern und Preiselbeermarmelade auf Salatbouquet**

Carpaccio di manzo con erbe fresche su bouquet d'insalatine e marmellata ai mirtilli rossi

Beef carpaccio with herbs on salad and cowberry jam

17,00 Euro

## **Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum**

Insalata Caprese (mozzarella di bufala con pomodori e basilico)

Salad "Caprese" (buffalo mozzarella with tomatoes and basil)

12,00 Euro

## **Bunter Salatteller mit gegrillten Truthahnstreifen**

Piatto d'insalata mista con tacchino alla piastra

Mixed salads with grilled turkey strips

17,50 Euro

## **Griechischer Bauernsalat (Blattsalate, Feta, Oliven, Zwiebel, Paprika und Tomaten)**

Insalata Greca (insalatine, feta, olive nere, cipolla, peperoni e pomodori)

Greece salad (leaf salad, Feta, black olives, onions, peppers and tomatoes)

17,50 Euro

## **Salat und Antipasti vom Buffet (pro Portion)**

Insalata e antipasti dal buffet (a porzione)

Salad and antipasti from the buffet (per portion)

7,00 Euro

# VORSPEISEN – PRIMI PIATTI - APPETIZER

---

## **Speckknödelsuppe**

Canederli di speck in brodo

Consommé with speck dumplings

9,50 Euro

## **Bauerngerstlsuppe mit hausgemachtem "Tirtl"**

Zuppa d'orzo alla contadina con „Tirtl“ fatto in casa

Barley soup with homemade "Tirtl"

9,50 Euro

## **Penne nach Hirtenart (Fleischragout Bologneser Art, Speck, Schinken, Pilze, Sahne)**

Penne alla pastora (ragù di carne alla Bolognese, speck, prosciutto, funghi, panna)

Penne farmers style (bolognese sauce, speck, ham, mushrooms, cream)

10,80 Euro

## **Hausgemachte Bandnudeln „Mondschein“**

**(Speck, Knoblauch, Cocktailtomaten, Peperoncino, Sahne)**

Tagliatelle fatte in casa "Mondschein" (speck, aglio, pomodorini, peperoncini, panna)

Homemade Tagliatelle "Mondschein" (bacon, garlic, tomatoes, chillies, cream)

10,80 Euro

## **Hausgemachte Schüttelbrot-Tagliatelle mit Wildragout**

Tagliatelle al pane croccante di segale fatte in casa al ragù di selvaggina

Homemade Caraway-Tagliatelle with venison sauce

12,50 Euro

## **Spaghetti oder Penne mit Tomatensauce, Fleischragout oder "Öl, Knoblauch und Peperoncino"**

Spaghetti o penne con salsa al pomodoro, alla bolognese oppure al "aglio, olio e peperoncino"

Spaghetti or penne with tomato or Bolognese sauce or "garlic, olive oil and chili pepper"

10,30 Euro

**Spinatspätzle mit Schinken und Sahne**

Gnocchetti di spinaci al prosciutto e panna  
Small spinach dumplings with ham and cream  
10,30 Euro

**Hausgemachte Thymian-Teigtaschen  
gefüllt mit Ente und Salbei dazu Schnittlauchsauce**

Borsette al timo fatte in casa ripiene d'anatra e salvia con salsa all'erba cipollina  
Homemade thyme ravioli filled with duck and sage with chive sauce  
14,00 Euro

**Knödeltris (Pilze, Spinat, Käse) ca. 15 min.**

Tris di canederli (funghi, spinaci, formaggio) c. 15 min.  
Dumpling Tris (mushrooms, spinach, cheese) ca. 15 min.  
12,00 Euro

**Pressknödel (3 Stück) auf Krautsalat**

Canederli pressati ( 3 pezzi) su insalata di cappuccio  
Cheese dumplings (3 pieces) with coleslaw  
12,00 Euro

**Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Topfen- Spinatfüllung, Parmesan und Butter**

Schlutzkrapfen fatti in casa alla ricotta e spinaci con parmigiano e burro  
Homemade ravioli filled with spinach and curd cheese, parmesan and butter  
11,30 Euro

**NUR AUF VORBESTELLUNG – SOLO SU PRENOTAZIONE  
PLEASE ORDER IN ADVANCE**

---

**Beefsteak „Tatar“ vom Rinderfilet (200 Gramm) mit Toast und Butter**

Filetto di manzo alla tartara (200 grammi) con pane tostato e burro  
Beefsteak "Tatar" (200 grams = 0,45 pounds) with toast and butter  
38,00 Euro

# HAUPTSPEISEN – SECONDI PIATTI –

## MAIN DISHES

---

### **Forelle vom Grill**

#### **mit Petersilienkartoffeln und gekochtem Gemüse**

Trota alla griglia con patate prezzemolate e verdura cotta

Grilled trout with parsley potatoes and boiled vegetables

19,50 Euro

### **Zwischenrippenstück vom Rind (ca. 250 g.) auf Rucola, Parmesanhobel und Röstkartoffeln**

Tagliata di manzo (c. 250 g.) con rucola, scaglie di grana e patate arrostiti

Grilled steak (ca. 250 g.) with rocket salad, parmesan shavings and roast potatoes

28,00 Euro

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

#### **mit Preiselbeeren und Röstkartoffeln**

Cotoletta di vitello alla milanese con mirtilli rossi e patate arrostiti

"Wiener Schnitzel" (veal) with cowberries and roast potatoes

24,50 Euro

### **Gebratenes Rindsfilet (ca. 220 g.) in grüner Pfefferrahmsauce mit Kartoffelkroketten und Gemüse vom Grill**

Filetto di manzo (c. 220 g.) con salsa al pepe verde

con crocchette di patate e verdura alla griglia

Grilled beef tenderloin (ca. 220 g.) with creamy pepper sauce,

potato croquettes and grilled vegetables

38,00 Euro

### **Gekochter Tafelspitz mit Naturgemüse, Kartoffeln, Kren und grüner Kräutersauce**

Manzo bollito con salsa verde, rafano, patate e verdura

Prime boiled beef with green sauce, horseradish, potatoes and vegetables

19,00 Euro

**Tiroler Bauerngröstl  
mit Speckkrautsalat**

Rosticciata alla contadina (carne di manzo, patate arrostate, salsa d'arrosto)  
con insalata di cappuccio allo speck

"Gröstl" (roasted beef and potatoes with gravy) with coleslaw and speck

17,00 Euro

**Bratwürste vom Grill (3 Stück)  
mit Sauerkraut und Röstkartoffeln**

Salsicce alla griglia (3 pezzi) con crauti e patate arrostate

Grilled sausages (3 pieces) with "Sauerkraut" and roast potatoes

15,00 Euro

**Rindsgulasch  
mit Speckknödel und Eierspätzle**

Gulasch di manzo con canederlo allo Speck e "Spätzle" all'uovo

Beef goulash with speck dumpling and "Spätzle" (small egg dumplings)

18,00 Euro

**Mixed Grill  
mit frittierten Kartoffelspalten**

Grigliata mista con patate fritte in stile country

Mixed grill with fried country potatoes

24,90 Euro

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen,  
teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit.

Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze,  
si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione.

Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

If certain substances or products provoke allergies or intolerances to you,  
we ask you to inform our staff when ordering.

They will be glad to give you further information.

# DESSERT – DOLCI - DESSERTS

---

## **Bis vom Waldfrüchte und „After Eight“ Halbgefrorenen**

Bis di semifreddo ai frutti di bosco e "After Eight"

Bis of forest fruits and "After Eight" - Parfait

7,50 Euro

## **Apfelküchlein mit Preiselbeermarmelade**

Frittelle di mele con marmellata ai mirtilli rossi

Apple fritters with cowberry jam

5,50 Euro

## **Hausgemachter Apfelstrudel mit Mürbteig und Vanillesauce**

Strudel di mele con pasta frolla fatto in casa con salsa vaniglia

Homemade apple strudel with vanilla sauce

6,50 Euro

## **Dessert des Tages**

Dolce del giorno

Dessert of the day

4,50

## **„Heiße Liebe“**

Coppa d'amore

Ice cream with hot raspberries

5,90 Euro

## **Gemischtes Eis (3 Kugeln)**

Gelato misto (3 palline)

Ice cream (3 balls)

5,40 €



# GETRÄNKE – BIBITE - DRINKS

---

## **vom Fass – alla spina – draft beer:**

Forst Kronen .....	0,20 l	.....2,50 €
Forst Kronen .....	0,40 l	.....5,00 €
Forst Sixtus (Doppelbock) – Birra rossa – Red Beer .....	0,20 l	.....2,80 €
Forst Sixtus (Doppelbock) – Birra rossa – Red Beer .....	0,40 l	.....5,50 €
Forst Felsenkeller – naturtrüb – non filtrata – unfiltered .....	0,30 l	.....3,80 €
Hefeweizen .....	0,30 l	.....3,80 €
Hefeweizen .....	0,50 l	.....6,30 €

## **Flaschenbier – birra in bottiglia – bottled beer**

Forst 00 alkoholfrei – analcolica – non alcoholic .....	0,33 l	.....3,50 €
Hefeweizen alkoholfrei – analcolica – non alcoholic.....	0,33 l	.....3,80 €

## **Säfte – succhi – juices**

Naturtrüber Apfelsaft – Succo di mela – Apple juice.....	0,20 l	.....2,50 €
Apfelschorle – Succo di mela con acqua gassata – Apple juice with sparkling water.....	0,40 l	.....3,50 €
Johannisbeersaft – Succo di ribes – Currant juice .....	0,20 l	.....2,50 €
Aprikosensaft – Succo d’albicocca – Apricot juice.....	0,15 l	.....2,00 €
Pfirsichsaft – Succo di pesca – Peach juice.....	0,15 l	.....2,00 €
Orangensaft – Succo d’arancia – Orange juice.....	0,20 l	.....2,50 €
Himbeersaft – Succo di lampone – Raspberry juice.....	0,20 l	.....2,20 €
Holundersaft – Succo di sambuco – Elder juice.....	0,20 l	.....2,20 €
Traubensaft – Succo d’uva – Grape juice .....	0,20 l	.....2,50 €
Eistee Pfirsich – Tè freddo alla pesca – Peach ice tea.....	0,20 l	.....2,50 €
Schweppes tonic / lemon .....	0,20 l	.....3,00 €
Coca Cola .....	0,20 l	.....2,50 €
Fanta.....	0,20 l	.....2,50 €
Limonade – Limonata - Lemonade .....	0,20 l	.....2,50 €
Dose – lattina – can: Coca Cola zero / Fanta / Sprite .....	0,33 l	.....3,50 €
Mineralwasser – Acqua minerale – Mineral water.....	0,50 l	.....2,50 €
Mineralwasser – Acqua minerale – Mineral water.....	1,00 l	.....4,50 €

## **Kaffee – caffè – coffee**

Caffè Espresso .....	1,60 €
Caffè Espresso entkoffeiniert – decaffeinato - decaffeinated .....	1,70 €
Gersteespresso – Caffè espresso d’orzo – Café espresso of barley .....	1,70 €
Cappuccino .....	2,50 €
Tasse Kaffee – Tazza di caffè Americano – Cup of coffee .....	2,50 €
Heiße Schokolade – Cioccolata calda – Hot chocolate.....	3,00 €
Heißer Tee – Tè caldo – Hot Tea.....	2,80 €
Glühwein – Vin Brulé – Hot wine punch .....	4,00 €
Jagertee .....	4,00 €
Heißer Eierlikör – Vov caldo – Egg liqueur.....	4,00 €

Service Krug Wasser – Servizio brocca d’ acqua – Service jar of water .....	2,00 €
---	--------

# GRAPPA

---

Prime Uve.....	5,00 €
Lagrein .....	5,00 €
St. Magdalena Barrique .....	6,00 €
Sarpa Poli .....	5,00 €
Chardonnay .....	5,00 €
Goldmukateller .....	5,00 €
Marilleler / Albicocca .....	5,00 €
Frescura .....	3,50 €
Obstler / Mela .....	3,50 €
Williams / Pera .....	4,00 €
Enzian / Genziana.....	3,50 €
Wacholder / Ginepro.....	3,50 €
Waldhimbeer / Lampone .....	4,00 €

# DIGESTIVI

---

Montenegro .....	3,50 €
Fernet Branca .....	3,50 €
Fernet Menta Branca.....	3,50 €
Ramazotti .....	3,50 €
Averna.....	3,50 €
Braulio.....	3,50 €
Cynar .....	3,50 €
Jägermeister .....	3,50 €
Saltners .....	3,50 €

# LIQUEUR

---

Baileys.....	4,00 €
Grand Marnier .....	4,50 €
Molinari Sambuca .....	3,50 €
Anima Nera.....	4,00 €
Amaretto di Saronno.....	3,50 €
Kahlua.....	3,50 €
Southern Comfort.....	3,50 €
Heidelbeere / Mirtillo.....	3,50 €
Limoncello .....	3,50 €
Pircher Heu / Fieno.....	3,50 €
Pflaume / Prugna.....	4,00 €
Pircher Zirbe / Cirmolo .....	3,50 €
Nusseler .....	4,00 €

## WHISKY

---

Jack Daniels .....	4,50 €
Tullamore Dew .....	4,50 €
Laphroaig 10 years .....	6,00 €
Oban 14 years.....	7,50 €
Nikka from the barrel.....	8,00 €

## COGNAC

---

Martell V.S. ....	4,50 €
-------------------	--------

## BRANDY

---

Stravecchio Branca .....	3,50 €
Vecchia Romagna .....	3,50 €

## RUM

---

Myers's .....	3,50 €
Brugal anejo superior.....	3,50 €
Diplomatico.....	7,50 €





**FAM. STABINGER**

**DANKE FÜR IHREN BESUCH  
GRAZIE PER LA VISITA  
THANK YOU FOR YOUR VISIT**