

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

€ 3,50

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

Hirschcarpaccio mit frischen Kräutern und Preiselbeermarmelade auf Salatbouquet

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

Venison carpaccio with herbs on salad and cowberry jam

18,00 Euro

Büffelmozzarella mit Tomaten

Insalata Caprese (mozzarella di bufala con pomodori)

Salad "Caprese" (buffalo mozzarella with tomatoes)

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

Salat vom Buffet (pro-Portion)

Insalata dal buffet (a porzione)

Salad from the buffet (per portion)

6,50 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

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

Spinatspätzle mit Schinken und Sahne

Gnocchetti di spinaci al prosciutto e panna

Small spinach dumplings with ham and cream

10,30 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

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

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

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

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

Dreierlei Schokoladenmousse (Bitter – Weiß – Nougat)

Mousse al cioccolato fondente, bianco e gianduia

Brown, white chocolate and nougat mousse

9,80 Euro

Tiramisu

8,00 Euro

Apfelküchlein mit Preiselbeermarmelade

Frittelle di mele con marmellata ai mirtilli rossi

Apple fritters with cowberry jam

9,00 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

7,00

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**