Mondschein

RESTAURANT

Aperitivo

Martini Cocktail
Martin Miller's Gin | Noilly Prat
€ 9,00

Munich Mule
The Duke Gin | lime juice | lime | mint | Ginger Beer
€ 9,50

Hausaperitif | Aperitivo della casa | House aperitif
Bombay Gin | Passoa | Martini Dry | orange juice | Schweppes Tonic Water
€ 9,00

Prosecco Fagher Valdobbiadene – Le Colture
€ 4,90

Sanbitter
alkoholfrei | analcolico | non alcoholic
€ 4,00

Gingerino
alkoholfrei | analcolico | non alcoholic
€ 4,00

Spritz Aperol – Spritz Campari – Hugo
Hugo alkoholfrei | analcolico | non alcoholic
€ 5,50

Antipasti

Marinierter Carpaccio vom Hirsch | **Rucola** | **Preiselbeeren**

Carpaccio di cervo marinato | rucola | mirtilli rossi

Marinated venison carpaccio | rocket salad | cranberries

15,00 Euro

Graukäse mit Zwiebelringen

Formaggio grigio all'agro con cipolla

Grey-cheese with onion rings and vinegar

10,00 Euro

Wildkräutersalat | **karamellisierter Ziegenkäse** | **Senfdressing**

Insalata di erbe selvatiche | formaggio di capra caramellato

condimento alla senape

Wild herb salad | caramelized goat's cheese | mustard dressing

17,50 Euro

Salat | **Antipasti vom Buffet (pro Portion)**

Insalata | antipasti dal buffet (per porzione)

Salad | Buffet antipasti (per portion)

10,00 Euro

NUR AUF VORBESTELLUNG
SOLO SU PRENOTAZIONE
PLEASE ORDER IN ADVANCE

Beefsteak Tatar vom Rinderfilet
hausgemachtes Toastbrot | Butter

Filetto di manzo alla tartara
pane tostato fatto in casa | burro

Beefsteak Tatare

homemade toast | butter

32,00 Euro

Suppe – Minestre – Soups

Kartoffel - Lauchcremesuppe | knuspriger Speck | Schnittlauchöl

Vellutata di patate e porri | speck croccante | olio all'erba cipollina

Cream of potato and leek soup | crispy bacon | chive oil

9,50 Euro

Dinkel-Kräuterfrittaten in der Suppe

Zuppa di frittata di farro alle erbe

Spelt-herb-pancake soup

8,00 Euro

Vorspeisen – Primi Piatti – Appetizer

Bärlauchspätzle | Lauch-Speck-Sauce

Gnocchetti all'aglio orsino | salsa ai porri e speck

Small bear's garlic dumplings | leek-speck-sauce

16,00 Euro

Petersilienravioli mit Pilzfüllung | Parmesanfonduta

Ravioli al prezzemolo con ripieno di funghi | fonduta di parmigiano

Parsley ravioli with mushroom filling | parmesan fonduta

16,00 Euro

Spinatknödel | Gorgonzolasauce

Canederli di spinaci | salsa al gorgonzola

Spinach dumplingss | gorgonzola sauce

14,50 Euro

Hausgemachte Schüttelbrot-Tagliatelle | Camembert | Birne | Speck

Tagliatelle di pane croccante di segale fatte in casa | camembert | pera | speck

Homemade Caraway-Tagliatelle | camembert | pear | bacon

16,00 Euro

Hauptspeisen –
Secondi Piatti – Main Dishes

Geschnittenes Zwischenrippenstück „Uruguay"
Rucola | Parmesanhobel | Kräuterbutter | Röstkartoffeln

Tagliata di manzo "Uruguay" | rucola | scaglie di grana
burro alle erbe | patate arrostite

Sirloin steak "Uruguay" | rocket salad | parmesan shavings
parsley butter | roast potatoes
25,00 Euro

Wiener Schnitzel vom Kalb | Pommes frites | Preiselbeeren
Cotoletta di vitello alla milanese | patatine fritte | mirtilli rossi
"Wiener Schnitzel" (veal) | French fries | cowberries
24,00 Euro

Schweinsfilet | Pfefferrahmsauce | Kartoffelkroketten | Gemüse
Filetto di maiale | salsa al pepe verde | crocchette di patate | verdura
Pork filet | poivrade sauce | potato croquettes | steamed vegetables
19,50 Euro

Schweinsfilet mit Pfifferlingen | Kartoffelkroketten | Gemüse
Filetto di maiale con finferli | crocchette di patate | verdura
Pork filet with chanterelles | potato croquettes | steamed vegetables
19,50 Euro

Zigeunerspieß | Gemüse | Pommes frites

Spiedino alla Zingara | verdura | patatine fritte

Gipsy spit | vegetables | French fries

18,50 Euro

Grillgemüse | Käse vom Grill | Röstkartoffeln

Verdura alla griglia | formaggio alla piastra | patate arrostite

Grilled vegetables | grilled cheese from Sexten | roast potatoes

19,00 Euro

Mixed Grill | Gemüse | Pommes frites

Grigliata mista di carne e verdura | patatine fritte

Mixed grill | vegetables | French fries

23,50 Euro

Zwiebelrostbraten | Röstkartoffeln

Bistecca di manzo alla cipolla | patate saltate

Sirloin steak with onions | roasted potatoes

23,00 Euro

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden.
Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.

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.

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali.
Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.

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.

We always try to use local ingredients.
If necessary, ingredients from the EU and non-EU are used.

If certain substances or products provocate allergies or intolerances to you,
we ask you to inform our staff when ordering.
They will be glad to give you further information.

Kids Menu

Penne | Tomatensauce oder Bolognese

Penne | salsa al pomodoro o ragù

Penne | tomato sauce or Bolognese sauce

8,50 Euro

Hausgemachte Schlutzkrapfen | Butter | Parmesan

"Schlutzkrapfen" fatti in casa | burro | parmigiano

Ravioli filled with spinach and curd cheese | parmesan | butter

9,50 Euro

Wiener Schnitzel (Schwein) | Pommes frites

Cotoletta di maiale alla milanese | patatine fritte

"Wiener Schnitzel" (pork) | French fries

15,00 Euro

Frankfurter Würstchen | Pommes

Würstel | patatine fritte

Frankfurters | French fries

9,00 Euro

Eisbecher „Pinocchio"

Coppa di gelato "Pinocchio"

Pinocchio sundae

5,00 Euro

Dessert – Dolci - Desserts

Tiramisù

6,50 Euro

Apfelküchlein | Vanillesauce

Frittelle di mele | salsa alla vaniglia

Apple fritters | vanilla sauce

6,50 Euro

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Strudel di mele con salsa vaniglia

Apple strudel with vanilla sauce

4,90 Euro

Karottentörtchen | Schokolade-Crumble | Zitroneneis

Tortino di carote | crumble al cioccolato | gelato al limone

Carrot cake | chocolate crumble | lemon ice cream

8,00 Euro

„Heiße Liebe"

Coppa d'amore

Ice cream | hot raspberries

7,00 Euro

Dessert des Tages / Dolce del giorno / Dessert of the day

5,50

Getränke – Bibite - Drinks

vom Fass – alla spina – draft beer:

Forst Kronen	0,20 l	2,80 €
Forst Kronen	0,40 l	5,50 €
Forst Sixtus (Doppelbock) – Birra rossa – Red Beer	0,20 l	3,00 €
Forst Sixtus (Doppelbock) – Birra rossa – Red Beer	0,40 l	6,00 €
Forst Felsenkeller – naturtrüb – non filtrata – unfiltered	0,30 l	4,00 €
Hefeweizen	0,30 l	4,00 €
Hefeweizen	0,50 l	6,30 €

Flaschenbier – birra in bottiglia – bottled beer

Forst 00 alkoholfrei – analcolica – non alcoholic	0,33 l	4,00 €
Hefeweizen alkoholfrei – analcolica – non alcoholic	0,33 l	4,00 €

Säfte – succhi – juices

Naturtrüber Apfelsaft – Succo di mela – Apple juice	0,20 l	2,80 €
Apfelschorle – Succo di mela +acqua gassata – Apple juice +sparkling water	0,40 l	4,00 €
Johannisbeersaft – Succo di ribes – Currant juice	0,20 l	3,00 €
Aprikosensaft – Succo d'albicocca – Apricot juice	0,15 l	3,50 €
Pfirsichsaft – Succo di pesca – Peach juice	0,15 l	3,50 €
Orangensaft – Succo d'arancia – Orange juice	0,20 l	3,00 €
Himbeersaft – Succo di lampone – Raspberry juice	0,20 l	2,50 €
Holundersaft – Succo di sambuco – Elder juice	0,20 l	2,50 €
Traubensaft – Succo d'uva – Grape juice	0,20 l	3,00 €
Schweppes tonic / lemon	0,20 l	3,00 €
Coca Cola	0,20 l	2,80 €
Limonade – Limonata - Lemonade	0,20 l	2,80 €
Eistee Zitrone – Tè freddo al limone – Lemon ice tea	0,33 l	3,70 €
Coca Cola zero / Fanta / Sprite	0,33 l	3,70 €
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	1,80 €
Caffè Espresso entkoffeiniert – decaffeinato - decaffeinated	1,80 €
Gersteespresso – Caffè espresso d'orzo – Café espresso of barley	1,80 €
Cappuccino	3,00 €
Tasse Kaffee – Tazza di caffè Americano – Cup of coffee	3,00 €
Heiße Schokolade – Cioccolata calda – Hot chocolate	3,00 €
Heißer Tee – Tè caldo – Hot Tea	3,00 €
Glühwein – Vin Brulé – Hot wine punch	5,00 €
Jagertee	5,00 €
Heißer Eierlikör – Vov caldo – Egg liqueur	4,50 €

Service Krug Wasser – Servizio brocca d' acqua – Service jar of water	2,00 €

Grappa

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

Digestivi

Montenegro ..... 4,00 €
Fernet Branca ..... 4,00 €
Fernet Menta Branca ..... 4,00 €
Ramazotti ..... 4,00 €
Averna ..... 4,00 €
Braulio ..... 4,00 €
Cynar ..... 4,00 €
Jägermeister ..... 4,00 €
Saltners ..... 4,50 €

Liqueur

Baileys ..... 4,00 €
Grand Marnier ..... 5,00 €
Molinari Sambuca ..... 4,00 €
Anima Nera ..... 4,00 €
Amaretto di Saronno ..... 4,00 €
Kahluà ..... 4,00 €
Southern Comfort ..... 4,00 €
Heidelbeere / Mirtillo ..... 4,00 €
Limoncello ..... 4,00 €
Pircher Heu / Fieno ..... 4,00 €
Pflaume / Prugna ..... 4,00 €
Pircher Zirbe / Cirmolo ..... 4,00 €
Nusseler ..... 4,50 €

Whisky

Jack Daniels ..... 5,00 €
Tullamore Dew ..... 5,00 €
Laphroaig 10 years ..... 6,50 €
Oban 14 years ..... 8,00 €
Nikka from the barrel ..... 8,50 €
TER Lignum Whisky ..... 9,50 €

Cognac

Martell V.S. ..... 5,50 €

Brandy

Stravecchio Branca ..... 4,00 €
Vecchia Romagna ..... 4,00 €

Rum

Myers's ..... 4,00 €
Brugal anejo superior ..... 4,00 €
Diplomatico ..... 8,00 €

Danke für Ihren Besuch

Grazie per la visita

Thank you for your visit

Fam. Stabinger