

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

18,00 Euro

Carne Salada | Rucola | Balsamico vinaigrette

Carne Salada | rucola | balsamico vinaigrette

Carne salada | rocket salad | balsamic vinaigrette

16,00 Euro

Tiroler Vorspeiseteller

Antipasto Tirolese

Tyrolean hors d'oeuvre

18,00 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 PRE-ORDER

**Beefsteak Tatar vom Rinderfilet
hausgemachtes Toastbrot | Butter**

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

Beefsteak Tatar
homemade toast | butter

34,00 Euro

SUPPE – MINESTRE – SOUPS

Dinkelfrittaten in der Suppe

Zuppa di frittata di farro
Spelt-pancake soup

9,00 Euro

Gerstlsuppe mit Tirtl

Zuppa d'orzo con "Tirtl"
Barley soup with "Tirtl"

11,00 Euro

Pressknödel in der Suppe

Canederli pressati in brodo
Tyrolean cheese dumpling soup

10,00 Euro

HAUSGEMACHTE VORSPEISEN

PRIMI PIATTI FATTI IN CASA

HOMEMADE 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

Thymian-Teigtaschen gefüllt mit Pulled Pork | Portweinreduktion

Tortelli al timo ripiene di pulled pork | riduzione di vino porto

Thyme ravioli filled with pulled pork | Port wine reduction

16,00 Euro

Spinatknödel | Gorgonzolasauce

Canederli di spinaci | salsa al gorgonzola

Spinach dumplings | gorgonzola sauce

16,00 Euro

Kurkuma-Kartoffelteigtaschen mit Topfen-Gemüsefüllung

Schnittlauchsauc

Borsette di patate alla curcuma con ripieno di ricotta e verdura

salsa all'erba cipollina

Turmeric potato ravioli stuffed with curd cheese and vegetables

chive sauce

15,00 Euro

Schwarze Ravioli mit Kartoffel-Trüffel füllung

gelbe Tomatensauce

Ravioli neri con ripieno di patate e tartufo | salsa di pomodoro giallo

Black ravioli stuffed with potatoes and truffles | yellow tomato sauce

19,00 Euro

Gnocchi sardi | Basilikumpesto | Burrata | geröstete Walnüsse

Gnocchi sardi | pesto al basilico | burrata | noci tostate

Gnocchi sardi | pesto | burrata | roasted walnuts

18,00 Euro

HAUPTSPEISEN

SECONDI PIATTI – MAIN DISHES

Geschnittenes Zwischenrippenstück „Uruguay“

Portweinreduktion | Rucola | Parmesanhobel

Kräuterbutter | Röstkartoffeln

Tagliata di manzo "Uruguay" | riduzione di vino porto | rucola
scaglie di grana | burro alle erbe | patate arrostate

Sirloin steak "Uruguay" | port wine reduction | rocket salad
parmesan shavings | herb butter | roast potatoes

28,00 Euro

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Pommes frites | Preiselbeeren

Cotoletta di vitello alla milanese | patatine fritte | mirtilli rossi

"Wiener Schnitzel" (veal) | French fries | lingonberries

26,50 Euro

Schweinsfilet | Pfefferrahmsauce | Kartoffelkroketten | Gemüse

Filetto di maiale | salsa al pepe verde | crocchette di patate | verdura

Pork filet | pepper cream sauce | potato croquettes | vegetables

20,50 Euro

Schweinsfilet mit Gorgonzolasauce

Kartoffelkroketten | Gemüse

Filetto di maiale al gorgonzola | crocchette di patate | verdura
Pork filet with gorgonzola sauce | potato croquettes | steamed vegetables
20,50 Euro

Grillgemüse | Käse vom Grill | Röstkartoffeln

Verdura alla griglia | formaggio alla piastra | patate arrostate
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
24,50 Euro

Zwiebelrostbraten | Röstkartoffeln

Bistecca di manzo alla cipolla | patate saltate
Sirloin steak with onions | roasted potatoes
24,50 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 provoke 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

9,00 Euro

Schlutzkrapfen | Butter | Parmesan

“Schlutzkrapfen” | burro | parmigiano

Ravioli filled with spinach and curd cheese | parmesan | butter

8,50 Euro

Wiener Schnitzel (Truthahn) | Pommes frites

Cotoletta di tacchino alla milanese | patate fritte

“Wiener Schnitzel” (turkey) | French fries

16,00 Euro

Frankfurter Würstchen | Pommes

Würstel | patate fritte

Frankfurters | French fries

10,00 Euro

Eisbecher „Pinocchio“

Coppa di gelato “Pinocchio”

Pinocchio ice cream 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

5,50 Euro

Orangen-Halbgefrorenes | Schokolade-Crumble

Semifreddo all'arancia | crumble al cioccolato

Orange parfait | chocolate crumble

8,00 Euro

„Heiße Liebe“ (drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren)

Coppa d'amore (tre palline di gelato alla vaniglia con lamponi caldi)

Three scoops of vanilla ice cream | hot raspberries

10,00 Euro

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

5,50 Euro

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 €
Gerstenespresso – 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 charge for water jug.....		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 €
Kahlua.....	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