

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

## **Lauwarme Räucherforelle auf gemischten Blattsalaten**

Trota affumicata su insalatine

Smoked trout on leaf salad

17,50 Euro

## **Bunter Salatteller mit gegrillten Truthahnstreifen**

Piatto d'insalata mista con tacchino alla piastra

Mixed salads with grilled turkey strips

17,50 Euro

## **Käseteller von der Sextner Käserei**

Piatto di formaggi misti della latteria di Sesto

Variety of cheese from Sexten

16,00 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

## **Gulaschsuppe**

Zuppa di gulasch

Goulash soup

9,00 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)

11,80 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)

11,80 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

13,80 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"

11,30 Euro

### **Hausgemachte Petersilienbandnudeln mit Steinpilzen**

Tagliatelle di prezzemolo fatte in casa con funghi porcini

Homemade parsley tagliolini with mushrooms

13,80 Euro

### **Spinatspätzle mit Schinken und Sahne**

Gnocchetti di spinaci al prosciutto e panna

Small spinach dumplings with ham and cream

10,80 Euro

### **Hausgemachte Dill-Teigtaschen gefüllt mit Lachs**

#### **dazu eine leichte Zitronensauce**

Borsette all'aneto fatte in casa ripiene di salmone con salsa al limone

Homemade dill ravioli filled with salmon and lemon sauce

14,50 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

11,80 Euro

**NUR AUF VORBESTELLUNG – SOLO SU PRENOTAZIONE**

**PLEASE ORDER IN ADVANCE**

---

### **Beefsteak „Tatar“ vom Rinderfilet (200 Gramm)**

#### **mit hausgemachtem Toastbrot und Butter**

Filetto di manzo alla tartara (200 grammi) con pane tostato fatto in casa e burro

Beefsteak "Tatar" (200 grams = 0,45 pounds) with homemade toast bread 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,**

#### **Parmesanobel und Röstkartoffeln**

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

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 arrostate

"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 und Knoblauchdip**

Grigliata mista con patate fritte in stile country e salsa all'aglio

Mixed grill with fried country potatoes and garlic dip

24,90 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.

# DESSERT – DOLCI - DESSERTS

---

## Variation vom Halbgefrorenen

Semifreddi misti  
Assorted 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

## Tiramisù

5,50

## 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 €
Coca Cola zero / Fanta / Sprite / Lemon ice tea.....	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 €
TER Lignum Whisky .....	9,20 €

## 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**