


VORSPEISEN


Zum Verkürzen der Wartezeit ... für 2 Personen



Kartoffelpuffer aus regionalen Kartoffeln
Polenta-Windbeutel aus gelbem Maismehl aus Storo mit Trüffel-Fondue
Frittierte Safran-Reisbällchen mit Pflaumen und Gorgonzola
Speck-Auswahl "Le Giare" mit Ziegen-Ricotta aus der
Region
€ 12,00



Brettljause mit Speck, Almbutter, Vollkorn-Grissini und Gurken
€ 12,00

Carpaccio vom Salzfleisch *Carne Salada* mit
karamellisierten Zwiebeln in knusprigem Blätterteig
und Essigperlen aus *Aceto Balsamico*
€ 13,00

Terrine von Hasen- und Gämsenfleisch mit
Trockenfrüchten, Steinpilzen, roter Portwein-Sauce und
Waldbeeren
€ 16,00 


Bio-Frischkäse *Tomino* vom Bauernhof S. Libera in Haselnusskruste mit marinierten
roten Rüben, Himbeeren, Pinienkernen, Sellerie und *Balsamico*-Apfelessig
€ 14,00 

Kalbsbries, regionale *Bio*-Kartoffeln mit Senf und Artischocken
€ 16,00  

Tintenfisch aus dem Mittelmeer, geräucherte Creme aus regionalen *Bio*-
Kartoffeln, *Romanesco*-Blumenkohl und Vanille
€ 15,00  

ERSTER GANG

Bio-Gerstensuppe mit geräucherten Schweinsrippchen

€ 11,00 

Nudel-Bohnen-Eintopf mit Schwarzkohl, Radicchio und Bauchspeck

€ 11,00

Speckknödel in Rinder-Hühner-Brühe

oder

in Käsefondue aus Puzzone di Moena g.U.

€ 11,00

Hausgemachte *Tortellini* mit Fleischfüllung
in einer klaren Suppe aus Heu und einem im Trentino aus
Buchweizen gebrautem Spezialbier

€ 14,00

„*Ciajoncie da douc*“

Halbmondförmige Teigtaschen mit einer Füllung aus getrockneten Feigen und Schwarzbrot, garniert
mit brauner Butter und Mohnsamen

€ 14,00

Tagliatelle mit Zwiebeln und Hartkäse aus Ziegenmilch

€ 14,00

Ausgebackene *Ravioli* mit Gorgonzolafüllung, garniert mit Birnen-Kakao-*Mostarda*,
kandierte Tomaten und Rotweinreduktion (Teroldego)

€ 14,00

Cremiges *Risotto* mit Bio-Käse S. Libera, Topinambur-Creme
und Artischocken

€ 15,00  

Tortelli gefüllt mit Kalbshaxe und Safransauce

€ 15,00

Immer erhältlich:

Spaghetti alla Carbonara

€ 12,00

Nudeln mit Knoblauch/Öl und
Pfefferoni

€ 11,00

Lasagne

€ 11,00



AUF WUNSCH KÖNNEN KLEINERE PORTIONEN SERVIERT WERDEN.
*Je nach Saison können bei der Zubereitung der in dieser Speisekarte angeführten
Gerichte tiefgekühlte bzw. tiefgefrorene Zutaten zum Einsatz kommen.
Bei eventuellen Unverträglichkeiten bzw. Allergien fragen Sie das Servicepersonal
nach dem Allergenverzeichnis. GEDECK JE 1,50 EURO.

ZWEITER GANG


Bio-Bachforelle aus Predazzo, zubereitet in Tannenrinde aus Pozza, mit Gemüse der Saison

€ 21,00  


Geangelter Dorsch, goldbraun ausgebacken,
in einer Soße aus Bio-Linsen, Seeigel und Venusmuscheln

€ 22,00 

Gebratenes Lendenstück vom Rind mit Pfannengemüse
(für 2 Personen, Mindestgewicht 900 g)

€ 58,00 

Zarte Polenta aus gelbem Maismehl aus Storo, angerichtet mit regionalen Käsesorten, Almbutter und klein gehackten, angebratenen Pilzen

€ 18,00 

Hamburger vom Rind (180 g)

mit Pommes frites aus regionalen Bio-Kartoffeln, Tomate, Salat, Bauchspeck und Käse „Cher de Fascia“, Zwiebelmarmelade, Himbeersenf und Apfelsaft

€ 16,00

Lammschmorbraten, Rasse Tingola aus dem Fleimstal, mit regionalen Bio-Kartoffeln, Artischocken und Hühnerklein- Bündel

€ 22,00  

Roastbeef vom Hirsch, gebeizt mit Heidelbeeren, Bergkiefer und Edelweiß, serviert mit Pfifferlingen und gegrillter Polenta aus gelbem Maismehl aus Storo

€ 22,00 

Taube, entbeint und gefüllt mit Brot, Oliven und Enten-Stopfleber, serviert mit geröstetem Dinkel, roten Rüben und Karotten

€ 32,00


AUF WUNSCH KÖNNEN KLEINERE PORTIONEN SERVIERT WERDEN.
*Je nach Saison können bei der Zubereitung der in dieser Speisekarte angeführten Gerichte tiefgekühlte bzw. tiefgefrorene Zutaten zum Einsatz kommen.
Bei eventuellen Unverträglichkeiten bzw. Allergien fragen Sie das Servicepersonal nach dem Allergenverzeichnis. GEDECK JE 1,50 EURO.



SALATE UND ...


Maxi

Grüner Salat, Radicchio, Karotten, Mais, Rucola, Thunfisch (Gelbflossen-Thun), Mozzarellabällchen, gekochtes Ei und grüne Fisolen

€ 13,00 

Cynara

Warmer Salat aus in Öl eingelegten und rohen Artischocken im Rosmarinaufguss, mit Kichererbsen und Artischockenbrühe

€ 15,00 


Biodinamica

Bio-dynamisches Gemüse aus eigenem Anbau und von uns eingelegt, serviert mit Wachteleiern und regionalem Ziegen-Ricotta, in herber Kombination mit Süßwein, Feigen und Haselnüssen







€ 15,00  

Oltremare

Wildlachs serviert mit Avocado, grünem Apfel, roter Rübe, Zucchini, Pilzen und weißer Zitronencreme

€ 15,00 

BEILAGEN

		Kleine
		Portion
Gemüse der Saison, dampfgegart 	€ 8,00	€ 6,00
Regionale Bio-Kartoffeln, in Öl und Rosmarin angebraten  	€ 7,00	€ 5,00
Bio-Spinat, in Butter geschwenkt  	€ 7,00	€ 5,00
Gemischter Salat 	€ 7,00	€ 5,00
Pommes frites	€ 6,00	€ 4,50

AUF WUNSCH KÖNNEN KLEINERE PORTIONEN SERVIERT WERDEN.
*Je nach Saison können bei der Zubereitung der in dieser Speisekarte angeführten Gerichte tiefgekühlte bzw. tiefgefrorene Zutaten zum Einsatz kommen.
Bei eventuellen Unverträglichkeiten bzw. Allergien fragen Sie das Servicepersonal nach dem Allergenverzeichnis. GEDECK JE 1,50 EURO.

TRADITION IN DER PFANNE

Angebratenes Salzfleisch *Carne Salada* mit Sauerkraut und
Smacafam (einem für das Trentino typischen Auflauf)

Speckknödel mit Butter und Salbei

„*Ciajoncie da douc*“

(Halbmondförmige Teigtaschen, mit einer Füllung aus
getrockneten Feigen und Schwarzbrot, garniert mit Butter
und Mohnsamen)

Glasierte Hirsch-Häppchen

Polenta aus Storo mit klein gehackten und Öl,

Petersilie und Knoblauch angebratenen Pilzen

Bio-Frischkäse *Tomino* vom Bauernhof S. Libera in Haselnusskruste

Dieses Menü für 2 Personen wird in einer Pfanne serviert

Preis für eine Pfanne für 2 Personen,
mit 1 Flasche Teroldego Rotaliano oder Lagrein
€ 68,00

Preis für eine Pfanne für 2 Personen ohne Wein
€ 58,00

Kontamination durch Allergene

Die in dieser Speisekarte angeführten Gerichte können auch enthalten: **Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Kamut, Roggen, Gerste, Hafer), Eier, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien), Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid/Sulfite, Lupinensamen, Weichtiere.**

Wir bitten unsere Kunden/Gäste, die an Allergien und/oder Lebensmittelintoleranzen leiden, bei unserem Servicepersonal nähere Informationen in Bezug auf Allergene, Ursprung und Aufbewahrung sowie Zubereitung der in der Speisekarte angeführten Gerichte einzuholen. Wie von der geltenden Gesetzgebung vorgesehen, können wir auf Wunsch das Allergen- und Zutatenverzeichnis vorlegen.

Je nach Saison können einige Produkte, die zum entsprechenden Zeitpunkt nicht frisch erhältlich sind, aufgetaut worden sein. Für Informationen zu den Zutaten und Allergenen sowie zu Ursprung und Aufbewahrung der oben angeführten Produkte bitten wir Sie, sich an das Servicepersonal zu wenden bzw. das entsprechende Verzeichnis einzusehen.

Für die kleinsten Gäste

Hausgemachte Eiernudel (*Maccheroncini*) mit Hackfleischsauce vom Rind,
oder

mit Tomatensauce oder mit Butter

€ 7,00

Gnocchi aus regionalen Kartoffeln mit Hackfleischsauce vom Rind,
oder

mit Tomatensauce oder mit Butter

€ 7,00

Hausgemachte Lasagne mit Hackfleischsauce

€ 9,00

Gekochtes Würstchen mit Pommes frites

€ 7,00

Unsere Puten-Nuggets mit Pommes frites

€ 9,00

Gegrilltes Putenfilet mit Pommes frites

€ 9,00

Die Portionen dieser Gerichte sind etwas kleiner (Baby-Portionen).



Gericht aus
Bioprodukten



Gericht ohne
Gluten

AUF WUNSCH KÖNNEN KLEINERE PORTIONEN SERVIERT WERDEN.
*Je nach Saison können bei der Zubereitung der in dieser Speisekarte angeführten Gerichte tiefgekühlte bzw. tiefgefrorene Zutaten zum Einsatz kommen.
Bei eventuellen Unverträglichkeiten bzw. Allergien fragen Sie das Servicepersonal nach dem Allergenverzeichnis. GEDECK JE 1,50 EURO.

BIO-PIZZA

***Teig „Terre Vive Bio“**

Pizza mit steingemahlenem Mehl aus biologischem Anbau. Für die Zubereitung dieses Pizzateigs haben wir ein besonders dunkles Weizenmehl gewählt, das ausschließlich aus italienischem Bio-Weizen stammt, der in der Mühle Terre Vive mit dem Mühlstein gemahlen wird. Dank dieses traditionellen Verfahrens bleiben die geschmacklichen Eigenschaften sowie der hohe Anteil an Ballaststoffen, Mineralstoffen und Vitaminen, die in der äußeren Schalenschicht des Getreidekorns enthalten sind, erhalten. Bei der Zubereitung wird das Mehl nach der Methode der indirekten Teigführung mit langen Gärzeiten verarbeitet, um für eine hohe Verdaulichkeit und Qualität garantieren zu können. Für einige unserer Pizzen verwenden wir den **Teig Terre Vive Bio**, der jedoch auch für alle anderen auf unserer Speisekarte angeführten Pizzen angefordert werden kann, und zwar ganz ohne Aufpreis.



GLUTENFREIE PIZZEN

Für alle, die an Glutenunverträglichkeit leiden, bereiten wir die Pizza aus einem tiefgekühlten Grundteig zu und belegen sie unter Einhaltung aller Vorsichtsmaßnahmen mit den gewünschten Zutaten.

Der Preis für die glutenfreie Pizza ist € 7,50 für die klassische Margherita, dem wir die Preise der verschiedenen zusätzlichen Zutaten hinzurechnen.

SCHAUFELPIZZA

für 2 Personen € 30,00

Dieser Pizzatyp wird mit Mehlen aus biologischem Anbau, deren Hersteller wir direkt kennen, zubereitet.

Die Schaufelpizza unterscheidet sich von der klassischen Pizza durch ihre längliche Form und den luftigen, an ein Wabenmuster erinnernden Teig, der durch eine lange Gärung über bis zu 48 Stunden entsteht.

LA CLASSICA

Grundteig ohne Tomatensauce, natives Bio-Olivenöl extra, Parmaschinken Gran Riserva (24 Monate gereift), Rucola, Cocktailtomaten und *Burrata* (Frischkäsemischung aus Mozzarella und Sahne)

SCAPECE

Schaufelpizza belegt mit Büffel-Mozzarella, Melanzani und Zucchini, mariniert mit Rosinen und Pinienkernen, geschmorten Zwiebeln, Sardellen und Cocktailtomaten



LAKTOSEINTOLERANZ

Auf Wunsch können wir alle Pizzen mit laktosefreiem Mozzarella zubereiten.

Alle Pizzen, mit Ausnahme der glutenfreien Pizzen, können auch im Baby-Format bestellt werden, wobei vom Gesamtpreis € 2,00 abgezogen werden.

Bei allen Pizzen variieren die Preise für Extra-Zutaten von € 1,00 bis € 5,00.

AUF WUNSCH KÖNNEN KLEINERE PORTIONEN SERVIERT WERDEN.
*Je nach Saison können bei der Zubereitung der in dieser Speisekarte angeführten Gerichte tiefgekühlte bzw. tiefgefrorene Zutaten zum Einsatz kommen.
Bei eventuellen Unverträglichkeiten bzw. Allergien fragen Sie das Servicepersonal nach dem Allergenverzeichnis. GEDECK JE 1,50 EURO.



„Der Traum und das Unternehmen, des Lebens und der Arbeit“



Casa Graziano, Meister des Geschmacks seit 1976

Der von uns verwendete Parmaschinken „Gran Riserva 24 Monate“ wird mit Leidenschaft von dem Familienbetrieb Casa Graziano in Tizzano Val Parma (PR) hergestellt.

Crudo <i>Bio-Tomatensauce, Mozzarella aus Moena und Parmaschinken Gran Riserva 24 Monate</i>	€ 11,00
Stracchino-Weichkäse e Prosciutto di Parma <i>Bio-Tomatensauce, Mozzarella aus Moena, Stracchino-Weichkäse und Parmaschinken Gran Riserva 24 Monate</i>	€ 12,00
Porcini e Prosciutto di Parma <i>Bio-Tomatensauce, Mozzarella aus Moena, Steinpilze und Parmaschinken Gran Riserva 24 Monate</i>	€ 13,00
Burrata e Prosciutto di Parma <i>Teig Terre Vive Bio, Bio-Tomatensauce, Mozzarella aus Moena, Burrata (Frischkäsemischung aus Mozzarella und Sahne), Parmaschinken Gran Riserva 24 Monate</i>	€ 13,50
Crocante <i>Teig Terre Vive Bio, Bio-Tomatensauce, Mozzarella aus Moena, von uns klein gehackte und mit Öl, Petersilie und Knoblauch angebratene Steinpilze und knuspriger Parmaschinken (mitgebacken)</i>	€ 13,00

Schinkenspezialität „Gran Culatta di Montagna Casa Graziano“

Von den besten Schenkeln, der edelste Teil des Schinkens: weich und zart, für einen unvergleichlichen Geschmack.

Culatella <i>Teig Terre Vive Bio, vorgebacken mit Öl und nach dem Backen: Büffelmozzarella g.U., Cocktailtomaten und Edelschinken „Gran Culatta Casa Graziano“</i>	€ 14,00
Bio Sfizio (runde Pizza, Rand mit Mozzarella-Füllung) <i>Teig Terre Vive Bio, Mozzarella aus Moena, Hartkäse-Splitter vom Trentingrana und Edelschinken „Gran Culatta Casa Graziano“</i>	€ 14,00

AUF WUNSCH KÖNNEN KLEINERE PORTIONEN SERVIERT WERDEN.
*Je nach Saison können bei der Zubereitung der in dieser Speisekarte angeführten Gerichte tiefgekühlte bzw. tiefgefrorene Zutaten zum Einsatz kommen.
Bei eventuellen Unverträglichkeiten bzw. Allergien fragen Sie das Servicepersonal nach dem Allergenverzeichnis. GEDECK JE 1,50 EURO.



DIE AUSGEFALLENEN

Margherita Terre Vive	€ 8,00
<i>Teig Terre Vive Bio, geschälte italienische Bio-Tomaten, Thymian, Mozzarella aus Moena</i>	
Lupetti	€ 14,00
<i>Bio-Tomatensauce, Büffelmozzarella g.U., Gorgonzola, scharfe Salami, Steinpilze; nach dem Backen: Parmaschinken (24 Monate gereift)</i>	
Happycheese	€ 13,00
<i>Teig Terre Vive Bio, Büffelmozzarella g.U., Steinpilze, Spinat, Schnittsalat und Hartkäse-Splitter vom Cher de Fascia</i>	
Orto delle Giare	€ 11,00
<i>Teig Terre Vive Bio, geschälte italienische Bio-Tomaten, Thymian, Mozzarella aus Moena, gekochtes und rohes Gemüse ja nach Saison, natives Bio-Olivenöl extra</i>	
Fagottino (runde Pizza, an den Seiten eingeklappt)	€ 11,00
<i>Mozzarella aus Moena, gekochter Schinken, Champignons, eingerollter Bauchspeck, Grana-Hartkäse (mitgebacken) und Bio-Tomaten (nach dem Backen)</i>	
Contadino	€ 10,00
<i>Mozzarella aus Moena, Gorgonzola, Birnen und Nüsse</i>	
Siciliana	€ 15,00
<i>Geschälte italienische Bio-Tomaten, Thymian, Büffelmozzarella g.U. und nach dem Backen: Tintenfischsalat mit Taggia-Oliven, Kapern, Pistazien und nativem Olivenöl extra</i>	

DIE REGIONALEN

Trentina	€ 10,00
<i>Bio-Tomatensauce, Mozzarella aus Moena, gemischte Pilze und Trentiner Schweinwurst „Lucanica Trentina“</i>	
Tirolese	€ 9,00
<i>Bio-Tomatensauce, Mozzarella aus Moena und nach dem Backen: Speck</i>	
Ladina	€ 10,00
<i>Bio-Tomatensauce, Mozzarella aus Moena, verschiedene regionale Käsesorten und Trentiner Schweinwurst „Lucanica Trentina“</i>	
Val di Fassa	€ 12,00
<i>Bio-Tomatensauce, Mozzarella aus Moena, Pfifferlinge und Speck</i>	

AUF WUNSCH KÖNNEN KLEINERE PORTIONEN SERVIERT WERDEN.
*Je nach Saison können bei der Zubereitung der in dieser Speisekarte angeführten Gerichte tiefgekühlte bzw. tiefgefrorene Zutaten zum Einsatz kommen.
Bei eventuellen Unverträglichkeiten bzw. Allergien fragen Sie das Servicepersonal nach dem Allergenverzeichnis. GEDECK JE 1,50 EURO.



Gericht aus
Bioprodukten



Gericht ohne
Gluten

DIE GIPFEL

Catinaccio	€ 10,00
<i>Bio-Tomatensauce, Mozzarella aus Moena, Gorgonzola, Nüsse und Speck</i>	
Vajolet	€ 12,00
<i>Bio-Tomatensauce, Mozzarella aus Moena, Burrata (Frischkäsemischung aus Mozzarella und Sahne), Rucola und Cocktailtomaten</i>	
Punta Vallaccia	€ 11,00
<i>Bio-Tomatensauce, Mozzarella aus Moena, Pfifferlinge, luftgetrocknetes Rindfleisch und Hartkäse-Splitter vom Trentingrana</i>	
Buffaure	€ 12,00
<i>Bio-Tomatensauce, Mozzarella aus Moena, Pfifferlinge verschiedene regionale Käsesorten</i>	
Cima 11	€ 10,00
<i>Bio-Tomatensauce, Mozzarella aus Moena und nach dem Backen: luftgetrocknetes Rindfleisch, Rucola und Hartkäse-Splitter vom Trentingrana</i>	

DIE SPEZIELLEN

Formaggi locali e Gorgonzola	€ 10,00
<i>Bio-Tomatensauce, Mozzarella aus Moena, Gorgonzola und verschiedene Käsespezialitäten: Cher de Fascia, Fontal di Cavalese, Puzzone di Moena und Trentingrana</i>	
Primavera	€ 12,00
<i>Bio-Tomatensauce, Büffelmozzarella g.U. und, nach dem Backen, frische Tomatenscheiben und Basilikum</i>	
Sottobosco	€ 11,00
<i>Bio-Tomatensauce, Mozzarella aus Moena Steinpilze, Pesto aus schwarzem Knoblauch, Bauchspeck und Hartkäse Grana (mitgebacken)</i>	
Romana	€ 11,00
<i>Bio-Tomatensauce, Mozzarella aus Moena, Kapern von der Insel Pantelleria; nach dem Backen: Kantabrische Sardellen</i>	
Radicchio e Pancetta	€ 10,00
<i>Bio-Tomatensauce, Mozzarella aus Moena, Radicchio, eingerollter Bauchspeck und Hartkäse Grana (mitgebacken)</i>	
Radicchio e Lucanica	€ 10,00
<i>Bio-Tomatensauce, Mozzarella aus Moena, Radicchio, Trentiner Schweinwurst „Lucanica Trentina“ Hartkäse Grana (mitgebacken)</i>	
Finferli	€ 12,00
<i>Bio-Tomatensauce, Mozzarella aus Moena und von uns klein gehackte und mit Öl, Petersilie und Knoblauch angebratene Pfifferlinge</i>	
Dinamite 	€ 11,00
<i>Bio-Tomatensauce, Mozzarella aus Moena, scharfe Salami und nach dem Backen: Kantabrische Sardellen und scharfe Pfefferoni-Ringe</i>	

AUF WUNSCH KÖNNEN KLEINERE PORTIONEN SERVIERT WERDEN.
*Je nach Saison können bei der Zubereitung der in dieser Speisekarte angeführten Gerichte tiefgekühlte bzw. tiefgefrorene Zutaten zum Einsatz kommen.
Bei eventuellen Unverträglichkeiten bzw. Allergien fragen Sie das Servicepersonal nach dem Allergenverzeichnis. GEDECK JE 1,50 EURO.



Gericht aus
Bioprodukten



Gericht ohne
Gluten

DIE KLASSISCHEN

Margherita	€ 7,50
<i>Bio-Tomatensauce, Mozzarella aus Moena und Basilikum</i>	
Prosciutto e Funghi	€ 10,00
<i>Bio-Tomatensauce, Mozzarella aus Moena, gekochter Schinken und Pilze</i>	
Viennese	€ 9,00
<i>Bio-Tomatensauce, Mozzarella aus Moena und Würstchen</i>	
Diavola 	€ 9,00
<i>Bio-Tomatensauce, Mozzarella aus Moena, scharfe Salami</i>	
Tonno e cipolla	€ 10,00
<i>Bio-Tomatensauce, Mozzarella aus Moena, Thunfisch (Gelbflossen-Thun) und rote Zwiebel</i>	
Capricciosa (auf Wunsch auch als „Vierjahreszeiten/ <i>quattro stagioni</i> “ belegt)	€ 12,00
<i>Bio-Tomatensauce, Mozzarella aus Moena, gekochter Schinken, Pilze, Artischocken, Taggia-Oliven</i>	
Calzone	€ 10,00
<i>Mozzarella aus Moena, gekochter Schinken, Pilze und, nach dem Backen, Bio-Tomatensauce und Hartkäse Trentingrana</i>	
Le Giare	€ 11,00
<i>Bio-Tomatensauce, Mozzarella aus Moena, gemischte Pilze, Speck und Rucola</i>	
Verdure	€ 11,00
<i>Bio-Tomatensauce, Mozzarella aus Moena, Pfefferoni, Radicchio, Melanzani, Zucchini und Hartkäse Grana (mitgebacken)</i>	
Napoli	€ 11,00
<i>Bio-Tomatensauce, Mozzarella aus Moena, Kantabrische Sardellen in Öl und Oregano</i>	



Gericht aus
Bioprodukten



Gericht ohne
Gluten

AUF WUNSCH KÖNNEN KLEINERE PORTIONEN SERVIERT WERDEN.
*Je nach Saison können bei der Zubereitung der in dieser Speisekarte angeführten Gerichte tiefgekühlte bzw. tiefgefrorene Zutaten zum Einsatz kommen.
Bei eventuellen Unverträglichkeiten bzw. Allergien fragen Sie das Servicepersonal nach dem Allergenverzeichnis. GEDECK JE 1,50 EURO.

BIERE VOM FASS



Bayrisches Helles vom Fass „Schweiger Helles“ 0,20 l € 2,70 0,40 l € 5,50

Alkoholgehalt: 5,1% Vol. **Geschmack:** Ausgeglichen süße und zart-bittere Hopfennuancen mit einer leichten Honignote.

Unsere seit Jahrzehnten überaus beliebte Bierspezialität präsentiert sich traditionsgemäß in strahlend goldheller Farbe. Der frische Duft nach Malzaroma zeichnet den Charakter unserer Bierspezialität „Helles Export“ ebenso aus wie ihr Schaum: weiß, anhaltend und cremig. Der zarte Geschmack mit ausgeglichen süßen und zart-bitteren Hopfennuancen, unterstrichen durch eine leichte Honignote, mündet in einem Abgang mit zartem Malzaroma. Unser „Helles Export“ ist im wahrsten Sinne des Wortes eine außerordentliche Bierspezialität, wie die Auszeichnung mit dem „Superior Taste Award“ und die drei Sterne beweisen.



Weizenbier vom Fass „Schweiger Weiße“ 0,30 l € 4,00 0,50 l € 6,00

Alkoholgehalt: 5,1% Vol. **Geschmack:** Spritzig, mit geschmackvollen Banane-, Aprikose- und Nelkenaromen.

Die bronzene Färbung, die intensive Trübe und der cremige Schaum sind die Eigenschaften, die unsere „Schmankerl Weiße“ ausmachen. Ihr Geschmack überzeugt durch das harmonische Zusammenspiel von Fruchtaromen – allen voran reife Aprikosen und Bananen – mit einem Beigeschmack von Honig- und Malzaromen. Die elegante Spritzigkeit, die in einer runden und zarten Struktur mündet, wird von einem süßen und fruchtigen Abgang hervorgehoben.

GETRÄNKE

Weißwein / Rotwein vom Fass 0,10 l € 2,00 0,25 l € 3,80
0,50 l € 7,50 1 l € 14,50

Mineralwasser prickelnd / still Surgiva - Carisolo (TN) 0,50 l € 2,40 1 l € 3,80
Getränke 0,25 l € 2,80 0,33 l € 3,00 0,45 l € 5,00

FRUCHTSÄFTE, ZU 100% NATUR PUR

Natürliche Apfelsäfte, hergestellt aus Äpfeln, die auf über 900 Metern Meereshöhe auf dem Rittner Hochplateau wachsen. Die ursprünglichen Säfte aus erlesenen Bergäpfeln werden nach den höchsten Qualitätskriterien hergestellt.

Apfelsaft 100%, Apfel / Karotte, Apfel / Birne, Apfel / Aprikose, Apfel / Heidelbeere € 3,20

FLASCHENBIERE



ICHNUSA ungefiltert, Alkoholgehalt: 5,8% Vol. Flasche 0,33 l € 3,30

Ungefiltertes, untergäriges Bier, 100% reines Gerstenmalz. Mit seiner golden leuchtenden Färbung präsentiert es eine angenehme Musterung, wobei es den Duft nach Gräsern sowie Noten von gelben Früchten und Aprikosen beibehält. Aus dem Herzen Sardinien der einzigartige Geschmack eines Bieres, das sich durch denselben starken und intensiven Charakter auszeichnet wie sein Heimatland.



BRUNEAUT BLONDE – Glutenfrei, Alkoholgehalt 6,5% Vol. Flasche 0,33 l € 6,50

Klassisches Helles ohne allzu hohe Ansprüche. Die Färbung ist golden, am Gaumen lässt es einen an Akazie erinnernden Geschmack zurück; es ist nicht bitter und ist leicht im Geschmack. Zu den Inhaltsstoffen gehören glutenfreies Gerstenmalz, Hopfen und Hefe.

AUF WUNSCH KÖNNEN KLEINERE PORTIONEN SERVIERT WERDEN.

*Je nach Saison können bei der Zubereitung der in dieser Speisekarte angeführten Gerichte tiefgekühlte bzw. tiefgefrorene Zutaten zum Einsatz kommen.

Bei eventuellen Unverträglichkeiten bzw. Allergien fragen Sie das Servicepersonal nach dem Allergenverzeichnis. GEDECK JE 1,50 EURO.



Gericht aus
Bioprodukten



Gericht ohne
Gluten

SPEZIALBIERE

BRAUEREI RETHIA



MARIAMATA Alkoholgehalt 5,8% Vol. Flasche 0,33 l € 6,80 0,75 l € 12,00

Goldfarbenedes Bier, hergestellt aus zehn verschiedenen Hopfensorten, die ihm intensive und abwechslungsreiche Frucht- und Blütennoten verleihen. Am Gaumen trocken und aromatisch, mit einem angenehm zartbitteren Abgang. Optimal als Aperitif oder zu gegrilltem Fleisch.



MAGNOLIA Alkoholgehalt 5% Vol. Flasche 0,33 l € 6,70 0,75 l € 11,50

Helles und opaleszentes Weißbier. Die zarten Zitrusnoten machen es zu einem perfekten Aperitif an heißen Sommerabenden. Lässt sich perfekt mit Vorspeisen auf Basis von Fisch und Krustentieren kombinieren.

BRAUEREI BIONOC'



ALTA VIENNA Alkoholgehalt 5% Vol. Flasche 0,33 l € 7,20 0,75 l € 14,90

Originalrezept von BioNoć, um den süßen Malz Vienna hervorzuheben. Eine weiche Struktur unterstreicht die Malznote, der geringe Hopfenanteil hingegen begleitet bei jedem Schluck, ohne je aufdringlich zu sein. Ein sehr elegantes und weibliches Bier.



STAIION Alkoholgehalt 5,4% Vol. Flasche 0,33 l € 7,20 0,75 l € 15,50

Silbermedaille bei der Bruxelles Beer Challenge 2017 in der Kategorie Modern Saison.

Traditionell belgisches Bier, leicht, durststillend und sehr wohlschmeckend. Aromatisiert mit Koriander und Orangenschale, von intensivem Duft und Geschmack.



GOLDON ALE Alkoholgehalt 4,6% Vol. Flasche 0,50 l € 8,50

Ein Bier, das nach englischer Tradition hergestellt wird. Hell, frisch und leicht.



FIL DIFARRO Alkoholgehalt 5% Vol. Flasche 0,50 l € 8,90

Das erste Bier, das mit unserem Freund Umberto mit einem Rohdinkelanteil von 40% hergestellt wird. Beim restlichen Getreide handelt es sich natürlich um die direkt von uns gemälzte Gerste. Der Dinkel verleiht Frische, ein leichtes Dry-Hopping sorgt für einen angenehmen Geschmack.



NANA BIANCA Alkoholgehalt 4,5% Vol. Flasche 0,50 l € 8,90

Obergäriges Weißbier, das sich durch rohes Getreide auszeichnet, das ihm Weichheit und eine Zitrusnote verleiht. Die Getreidesorten, die wir anbauen, finden hier ihren höchsten Ausdruck. Ausgezeichnet als Aperitif, passt gut zu frischen und leichten Gerichten.

BRAUEREI BIRRA DI FIEMME



LARIXBIER Alkoholgehalt 5,6% vol. Flasche 0,33 l € 5,90

Bernsteinfarbenes, untergäriges Bier mit kompaktem und schmiegsamem Schaum. Dieses Bier vom Typ „Märzen“ zeichnet sich durch mäßige Spritzigkeit, eine runde Struktur und mäßige Bitterkeit aus. Leicht trübes Aussehen, attraktive geruchliche Finesse und bemerkenswertes geschmackliches Gleichgewicht. Das Aroma zeichnet sich durch Malz, Hopfen und etwas Karamell aus, mit einem Hauch von Kaffee und Pflaume. Der Geschmack ist säuerlich-bitter.



Gericht aus
Bioprodukten



Gericht ohne
Gluten

AUF WUNSCH KÖNNEN KLEINERE PORTIONEN SERVIERT WERDEN.

*Je nach Saison können bei der Zubereitung der in dieser Speisekarte angeführten Gerichte tiefgekühlte bzw. tiefgefrorene Zutaten zum Einsatz kommen.

Bei eventuellen Unverträglichkeiten bzw. Allergien fragen Sie das Servicepersonal nach dem Allergenverzeichnis. GEDECK JE 1,50 EURO.