

Ein herzliches Größ Gott zur 46.
Eisacktaler Kost im



Unsere Weinempfehlung

<i>Eisacktaler Sylvaner</i> Neustift	2016	0,75	€ 22,00
<i>Eisacktaler Kerner</i> Neustift	2016	0,75	€ 22,00
<i>Zweigelt</i> Sunnegg	2016	0,75	€ 21,00
<i>Blauburgunder St. Daniel</i> Schreckbichl	2015	0,75	€ 28,00

Familie Thaler und Mitarbeiter wünschen einen guten Appetit



Unser Menü zur Eisacktaler Kost

*Kürbis-Kräuterfrischkäseterrine
Wachtelei/Salatspitzen/Thymianbrioche*



*Schüttelbrotravioli mit Pastinakenfüllung
Hirschragout/Kräuter*



*Rückensteak vom Jungrind
Birmehlkruste/Röstinchen/Gemüsebeet*




*Waldfrüchteparfait im Baumkuchenmantel
Honigschaum/Buchweizen*

43,00 Euro

Kalte Vorspeisen

<i>Tartar vom einheimischen Rinderfilet</i> mit Toast und Butter	€ 16,00
<i>Hausmarinierter Alpensaibling</i> Mehrkorn-Gemüsesalat/pikantes Rübengel	€ 11,00
<i>Gebackener Kalbskopf in Schwarzbrotbrösel</i> bunte Salate/pikante Preiselbeeren	€ 11,00
<i>Carpaccio vom Schalderer Hirsch</i> Blaukraut/Apfel/Pfifferlinge mariniert	€ 12,00
<i>Kürbis/Kräuterfrischkäseterrine</i> Wachtelei/Salatspitzen/Thymianbrioche	€ 11,00

Suppen

<i>Aufgeschäumte Eisacktaler Zweigelt-Weinsuppe</i> mit Brotwürfel	 € 6,50
<i>Schaumsuppe vom zweierlei Kohl (Broccoli/Blumenkohl)</i> gebackenes Kalbsbries	€ 7,00
<i>Aus dem Suppentopf:</i> 2 Leber oder Speckknödel	€ 7,50
Kräuterfritatten	€ 6,00
<i>Cremesüppchen vom Schwarzbrot</i> Räucherforelle	€ 7,50

Warme Vorspeisen

<i>Gebackene Erdäpfelblattln mit mildem Sauerkraut</i>	€ 9,50
<i>Schüttelbrotravioli mit Pastinakencreme gefüllt</i> Hirschragout/frische Kräuter	€ 12,00
<i>Gersterisotto mit Wipptaler Lammkotelette</i> Bärlauch/Hanfsamen	€ 12,00
<i>Topfen-Kräutergnocchi</i> Tomaten/Thymianfond/Räucherforelle	€ 11,00
<i>Plentene Kasknödel</i> auf zweierlei Kraut serviert	€ 10,00
<i>Unser Tris</i> Schlutzkrapfen/Pressknödel/Rohnenknödel	€ 10,50
<i>Blutnudel mit Graukäse</i> Speck und Lauch	€ 10,50



zwei Euro dieses Gerichtes gehen an den Onlus Verein
Trotzdem reden! www.trotzdem-reden.com

Hauptgerichte

<i>Unsere Fleischkräpfeln mit Thymiansauce,</i> Kartoffelpüree/Gemüseragout	€ 19,00
<i>Filet vom Jungrind mit Meerrettichkruste gratiniert</i> auf Gemüsebeet/Röstinchen	€ 25,00
<i>Bratl vom Wipplamb</i> Wurzelgemüse/in eigener Sauce	€ 19,00
<i>Rückensteak vom Rind (300g.) mit Almblüten-Kräuterbutter</i> dazu Kartoffelspalten und Salat vom Buffet	€ 21,00
<i>Saftiges Bauerngeröstel</i> frischer Majoran/Speckkrautsalat	€ 19,00
<i>Zartes Schweinswangerl in Bier-Kümmelsauce</i> Reis Pilav und bunte Karotten	€ 20,00
<i>Rehpfeffer mit Blaukraut</i> Selleriepüree/zweierlei Polenta	€ 21,00
<i>Filet von der Lachsforelle mit Krenschäum</i> Lauch – Tomaten/Fastenknödelscheiben	€ 19,00

Desserts

<i>Hausgemachte Topfenknödel mit Nougatherz in Zimtbrösel auf Himbeermark</i>	€ 7,00
<i>Mohntörtchen mit Gewürzäpfel weiße Schokolade</i>	€ 7,50
<i>Crème brûlée mit Almkrauteraroma Karamellbirnen/Nusseis</i>	€ 7,00
<i>Waldfrüchteparfait im Schokomantel Honigschaum/Buchweizen</i>	€ 7,00
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	€ 5,50
<i>Dreierlei vom Südtiroler Joghurt fein garniert</i>	€ 7,00
<i>Kastanienpüree mit Cremeeis, Schlagsahne und Schokoladesauce</i>	€ 7,00
<i>Hausgemachter Mürbteigapfelstrudel von Südtiroler Äpfeln</i>	€ 4,00

Fragen Sie nach unserem Angebot an offenen Dessertweinen

Käse

<i>Feine Auswahl von einheimischen Käsesorten mit hausgemachten pikanten Marmeladen</i>	€ 14,00
<i>Graukäse mit Zwiebelringen und Schnittlauch</i>	€ 10,00

*Bei Bedarf werden Tiefkühlprodukte verwendet.
Wir verwenden alle 14 Allergene, bei Unklarheiten wenden Sie sich bitte an unseren Service*



Un carissimo benvenuto alla 46° edizione
della settimana della buona cucina della Val d'Isarco



La nostra proposta vini

<i>Eisacktaler Sylvaner</i> Novacella	2016	0,75	€ 22,00
<i>Eisacktaler Kerner</i> Novacella	2016	0,75	€ 22,00
<i>Zweigelt</i> Sunnegg	2016	0,75	€ 21,00
<i>Pinot nero St. Daniel</i> Colterenzio	2015	0,75	€ 28,00

Famiglia Thaler e collaboratori augurano buon appetito



Il nostro menu della settimana gastronomica

*Terrina di zucca e formaggio fresco alle erbe
uovo di quaglia/insalatina/brioche al timo*



*Ravioli al pane duro ripieni di pastinaca
ragú di cervo/erbe fresche*



*Entrecote di manzo
gratinato con farina di pera/verdura/rösti di patate*




*Semifreddo ai frutti di bosco
spuma al miele/grano saraceno*

43,00 Euro

Antipasti

<i>Tartara di filetto di manzo nostrano</i> con pane tostato e burro	€. 16,00
<i>Salmerino alpino marinato in casa</i> insalata multi cereali/gel di rapa piccante	€. 11,00
<i>Testina di vitello frita in mantello di pane nero</i> insalatina/mirtilli piccanti	€. 11,00
<i>Carpaccio di cervo della Val Scaleres</i> capuccio rosso/mela/finferli marinati	€. 12,00
<i>Terrina di zucca/formaggio fresco alle erbe</i> insalata di verdura e multi cereali	€. 11,00
<i>Piatto della locanda</i> (speck/formaggio/salsiccia affumicata/patate)	€. 11,00

Minestre

<i>Zuppa di vino rosso Zweigelt</i> con croutons di pane		€. 6,50
<i>Crema ai broccoli</i> animelle di vitello fritti		€. 7,00
<i>Minestre:</i> 2 canederli al fegato oppure allo speck oppure celestine alle erbe		€. 7,50 €. 6,00
<i>Crema di pane nero</i> filetto di trota affumicata		€. 7,50

Primi piatti

<i>Foglie di patate con crauti</i>	€. 9,50
<i>Ravioli al pane duro ripieni di pastinaca</i> ragù di cervo/erbette fresche	€12,00
<i>Risotto d´orzo braciolina d´agnello dell Alta Val d´Isarco</i> erba orsina/semi di canapa	€12,00
<i>Gnocchi alla ricotta ed erbette</i> salsina al pomodoro e timo/trota affumicata	€11,00
<i>Canederli al grano saraceno</i> serviti su crauti oppure insalata di cappuccio	€. 10,00
<i>Tris tirolese</i> Schlutzkrapfen/canederlo al formaggio e alle rape	€. 10,50
<i>Tagliatelle al sangue</i> formaggio grigio/speck/porri	€. 10,50



due Euro di questo piatto vengono donate all'associazione Onlus
Trotzdem reden! www.trotzdem-reden.com

Secondi piatti

<i>Polpette di carne con salsina al timo, purè di patate/ ragù di verdura</i>	€. 19,00
<i>Filetto di manzo gratinato con crosta al rafano su letto di verdura/rösti di patate</i>	€. 25,00
<i>Brasato d'agnello "Wipplamb" in propria salsa verdure arroste/patate</i>	€. 19,00
<i>Entrecote di manzo (300g) con burro ai fiori di malga ed erbe patate al forno e insalata dal buffet</i>	€. 21,00
<i>Geröstel del contadino con maggiorana fresca insalata di cappuccio</i>	€. 19,00
<i>Guancia di maiale in salsina al comino e birra riso pilav e carote</i>	€. 20,00
<i>Gulasch di capriolo con cappuccio rosso puré di sedano/duetto di polenta</i>	€. 21,00
<i>Filetto di trota salmonata con schiuma al rafano porri/pomodoro/fettine di canederlo</i>	€. 19,00

Dolci

<i>Canederli di ricotta con cuore di gianduia in pangrattato alla cannella</i>	€. 7,00
<i>Tortino al papavero con mele alle spezie cioccolato bianca</i>	€. 7,50
<i>Crema brûlée aromatizzato alle erbe di malga pera caramellata/gelato alla nocciola</i>	€. 7,00
<i>Semifreddo ai frutti di bosco in mantello di cioccolato schiuma al miele/grano saraceno</i>	€. 5,50
<i>Gelato alla vaniglia con lamponi caldi</i>	€. 7,00
<i>Variazione dello yogurt dell'Alto Adige schiuma al limone/frutti di bosco</i>	€. 7,00
<i>Purè di castagne con gelato alla vaniglia, panna e salsina alla cioccolato</i>	€. 7,00
<i>Strudel di mele di pasta frolla fatto in casa</i>	€. 4,50

Offriamo anche dei ottimi vini da Dessert a bicchiere

Formaggio

<i>Variazione di formaggio nostrano con diversi condimenti</i>	€14,00
<i>Formaggio grigio con cipolla ed erba cipollina</i>	€10,00

*In caso di necessità usiamo anche prodotti surgelati
Usiamo tutti i 14 allergenici per domande la preghiamo di rivolgersi al servizio*

