

ANTIPASTI

ANTIPASTI - APPETIZERS

Hausgeräuchertes Forellenfilet auf Spinat, € 16,30 dazu getoastetes Brot, Meerrettich und Butter

Filetto di trota affumicato in casa su spinaci, con crostini, rafano e burro | *Home smoked trout on spinach with toasted bread, horseradish and butter*

WEINTIPP: CHARDONNAY "SOMERETO" (KELLEREI ANDRIAN)

Gemischte Platte € 17,10

vom Passeirer Speck und Südtiroler Käse

Piatto di speck della Passiria e formaggio altoatesino
Mixed plate of Passirian speck and cheese

WEINTIPP: LAGREIN RISERVA (KELLEREI ROTTENSTEINER)

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum € 6,60

Bruschetta con pomodoro e basilico
Bruschetta with tomatoes and basil

WEINTIPP: WEIßBURGUNDER – PINOT BIANCO (KELLEREI MERAN)

Bruschetta mit frischen und getrockneten Tomaten, € 8,30 Taggiasca Oliven und Büffelmozzarella

Bruschetta con pomodori freschi e secchi, olive taggiasche, acciughe, mozzarella di bufala / *Bruschetta with dried and fresh tomatoes, taggiasca olives, buffalo mozzarella*

WEINTIPP: GOLDMUSKATELLER TROCKEN „SUN“ (KELLEREI NALS MARGREID)

Bruschetta mit Tomaten, Basilikum, € 7,70 Speck und Stilfser Käse

Bruschetta con pomodoro, basilico, speck e formaggio Stelvio
Bruschetta with tomatoes, basil, speck and cheese

WEINTIPP: ST. MAGDALENER „RIESER“ (KELLEREI NALS MARGREID)

Caponata di Melanzane

€ 7,70

(Auberginen-Tomaten-Antipasto) mit gerösteten Brotscheiben

Caponata di melanzane alla siciliana con crostini

*Caponata di melanzane (eggplant-tomatoes-antipasto) with
toasted bread*

WEINTIPP: PRIMITIVO „ATLAS“ (KELLEREI TOMMASI)

Carpaccio vom Rind, in Salz gelegt, an Rucola und Radicchio mit Portwein Sauce und Schwarzbeere

€ 16,80

Carne Salada con rucola e radicchio con salsa porto e mirtilli

*Beef-Carpaccio on rocket and radicchio with portwine sauce
and blueberries*

WEINTIPP: MERLOT-CABERNET „VANGAR“ (KELLEREI NALS MARGREID)

Gegrillter Oktopus auf Kichererbsencreme

€ 18,80

dazu gebackene grüne Paprika

Polpo grigliato su crema di ceci e peperoni friggirelli

Grilled polyp on chickpeas cream and fried green peppers

WEINTIPP: SAUVIGNON BLANC „STEIN“ (KELLEREI NALS MARGREID)

SALATE

INSALATE - SALADS

Bunter Salatteller mit Büffelmozzarella und

Hühnerstreifen

€ 18,50

oder Garnelen

€ 19,50

Insalata mista con mozzarella di bufala, con straccetti di pollo

oppure gamberi | *Mixed salad with buffalo-mozzarella, stripes of
chicken or prawns*

BIERTIPP: BATZEN GOSE (SAUER ALE)

Griechischer Salat mit Feta, Gurken, Peperoni,

€ 13,80

Oliven Zwiebel und Tomaten

Insalata greca con feta, cetrioli, peperoni, olive, cipolla, pomodori

*Greek salad with feta, cucumbers, peperoni, olives, onion and
tomatoes*

WEINTIPP: LUGANA (KELLEREI TOMMASI)

Caprese – Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Oliven  € 10,10

Caprese con pomodori, mozzarella, basilico e olive

Caprese – Tomatoes, mozzarella, basil and olives

WEINTIPP: WEIßBURGUNDER – PINOT BIANCO (KELLEREI MERAN)

Kleiner gemischter Salat 

Insalata mista piccola

Small mixed salad

€6,50

Großer gemischter Salat 

Insalata mista grande

Big mixed salad

€8,50

PASTA • GNOCCHI • RISOTTI

PRIMI – ITALIAN DISHES

Auberginenlasagnetta mit Büffelmozzarella 

€ 12,20

Parmigiana di melanzane con mozzarella di bufala

Eggplant Lasagne with buffalo mozzarella

WEINTIPP: BLAUBURGUNDER-PINOT NOIR (KELLEREI MURI GRIES)

Lasagne alla Bolognese

€ 11,30

WEINTIPP: MERLOT-CABERNET „VANGAR“ (KELLEREI NALS MARGREID)

Gemüsestrudel mit Ricotta 

€ 11,90

Strudel di verdure con ricotta/ *Vegetable strudel with ricotta*

WEINTIPP: CHARDONNAY “SOMERETO” (KELLEREI ANDRIAN)


Hausgemachte Tagliatelle mit Hirschragout

€ 15,30

Tagliatelle fatte in casa con ragù di cervo

Handmade Tagliatelle with deer ragu

WEINTIPP: LAGREIN RISERVA (KELLEREI ROTTENSTEINER)

Hausgemachte Gnocchi „alla Sorrentina“  **€ 12,80**
aus dem Ofen mit Tomatensauce und Mozzarella überbacken
Gnocchi „alla sorrentina“ fatti in casa con pomodoro e mozzarella
Homemade Gnocchi from the oven with tomato sauce and mozzarella

WEINTIPP: ROSÉ (KELLEREI NALS MARGREID)

Hausgemachte Gnocchi mit Calamari und knusprigem Rucola **€ 15,20**

Gnocchi fatti in casa con calamari e rucetta croccante
Homemade gnocchi with octopus and crispy arugula

WEINTIPP: SAUVIGNON BLANC „STEIN“ (KELLEREI NALS MARGREID)

Gnocchi mit Pecorino und Trüffel  **€ 15,20**

Gnocchi con pecorino e tartufo
Gnocchi with pecorino cheese and truffle

WEINTIPP: GOLDMUSKATELLER TROCKEN „SUN“ (KELLEREI NALS MARGREID)


Risotto mit Garnelen und Zucchini  **€ 15,20**

(kann auch vegan bestellt werden)

Risotto gamberi e zucchini
Risotto with prawns and courgette

WEINTIPP: WEIßBURGUNDER – PINOT BIANCO (KELLEREI MERAN)

Risotto mit Steinpilzen  **€ 14,50**

(kann auch vegan bestellt werden) 

Risotto ai porcini (eventualmente vegano)
Risotto with porcini mushrooms (eventually vegan)

WEINTIPP: SAUVIGNON BLANC „STEIN“ (KELLEREI NALS MARGREID)

Spaghetti Aglio, olio e peperoncino  **€ 8,90**

WEINTIPP: GOLDMUSKATELLER TROCKEN „SUN“ (KELLEREI NALS MARGREID)

Spaghetti alla Carbonara **€ 11,20**

Spaghetti carbonara (egg-bacon-sauce)

WEINTIPP: BLAUBURGUNDER-PINOT NOIR (KELLEREI MURI GRIES)

Hausgemachte Pasta „alla Norma“ mit Tomatensauce, gebackenen Auberginen und Ricotta €13,90 V

Pasta fatta in casa alla Norma | *Homemade Pasta alla Norma with tomato sauce, eggplants and fresh cheese*

WEINTIPP: PRIMITIVO „ATLAS“ (KELLEREI TOMMASI)

Hausgemachte Teigtaschen mit Kürbis und Steinpilzen € 15,80 V

Ravioli alla zucca e porcini | with pumkin and porcini mushrooms

WEINTIPP: CHARDONNAY „SOMERETO“ (KELLEREI ANDRIAN)

Hausgemachte Pasta mit Pesto von getrockneten Tomaten, Ricotta € 14,20

Pasta fatta in casa, pesto ai pomodori secchi, ricotta | *Homemade Pasta, pesto of dried tomatoes, ricotta*

WEINTIPP: LUGANA (KELLEREI TOMMASI)

Hausgemachte Tagliatelle mit Scampi (ungeschält) und Cocktailtomaten € 22,20

Tagliatelle fatte in casa con scampi e pomodorini
Handmade Tagliatelle with prawns and cocktail tomatoes

WEINTIPP: ROSÉ (KELLEREI NALS MARGREID)

Tagessuppe | Zuppa del giorno | *Soup of the day* € 7,70

FÜR KLEIN UND GROSS

PER PICCOLI E GRANDI – *FOR BIG AND SMALL*

Spaghetti mit Tomatensauce kl. € 5,70 gr. € 9,00

Spaghetti al pomodoro | *Spaghetti with tomatoe sauce*

Spaghetti mit Bologneseragù kl. € 6,90 gr. € 11,50

Spaghetti alla Bolognese | *Spaghetti Bolognese*

GETRÄNKETIPP: GRANATAPFELSAFT „LEVICO“

Schnitzel Wiener Art mit Pommes kl. € 10,30 gr. € 14,90

Cotoletta alla milanese e patatine fritte
„Wienerschnitzel“ with french fries

GETRÄNKETIPP: ORANGELIMONADE „LEVICO“

Chicken Nuggets mit Pommes kl. €10,00 gr. € 12,30
Chicken Nuggets con patatine fritte | *with french fries*

Hausgemachte Gnocchi, Tomatensauce kl. € € 8,70 gr. € 10,80
Gnocchi fatti in casa con pomodoro
Gnocchi with tomato sauce

Pommes | patatine | *french fries* € 4,20

HAUPTGERICHTE

PIATTI PRINCIPALI – MAIN DISHES

**Tagliata vom Rind 300gr
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison** € 27,50
Tagliata di manzo con patate al rosmarino, verdure di stagione
Beef tagliata with rosemary potatoes and vegetables

WEINTIPP: LAGREIN RISERVA „ROTTENSTEINER“ (KELLEREI ROTTENSTEINER)

Schnitzel Wiener Art mit Pommes € 14,90
Cotoletta alla milanese, patatine | „*Wienerschnitzel*“, *french fries*

BIERTIPP: LÖSCHZWERGE

Marinierte Spare Ribs mit Pommes und BBQ Sauce € 19,70
Costine con patatine fritte | *Spare Ribs with french fries*

BIERTIPP: BATZEN DUNKEL

Schweinsfilet mit Selleriepüree und Gemüse € 21,00
Filetto di maiale con purè al sedano rapa e verdura
Pork filet with celery purée and vegetables

WEINTIPP: PRIMITIVO „ATLAS“ (KELLEREI TOMMASI)

Lammstelze mit Kartoffelpüree und Gemüse € 26,90
Stinco di agnello con purè di patate e verdure
Lamb knuckle with potato purée and vegetables

WEINTIPP: BLAUBURGUNDER-PINOT NOIR (KELLEREI MURI GRIES)

Burger mit Quinoa-Patty im Pizzabrot, Salat, Tomate, Gurke, krokante Zwiebel und vegane Mayonnaise, serviert mit Pommes  € 17,50

Hamburger di quinoa nel panuozzo, lattuga, pomodoro, cetriolo, cipolla e mayonnaise vegana, servito con patatine fritte
Hamburger in pizza bread with quinoa-patty, salad, tomato, cucumber, onion and vegan mayonnaise served with french fries

BIERTIPP: STIEGL (HELLES)

Burger mit Rinds-Patty 200gr. im Pizzabrot, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Ei und Barbecue-Sauce, serviert mit Pommes € 18,70

Hamburger di manzo nel panuozzo, lattuga, pomodoro, cetriolo, cipolla, uovo e salsa barbecue, servito con patatine fritte
Burger in pizza bread with beef-patty, salad, tomato, cucumber, onion, egg, and barbecue sauce served with french fries

BIERTIPP: BATZEN GOSE (SAUER ALE)

Beyond Meat Burger® (auf Pflanzenbasis)  im Pizzabrot mit Salat, Tomate, Gurke, Grillgemüse, Zwiebeln und Barbecue-Sauce, serviert mit Pommes € 18,60

Hamburger Beyond Meat® (a base vegetale) nel panuozzo con lattuga, pomodoro, cetriolo, verdure grigliate, cipolle e salsa barbecue, servito con patatine fritte | *Beyond Meat Burger® (plant-based) with salad, tomato, cucumber, grilled vegetables, onion and barbecue-sauce served with french fries*

BIERTIPP: LÖSCHZWERGE

Gegrilltes Saiblingfilet mit Gemüse, Rosmarinkartoffeln € 25,50

Salmerino alla griglia con verdure e patate al rosmarino
Grilled samlet with vegetables and rosemary potatoes

WEINTIPP: SAUVIGNON BLANC STEIN (KELLEREI NALS MARGREID)

Tintenfisch mit Brokkoli-Scamorza Füllung auf Kartoffelpüree € 25,50

Calamaro ripieno con broccoli e scamorza su puré di patate
Squid with broccoli-scamorza stuffing on mashed potatoes

WEINTIPP: SAUVIGNON BLANC STEIN (KELLEREI NALS MARGREID)

Asiatische Gemüsepfanne mit Reis

Padella di verdure asiatiche con riso | *Asian vegetable pan with rice* € 14,20

WEINTIPP: GOLDMUSKATELLER TROCKEN „SUN“ (KELLEREI NALS MARGREID)

Hausgemachte Schlutzkrapfen € 15,20

„Schlutzkrapfen“ tirolesi – mezzelune con spinaci e ricotta
Tyrolian „Schlutzkrapfen“ – ravioli with spinach and fresh cheese

WEINTIPP: WEIßBURGUNDER – PINOT BIANCO (KELLEREI MERAN)

Tris vom Speck-, Käse- und Spinatknödel auf Krautsalat

(Wartezeit: ca. 30 Minuten) € 13,50

Tris di canederli (speck, formaggio e spinaci) su insalata di cavolo
(tempo di attesa: ca. 30 minuti)

*Tris of „Knödel“ (bacon, cheese and spinach) with cabbage salad
(waiting time: ca. 30 minutes)*

WEINTIPP: ST. MAGDALENER „RIESER“ (KELLEREI NALS MARGREID)

PIZZA

AB 17.30 UHR DALLE ORE 17.30

DIE KLASSIKER

LE CLASSICHE

Marinara

€ 7,30

Tomatensauce, Knoblauch, Sardellen

Pomodoro, aglio, acciughe
Tomato sauce, garlic, anchovy

Margherita

€ 8,10

Tomatensauce, Mozzarella

Pomodoro, mozzarella
Tomato sauce, mozzarella

WEINTIPP: ROSÉ (KELLEREI NALS MARGREID)

Siciliana € 11,50

Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Oliven, Sardellen

Pomodoro, mozzarella, capperi, olive, acciughe

Tomato sauce, mozzarella, capers, olives, anchovy

WEINTIPP: ROSÉ (KELLEREI NALS MARGREID)

Schinken | Prosciutto € 9,90

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken

Pomodoro, mozzarella, prosciutto

Tomato sauce, mozzarella, ham

Schinken und Pilze | Prosciutto e Funghi € 10,90

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, eingelegte Champignons

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon

Tomato sauce, mozzarella, ham, champignon mushrooms

Capricciosa € 11,50

Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Artischocken, Schinken

Pomodoro, mozzarella, champignon, carciofini e prosciutto

Tomato sauce, mozzarella, champignon mushrooms, artichokes, ham

5 Käse | 5 Formaggi € 12,50

Tomatensauce, Mozzarella, Brikäse, Gorgonzola, Stilfser Bergkäse, Schafskäse

Pomodoro, mozzarella, briè, gorgonzola, Stilfser Bergkäse,

pecorino | *Tomato sauce, mozzarella, brie, gorgonzola, Stilfser Bergkäse, pecorino cheese*

BIERTIPP: BATZEN DUNKEL

Diavola € 12,50

Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Oliven, Paprikaschoten, scharfe Salami

Pomodoro, mozzarella, capperi, olive, peperoni, salamino

Tomato sauce, mozzarella, capers, olives, peppers, spicy salami

4 Jahreszeiten | 4 stagioni

€ 12,00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Paprikaschote

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon, carciofi e peperoni | *Tomato sauce, mozzarella, ham, champignon mushrooms, artichokes, peppers*

Gemüse | Verdure

€ 11,50

Tomatensauce, Mozzarella, gegrilltes Gemüse

Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate
Tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables

BIERTIPP: LÖSCHZWERGE

SPEZIALPIZZAS

LE SPECIALI

Calzone mit Pilzen | Calzone ai funghi | *Pizzaroll*

€ 12,50

Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Schinken

Pomodoro, mozzarella, champignon e prosciutto
Tomato sauce, mozzarella, champignon mushrooms and ham

BIERTIPP: BATZEN DUNKEL

Schlemmer | Golosa

€ 12,50

Tomatensauce, Mozzarella, Radicchio, Gorgonzola, scharfe Salami

Pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola, salamino
Tomato sauce, mozzarella, radicchio, gorgonzola, spicy salami

WEINTIPP: MERLOT „LEVAD“ (KELLEREI NALS MAGREID)

Rucola und Parmesan | Rucola e Grana

€ 10,50

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmesanspähnen

Pomodoro, mozzarella, rucola, grana
Tomato sauce, mozzarella, rocket, parmiggiano cheese

BIERTIPP: LÖSCHZWERG (KELLERBIER)

Gorgonzola, Birne, Walnuss | Gorgonzola, pera, noci

€13,50

Mozzarella, Gorgonzola, Birne, Walnuss

Mozzarella, gorgonzola, pere, noci
Mozzarella gorgonzola, pears, walnuts

BIERTIPP: STIEGL

MIT GEMÜSE


CON LE VERDURE

Ricotta und Spinat | Ricotta e Spinaci € 11,00

Tomatensauce, Mozzarella, Ricotta, Spinat

Pomodoro, mozzarella, ricotta e spinaci

Tomato sauce, mozzarella, ricotta, spinach

Vegane | Vegana  € 12,50

Tomatensauce, gegrilltes Gemüse, Mais, Champignons, Kirschtomaten, Artischocken, Rucola

Pomodoro, verdure grigliate, mais, champignon, pomodorini, carciofi, rucola

Tomato sauce, grilled vegetables, corn, champignon mushrooms, cherry tomatoes, artichokes, rocket

BIERTIPP: STIEGL

Sommer | Estiva € 10,20

Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Rucola

Pomodoro, mozzarella, pomodori a fette, rucola

Tomato sauce, mozzarella, tomatoes, rocket

WEINTIPP: LUGANA (KELLEREI TOMMASI)

MIT BÜFFELMOZZARELLA

LE BUFALAE

Mediterranea € 12,50

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Oliven, scharfe Salami, frische Tomaten

Pomodoro, mozzarella di bufala, olive, salamino, pomodoro a fette

Tomato sauce, buffalo mozzarella, olives, spicy salami, tomatoes

BIERTIPP: BATZEN GOSE (SAUER ALE)

Büffel | Bufalina € 11,50

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico

Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil

WEINTIPP: WEISSBURGUNDER – PINOT BIANCO (KELLEREI MERAN)

Königspizza | Regina € 12,70

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Oliven, getrocknete Tomaten, Basilikum

Pomodoro, mozzarella di bufala, olive, pomodori secchi, basilico
Tomato sauce, buffalo mozzarella, olives, dried tomatoes, basil

MIT WURSTWAREN

CON I SALUMI

Brie e Speck  € 12,20

Tomatensauce, Mozzarella, Brikäse, Speck

Pomodoro, mozzarella, brie, speck
Tomato sauce, mozzarella, brie, speck

WEINTIPP: LAGREIN RISERVA „ROTTENSTEINER“ (KELLEREI ROTTENSTEINER)

Rohschinken | Crudo € 13,20

Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Rucola

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola
Tomato sauce, mozzarella, raw ham, rocket

Rohschinken und Büffelmozzarella | Crudo e bufala € 14,50

Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella, Rohschinken und getrocknete Tomaten | Pomodoro, mozzarella, bufala

prosciutto crudo, pomodori secchi | *tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, raw ham, dried tomatoes*

WEINTIPP: BLAUBURGUNDER-PINOT NOIR (KELLEREI MURI GRIES)

Holzfäller | Boscaiola  € 12,70

Tomatensauce, Mozzarella, eingelegte Champignons, Zwiebeln, Speck

Pomodoro, mozzarella, champignon, cipolla, speck
Tomato sauce, mozzarella, champignon mushrooms, onions, speck

WEINTIPP: BLAUBURGUNDER-PINOT NOIR (KELLEREI MURI GRIES)

Bauernpizza | Contadina  € 13,00

Tomatensauce, Mozzarella, Räucherkäse, Zwiebeln, gegrillte Zucchini, Bauchspeck

Pomodoro, mozzarella, scamorza, cipolla, zucchini, pancetta
Tomato sauce, mozzarella, smoked cheese, onions, grilled zucchini, bacon

WEINTIPP: BATZEN DUNKEL

Pizza Walter € 12,30

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Würstel, Paprikaschote

Pomodoro, mozzarella, salamino, wurstel, peperoni
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, wurstel, peppers

Salami | Salamino € 10,50

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami

Pomodoro, mozzarella, salamino
Tomato sauce, mozzarella, spicy Salami

WEINTIPP: PRIMITIVO "ATLAS" (KELLEREI TOMMASI)

MEERESPIZZAS

SAPORE DI MARE | FROM THE SEA

Meeresfrüchte | Pescatora € 14,70

Tomatensauce, Mozzarella Meeresfrüchte

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare | *Tomato sauce, mozzarella, seafood*

BIERTIPP: BATZEN GOSE (SAUER ALE)

Thunfisch und Zwiebel | Tonno e Cipolla € 12,50

Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln, Thunfisch

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
Tomato sauce, mozzarella, onion, tuna

Garnelen | Gamberi € 14,20

Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Oliven, Rucola, Kirschtomaten

Pomodoro, mozzarella, gamberi, olive, rucola e pomodorini
Tomato sauce, mozzarella, prawns, olives, rocket, cherry tomatoes

BIERTIPP: LÖSCHZWERGE

Schwertfisch | Pesce spada

€ 14,20

Mozzarella, geräucherter Schwertfisch, Rucola | mozzarella, pesce spada affumicato, rucola | *mozzarella, smoked, rocket*

WEINTIPP: ROSÉ (KELLEREI NALS MAGREID)

Jede Pizza kann auch als kleine Pizza bestellt werden: – € 1,00

È possibile ordinare la pizza in misura piccola: – €1,00

Every pizza can be ordered smaller: -€1,00

Extras: € 0,50 – € 2,00

Glutenfreie Pizza | Pizza senza glutine | *Gluten free: + € 2,50*

Dinkelteig | Impasto al farro | *Spelt dough: + € 1,80*

DESSERTS

DOLCI

Tiramisù	€ 5,70
Crème brûlée	€ 5,70
Schokolademousse mousse al cioccolato	€ 5,70
Himbeer Panna Cotta	€ 5,70
Apfelstrudel	€ 4,50
Mit Vanilleeis	€ 6,30
Strudel di mele <i>Apple-strudel</i>	€ 4,50
con una pallina di gelato alla vaniglia <i>With ice cream</i>	€ 6,30
„Torta Caprese“ (Mandel-Schokolade-Kuchen)	€ 4,20
Mit Vanilleeis	€ 6,00
Torta Caprese	€ 4,20
con una pallina di gelato alla vaniglia <i>With ice cream</i>	€ 6,00
Heiße Himbeeren mit 2 Kugeln Vanilleeis	€ 6,80
Lamponi caldi con 2 palline di gelato alla vaniglia <i>Warm raspberries with 2 balls of vanilla ice cream</i>	
Zitronenkuchen Torta al limone <i>lemon cake</i> 	€ 4,20
Affogato – 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen	€ 3,70
Affogato con 1 pallina di gelato alla vaniglia <i>Affogato – 1 ball of vanilla ice cream in espresso</i>	
Caramel Iced Coffee	€ 3,70
Sahne Panna <i>Cream</i>	€ 1,10
WARMER GETRÄNKE	
BEVANDE CALDE – <i>WARM DRINKS</i>	
Espresso oder Macchiato	€ 1,70
Cappuccino	€ 2,80

Tasse Kaffee Caffè americano <i>Cup of coffee</i>	€ 2,60
Latte Macchiato	€ 3,20
Kännchen Kaffee Bricco di caffè <i>Jug of coffee</i>	€ 4,90
Verschiedene Tees Tè e tisane varie <i>Diffrend teas</i>	€ 2,30
Heiße Schokolade cioccolata calda <i>hot chocolate</i>	€ 2,90

SÄFTE UND WASSER

SUCCHI E ACQUA – *JUICE AND WATER*

Mineralwasser Acqua minerale <i>Mineral Water</i>	0,5l € 2,70	1l € 4,80
Apfelsaft Succo di mela <i>apple juice</i>	0,2l € 2,60	0,4l € 5,10
Apfelsaft gespritzt Succo di mela con acqua frizzante <i>apple juice + sparkling water</i>	0,2l € 2,50	0,4l € 4,90
Zitronen-Ingwer Saft Zenzero-limone	0,2l € 2,50	0,4l € 4,90
Traubensaft, Johannisbeersaft Succo d'uva o di ribes <i>grape and currant juice</i>	0,2l € 2,60	0,4l € 5,10
Orangensaft, Orangen-Karotten-Saft Succo d'arancia, Succo alle carote e arance <i>Orange juice, orange-carot-juice</i>	0,2l € 2,60	0,4l € 5,10
Tonicwasser Fever Tree Acqua tonica <i>Tonic water</i>	0,2l	€ 4,10
Granatapfelsaft "Levico" Succo di melagrana pomegranate juice		€ 4,20
Orangelimonade „Levico“ Aranciata Orange soda		€ 4,20
Holunderblüten-, Himbeersaft  succo di sambuco o lamponi <i>elderflower and raspberry juice</i>	0,2l € 2,50	0,4l € 4,90
Limonade, Fanta, Eistee, Cola, Spezi	0,2l € 2,60	0,4l € 5,10
Almdulder	0,2l € 2,60	0,4l € 5,10
Coca Cola „zero“, Sprite		0,3l € 4,20
Yoga Fruchtsaft Yoga <i>Yoga fruit juice</i>		0,125l € 2,60
Ginger Beer		0,2l € 4,30

APERITIFS

APERITIVI - *APERITIVES*

Hugo / Veneziano (Aperol Spritz)	€ 5,70
JORO Johannisbeer-Rosmarin-Spritz Spritz di ribes – Apfelhotel Torgglerhof	€ 5,70
Hugo ohne Alkohol (mit weißem San Bitter) Hugo analcolico (con San Bitter) <i>Alcoholfree Hugo</i>	€ 5,50
1 Glas Sekt 1 calice di prosecco <i>1 glass of prosecco</i>	€ 4,20
Ander Dog Apple Cider – Apfelhotel Torgglerhof	€ 5,50

Fruitesse on the Rocks (Fruchtbier) birra alla frutta fruit beer	€ 5,50
San Bitter rot und weiß (alkoholfrei)	€ 2,60

OFFENE WEINE

VINI APERTI | OPEN WINES

1 Glas Hauswein, rot oder weiß	€ 2,60
1 calice vino della casa 1 glass of house wine	
¼l Hauswein, rot oder weiß	€ 5,10
¼l Vino di casa, rosso o bianco ¼l house wine, red or white	
½l Hauswein, rot oder weiß	€ 10,20
½l Vino di casa, rosso o bianco ½l house wine, red or white	
1 Glas Weißburgunder Calice Pinot Bianco	€ 3,80
1 Glas Sauvignon „Stein“ Calice Sauvignon „Stein“	€ 4,30
1 Glas Lugana Tommasi Calice Lugana Tommasi	€ 4,00
1 Glas Goldmuskateller trocken „Sun“	
1 Calice Moscato giallo, secco	€ 4,30
1 Glas Chardonnay „Somereto“ Calice Chardonnay	€ 3,90
1 Glas Rosé Calice Rosé	€ 4,30
1 Glas St. Magdalener „Rieser“ Calice „S. Maddalena“	€ 4,10
1 Glas Lagrein Riserva Calice Lagrein Riserva	€ 4,70
1 Glas Primitivo „Atlas“ Bio Calice Primitivo Bio	€ 4,00
1 Glas Merlot Cabernet „Vangar“ Calice Merlot Cabernet	€ 4,50
1 Glas Merlot „Levad“ Calice Merlot	€ 4,80
1 Glas Blauburgunder Muri Gries Calice Pinot noir	€ 4,10

BIER

BIRRE - BEER

Forst Bier oder Forst Radler – Südtirol	0,3l € 3,60	0,5l € 5,80
Birra chiara o Radler piccola „Forst“ – Alto Adige <i>Beer or Radler (with lemonade) „Forst“ – South Tyrol</i>		
Forst Felsenkeller Bier (naturtrüb)	0,3l € 4,00	0,5l € 6,30
Birra torbida „Forst Felsenkeller“ – Südtirol <i>Naturally cloudy beer „Forst Felsenkeller“ – South Tyrol</i>		
Hefe Weihenstephan	0,3l € 4,00	0,5l € 6,30
Birra di frumento piccola „Weihenstephan“ <i>Wheat beer „Weihenstephan“</i>		

FLASCHENBIER

BIRRE IN BOTTIGLIA – BEERS IN BOTTLES


Batzen Dunkel 0,3l Batzen Birra scura	€ 5,20
Batzen Gose 0,3l (Sauer Ale) Batzen Gose (Sour Ale)	€ 5,80
Stiegl 0,3l	€ 4,20
Löschzwerge 0,3l	€ 4,20
Stiegl-Radler Grapefruit	€ 4,20
Brewdog Planet Ale	€ 5,00
Tegernsee Hell 0,5l	€ 5,40
Kl. Hefe alkoholfrei	€ 4,10
Birra di frumento analcolica piccola <i>alcoholfree wheat beer</i>	
Forst 0,0% Birra analcolica <i>Alcoholfree beer</i>	€ 4,00

SCHNÄPSE

GRAPPE, LIQUORI E DIGESTIVI | *DIGESTIVES*

Zirbe, Heu, Kamille, Bergkräuter – Marzadro	0,2cl € 4,30
Zirmal, fiena, camilla, erbe di montagna – Marzadro	
<i>Stone pine, hay, camomile, mountain herbs - Marzadro</i>	
Verschiedene Schnäpse	0,2cl € 3,80
Grappa	
'18 Lune Marzadro, Grappa im Barrique	0,2cl € 4,30
Grappa invecchiata <i>Grappa from the oak barrel</i>	
Liköre Crema Alpina "Marzadro"	0,2cl € 3,80
Pistazie Nuss Orange Heidelbeere	
Pistacchio Nocciola Arancello Mirtillo	
Grappa Gewürztraminer	0,2cl € 4,50
Montenegro, Ramazzotti, Braulio, Aversa	0,4cl € 3,80
Sambuca	0,2cl € 3,80
Whiskey Chivas Regal 12 years	0,4cl € 6,70
Martini	0,4cl € 3,70
Vecchia Romagna	0,4cl € 5,20

COCKTAILS

Red Bitter & Apple 	€ 8,70
roter Bitter-Himbeere-Apfel-Vodka San Bitter-lamponi-mele-vodka <i>San Bitter red-raspberries-apple-vodka</i>	
Red Bitter & Apple alkoholfree	€ 7,30
Gin Tonic	€ 10,20
Mojito (Rum-Minze-Lime -Rohrzucker-Soda)	€ 9,20
Gin Dog (Anderdog Cider-Gin -Lime-Rohrzucker)	€ 9,90
Rum Dog (Anderdog Cider-Rum-Lime-Rohrzucker)	€ 9,80
Whiskey Dog (Anderdog Cider-Whiskey-Lime-Rohrz.)	€ 11,90
Moscow Mule (Vodka, Ginger Beer, Lime)	€ 9,90
Munich Mule (Gin, Ginger Beer, Lime)	€ 9,90