

*„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“*

*“Dobbiamo offrire al corpo qualcosa di buono,
perché l’anima abbia voglia di viverci dentro.”*

Winston Churchill

Das Highlight unseres Hauses ist der
KATALANISCHE HOLZKOHLEGRILL „JOSPER“,
welcher unseren Fleischspezialitäten eine besonders rauchige Note gibt
und so die Qualität des Fleisches hervorhebt. Wir kennzeichnen in dieser Speisekarte
jene Gerichte, die auf diese Art zubereitet werden, mit dem Symbol hier unten.

Unser Wunsch ist es, Ihnen einige besondere Stunden im Restaurant „Hardimitz’n“
ermöglichen zu können und wir hoffen auf Ihre vollste Zufriedenheit.

Wir servieren ausschließlich Produkte hoher Qualität,
welche Sie selbst bei Tisch mit erlesenem Öl, Essig und besonderen Salzen
nach Geschmack verfeinern können.

Genießen Sie dazu unser hausgemachtes Brot – täglich frisch zubereitet.



Il highlight della nostra casa è
IL FORNO CATALANO A CARBONE VEGETALE “JOSPER”,
il quale dona alle nostre specialità di carne il particolare aroma della brace,
favorendo dunque il sapore.
Le pietanze preparate in questo modo, vengono segnate con il simbolo riportato qui sopra.

Il nostro obiettivo è farvi trascorrere delle ore piacevoli al ristorante „Hardimitz’n“
e speriamo nella Vostra piena soddisfazione.

Serviamo esclusivamente prodotti di altissima qualità. Potete raffinare al tavolo i vostri piatti
con oli ed aceti di alto livello e con diversi tipi di sale provenienti da tutto il mondo.

Tutto il pane viene fatto in casa – quotidianamente fresco.

Guten Appetit · Buon appetito · Bon appétit
Martin Micheli & Team

Antipasti . antipasti

BRUSCHETTA

A,G à Pers. 9,90 €

Bruschette mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Olivenöl und Stracciatella von der Büffelmozzarella

BRUSCHETTA

Bruschette con pomodori, basilico, aglio, olio d'oliva e stracciatella di mozzarella di bufala

RINDSCARPACCIO VOM US BEEF

A,H € 15,90

auf Rauke&Parmesanbeet, mit gerösteten Pinienkernen

CARPACCIO DI US BEEF

su rucola e grana, con pinoli arrostiti

BEEF TARTARE vom irischen Jungbullen (ab 2 Personen)

A,C,M pro/à Pers. 17,00 €

BEEF TARTARE di vitellone irlandese (minimo 2 persone)

HIRSCHTATAR

A,L € 17,50

auf Birnencarpaccio und Feldsalat

TARTARA DI CERVO

su carpaccio di pere e insalatina

TIROLER TELLER

A,G € 15,00

Ahrntaler Bauernspeck, Wildschweinwurst, Rinderschinken, Hirschschenken, Lammsalami, marinierter Ahrntaler Graukäse, dazu frischer Kren

PIATTO TIROLESE

Speck della Valle Aurina, salsiccia di cinghiale, prosciutto di manzo, prosciutto di cervo, salame di agnello e Graukäse della Valle Aurina (formaggio grigio) marinato, con rafano

CULATELLO AUS PARMA mit geräucherter Burrata und gealtertem Balsamico (Gourmetroschinken aus Parma)

G € 15,50

CULATELLO DI PARMA con burrata affumicata e aceto balsamico invecchiato

Antipasti Fisch . antipasti pesce

ANCHOVISFILETS „SELECTION“ AUS SPANIEN „NARDIN“ A,D,G 12,90 €
mit Bruschettine und Butter
FILETTI DI ACCIUGHE DALLA SPAGNA „SELEZIONE“ „NARDIN“
con bruschettine e burro

SCHOTTISCHER „KAPLAN“ - WILDLACHS GERÄUCHERT, A,D,G 16,00 €
mit Toastbrot und Butter
SALMONE SCOZZESE SELVATICO „KAPLAN“ AFFUMICATO
servito con pane tostato e burro

GEGRILLTE RIESENGARNELEN A,B 15,90 €
auf Fenchel- Honigmelonensalat und Orangen- Salbeivinaigrette
GAMBERONI GRIGLIATI
su insalatina di finocchio e melone con vinaigrette d'arancio e salvia

OCTOPUSSALAT auf kleinem Salatbeet mit Knoblauchbruschetta A,L,R 15,90 €
INSALATINA DI POLIPO su piccola insalatina e bruschetta

GEMISCHTER FISCHANTIPASTO A,B,D,F,L,R 1 Pers. 19,50 €
ANTIPASTO MISTO DI PESCE 2 Pers. 37,00 €

Suppen . Zuppe

GERSTESUPPE

mit Kartoffel- Topfentirtl

ZUPPA D'ORZO

con „Tirtl“ di patate e ricotta

A,C,G,L 9,90 €

SPECKKNÖDEL AUS SCHWARZPOLENTA

in der Suppe

CANEDERLI ALLO SPECK CON FARINA DI SARACENO

in brodo

A,C,G,L 9,50 €

AHRNTALER PRESSKNÖDEL

in der Suppe

CANEDERLI BRUCIATI DELLA VALLE AURINA

in brodo

A,C,G,L 10,50 €

CURRYSUPPE MIT GAMBASSPIESS,

und hausgemachtem indischem Naanbrot

ZUPPA AL CURRY CON SPIEDINO DI GAMBERONI,

e pane indiano naan, fatto in casa

A,C,G,L 12,90 €

RINDERKRAFTBRÜHE MIT KÜRBISKERNPESTO- NOCKE

und Gemüse Julienne

CONSOMMÉ DI MANZO CON GNOCCO AL PESTO DI SEMI DI ZUCCA

e verdure Julienne

A,G 12,90 €

Warme Vorspeisen . Primi piatti

AHRNTALER PRESSKNÖDEL auf Krautsalat **A,C,G 10,50 €**
CANEDERLI BRUCIATI DELLA VALLE AURINA su insalata di crauti

SPECKKNÖDEL AUS SCHWARZPOLENTA **A,C,G 10,00 €**
auf Krautsalat
CANEDERLI ALLO SPECK CON FARINA DI SARACENO su insalata crauti

ROHNENKNÖDEL mit Käse- Trüffelsauce **A,C,G 10,50 €**
CANEDERLI ALLA BARBABIETOLA con salsa di formaggio e tartufo

KNÖDELTRIS (ROHNEN, SPINAT, PRESSKNÖDEL) mit Krautsalat **A,C,G,L 12,90 €**
TRIS DI CANEDERLI (BARBABIETOLA, SPINACI, PRESSATI) con insalatina di crauti

KARTOFFELGNOCCHI mit Kürbiskernpesto und Stracciatella von der Büffelmilch **A,C,G 12,00 €**
GNOCCHI DI PATATE con pesto di semi di zucca e stracciattella di bufala

SPAGHETTI CHITARRA mit frischer Trüffelbutter **A,C,G 13,50 €**
SPAGHETTI CHITARRA con crema di tartufo fresco

LASAGNE MIT RADICCHIO, SPECK, GORGONZOLA UND WALNÜSSEN **A,C,G 11,90 €**
LASAGNE CON RADICCHIO, SPECK E GORGONZOLA E NOCI

Spezialitäten des Hauses . Specialità della casa

J **GRILL ROYAL** (für 2 Personen) **A,C,G,M 78,00 €**
 Pata Negra Secreto mit Trüffelbutter, Toscana Steak, Entrecotè vom Nebraskabeef,
 Hüftsteakttagliata vom Büffel in der Cocotte, Hühnerspieß mit Jaipur Currysauce
GRILL ROYAL (per 2 persone)
 Secreto di Pata Negra con burro tartufato, Filetto con parmigiano gratinato,
 Entrecotè di Nebraskabeef, Tagliata di bisonte in Cocotte, spiedino di pollo con curry Jaipur

J **FLAP MEAT VOM US BISON** **G 27,90 €**
 Flankensteak gegrillt, mit Heu und getrockneten Kräutern im Aromapot gegart
FLAP MEAT DI BISONTE STATUNITENSE
 Bistecca di bisonte affinata in pentola con fieno e erbe secche

J ***RIBEYE STEAK VOM NEBRASKA BEEF „GOLD LABEL“** **G 400 gr. 38,00 €**
***RIBEYE STEAK DI MANZO DEL NEBRASKA „GOLD LABEL“**
 (stark marmoriert - molto marmorizzato)



J ***TAGLIATA VOM NEBRASKA BEEF** auf Rucola und Parmesan **G min.350 gr. 29,50 €**
***TAGLIATA DI MANZO DEL NEBRASKA** su rucola e grana



J ***ENTRECOTÈ VOM NEBRASKA BEEF** **G min.350 gr. 29,50 €**
***ENTRECOTÈ DI MANZO DEL NEBRASKA**



J ***TOMAHAWK STEAK MIT GEKÜRZTEM KNOCHEN FÜR 2 PERS.** **G (à 100 gr) 8,50 €**
***TOMAHAWK STEAK CON OSSO CORTO PER 2 PERSONE**
 (stark marmoriert - molto marmorizzato) ca. 1000gr



***RINDSFILET 1ST CHOISE „GRAIN FEET“ NEBRASKA** **G 230 gr 39,00 €**
FILETTO DI MANZO 1ST CHOISE „GRAIN FEET“ NEBRASKA



- * Das beste Angusrind kommt aus Nebraska, von der Greater Omaha Packers Company, GOLD LABEL. Die ersten acht Monate verbringen die Rinder auf den Weiden Nebraskas. Danach werden sie mindestens 150 Tage lang mit Mais gemästet. Dieser Technik verdankt das Fleisch seine herausragende Marmorierung.
- * La migliore carne viene dal Nebraska, dai pascoli della Greater Omaha Packers Company, GOLD LABEL. Il bestiame spende i primi otto mesi sui pascoli del Nebraska. Poi viene nutrito almeno 150 giorni con il mais. Questa tecnica permette alla carne di guadagnare le caratteristiche che fanno dell'Angus una specialità.

Das amerikanische Fleisch aus Nebraska hat einen hohen Fettanteil, welcher dem Fleisch einen intensiven Geschmack verleiht.

La carne americano del Nebraska ha un alto contenuto di grassi, il quale da alla carne un sapore intenso e gustoso.

Bei Bedarf werden Tiefkühlprodukte verwendet | Se necessario, vengono usati prodotti surgelati

Hauptspeisen . Secondi piatti



STEAK TOSCANA mit Parmesan überbackenes Rindsfilet auf Spinatbeet **A,C,G,M** 180 gr 27,50 €
FILETTO TOSCANA con crosta di parmigiano su letto di spinaci 230 gr 29,50 €

RINDSFILET vom Grill oder Pfeffersteak vom irischen Jungbullen **A,G,L** 180 gr 26,50 €
FILETTO DI MANZO alla griglia o al pepe verde di vitellone irlandese 230 gr 28,50 €

CHATEAUBRIAND DOPPELTES RINDSFILET vom irischen Jungbullen **G** 2 Pers. 66,00 €
CHATEAUBRIAND FILETTO DI MANZO DOPPIO di vitellone irlandese

****PATA NEGRA SECRETO (STARK MARMORIERT)** **G** 27,90 €

mit feiner Trüffelbutter, im Alpenheu gegart
(wird das geheime Filet genannt, ist aber durch seine feine
Fleischmarmorierung viel saftiger und aromatischer)

****PATA NEGRA SECRETO (ALTAMENTE MARMORIZZATO)**

con burro tartufato, affinato in fieno alpino
(viene chiamato il filetto segreto, ma per la sua
marmorizzazione è più succoso e aromatico)



****SPARERIBS „JIMENEZ“ 100% IBERICO** mild oder pikant mariniert **A,G,L** 19,50 €

****SPARERIBS „JIMENEZ“ 100% IBERICO** marinati piccanti o delicati



****** Natürliche Aufzucht und Eichelmast. Das frische Fleisch des „Cerdo Ibérico“, besitzt eine einzigartige Qualität. Die Tiere bewegen sich fast ständig durch Kork- und Steineichenwälder. Zwischen Oktober und Januar fressen sie sich mit Eicheln fast das Doppelte ihres Gewichts an. Daher kommt das typisch nussige Aroma des Fleisches. Hervorragend ausgebildete Marmorierung.

****** Allevamento naturale e ghianda. La carne fresca di „Cerdo Iberico“ ha una qualità unica. Gli animali si muovono quasi costantemente tra boschi di sugheri e querce. Tra ottobre e gennaio, mangiando ghiande, raddoppiano quasi il loro peso. Da questo proviene il sapore di nocciola della carne. Marmorizzazione alta.

GEMÜSEVARIATION mit angebratener geräucherter Burrata **G** 16,90 €
VARIAZIONE DI VERDURE con burrata affumicata sauté

GEGRILLTE HÜHNERSPIESSE mit Jaipur Curry- Kokkussauce, **A,G,L** 19,50 €
dazu Süsskartoffelpommes und Gemüse

SPIEDINI DI POLLO GRIGLIATI con salsa al curry Jaipur e cocco, patate fritte dolci e verdure

Alle Hauptgerichte werden mit Beilagen serviert.

Tutti i secondi piatti vengono serviti con contorni.

Gourmet Burger

SECRETO PATA NEGRA & FOIE GRAS

A,C,G,N 21,50 €

Sesambrot, gegrillte Scheiben vom Secreto (wird das geheime Filet genannt, ist aber durch seine feine Fleischmarmorierung viel saftiger und aromatischer), knackiger Salat, Tomate, Zwiebel, und sautiertes Foie Gras

Pane al sesamo, secreto di Pata Negra gegrillato (viene chiamato il filetto segreto, ma per la sua marmorizzazione è più succoso e aromatico), insalata croccante, pomodoro, cipolla, e foie gras sauté

TYROL

A,C,G,N 18,50 €

Hausgemachtes Sesambrot, US Bison Rindfleisch (250gr) mit gerösteten Zwiebeln, Spiegelei, Cheddar, knackigem Salat, Ketchup- Meerrettichsauce

Pane al sesamo, carne di manzo di bisonte americano (250gr) con cipolle arrostate, uovo occhio di bue, cheddar, insalata fresca e salsa al ketchup e rafano

MEXICO

A,C,G,N 18,50 €

Hausgemachtes Sesambrot, mariniertes US Bison Rindfleisch (250gr), Cheddar, Chilischote, knackiger Salat, Tomate, Ketchup

Pane al sesamo, carne di manzo di bisonte americano (250gr) marinato, cheddar, chili gegrillato, cetriolo, pomodoro, ketchup

DOUBLE BURGER

A,G,N 26,50 €

Sesambrot, US Bison Rindfleisch (2x 250gr), geröstete Zwiebel, Cheddar, gegrillter Speck, sautierter Chili, knackiger Salat, Gurke, Tomate, Ketchup und Stracciatella von der Burrata

Pane al sesamo, carne di manzo di bisonte americano (2x250gr), cipolla arrosto, speck gegrillato, cheddar, chili sauté, insalata croccante, cetriolo, pomodoro, ketchup e stracciatella di bufala

Alle Hauptgerichte werden mit Beilagen serviert.

Tutti i secondi piatti vengono serviti con contorni.

Salate . Insalate

„UNSER SALAT“

PFLÜCKFRISCHE UND KNACKIGE SALATE, DATTELTOMATEN,
geröstete Biokürbiskerne, Haselnüsse, Erdbeeren, Schwarzbeeren,
Taggiasca Oliven & Schwarzbrotcroutons

A,E,H 8,90 €

„LA NOSTRA INSALATA“

LATTUGHE E INSALATE CROCCANTI, DATTERINI,
semi di zucca biologici arrostiti, fragole, mirtilli,
olive taggiasche e croutons di pane nero

A,E,H 8,90 €

... mit geräucherter Burrata
... con burrata affumicata

G 12,90 €

... mit gegrillter Hühnerbrust
... con petto di pollo

12,50 €

... mit Rindsfiletspitze vom Grill
... con punta di filetto grigliato

15,90 €

... mit Riesengarnelen in der eigenen Schale gebraten
... con gamberoni, grigliati nel proprio guscio

B 15,90 €

Zuschlag Hauptgang
Supplemento secondo piatto

3,00 €



Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
Substances or products that cause allergies or intolerances

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:

Our dishes and beverages can contain the following substances:

A	Cereali contenenti glutine , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	Glutenhaltiges Getreide , namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	Cereals containing gluten , namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
B	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Crustaceans and products thereof
C	Uova e prodotti a base di uova	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Eggs and products thereof
D	Pesce e prodotti a base di pesce	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Fish and products thereof
E	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Peanuts and products thereof
F	Soia e prodotti a base di soia	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Soybeans and products thereof
G	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Milk and products thereof (including lactose)
H	Frutta a guscio , vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Schalenfrüchte , namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	Nuts , namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
L	Sedano e prodotti a base di sedano	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Celery and products thereof
M	Senape e prodotti a base di senape	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Mustard and products thereof
N	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sesame seeds and products thereof
O	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
P	Lupini e prodotti a base di lupini	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Lupin and products thereof
R	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Molluscs and products thereof

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione.

I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

If the substances specified above provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.