

*„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

*MAI:
FISCH - PESCE*

Das Highlight unseres Hauses ist der
KATALANISCHE HOLZKOHLEGRILL „JOSPER“,
welcher unseren Fleischspezialitäten eine besondere, 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 unten.

Unser Wunsch ist es, Ihnen einige besondere Stunden im Restaurant „Hardimitz'n“
zu bereiten. 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 della carne.
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
Martin Micheli & Team

Traditionelle Gerichte . piatti tradizionali

BEEF TARTARE vom irischen Jungbullen (ab 2 Personen) **C,M** pro/à Pers. 17,00 €
BEEF TARTARE di vitellone irlandese (minimo 2 persone)

RINDSCARPACCIO VOM US BEEF **A,G,H** € 15,90

auf Pflückspinat, geholtem Pecorino und gerösteten Kürbiskernen

CARPACCIO DI US BEEF

su spinacino, scaglie di pecorino e semi di zucca arrostiti

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

CURRYSUPPE MIT GAMBASSPIESS, **A,C,G,L** 12,90 €

und hausgemachtem indischem Naanbrot

ZUPPA AL CURRY CON SPIEDINO DI GAMBERONI,

e pane indiano naan, fatto in casa

SPECKKNÖDEL AUS SCHWARZPOLENTA **A,C,G,L** 9,50 €

in der Suppe oder mit Krautsalat

CANEDERLI ALLO SPECK CON FARINA DI SARACENO

in brodo

AHRNTALER PRESSKNÖDEL **A,C,G,L** 10,50 €

auf Krautsalat oder in der Suppe

CANEDERLI PRESSATI DELLA VALLE AURINA

in brodo

KNÖDELTRIS mit Krautsalat **A,C,G,L** 12,90 €

TRIS DI CANEDERLI con insalata di crauti

Fischantipasti . Antipasti di pesce

ANCHOVIE- FILETS „SELECTION NARDIN“ AUS SPANIEN A,D,G 12,90 €

mit Hanfbruschettine

FILETTI DI ACCIUGHE DALLA SPAGNA „SELECTION NARDIN“

con bruschettine di canape e burro

SCHOTTISCHER „KAPLAN“ - WILDLACHS GERÄUCHERT A,D,G 16,00 €

Toastbrot und Butter

SALMONE SCOZZESE SELVATICO „KAPLAN“ AFFUMICATO

servito con pane tostato e burro

THUNFISCH- AVOCADOTATAR, A,D,F,G 14,90 €

mit Butter und Bruschetta

TARTARA DI TONNO E AVOCADO,

bruschette e burro

OCTOPUSSALAT *auf kleinem Salatbeet mit Knoblauchbruschetta* A,L,R 15,90 €

INSALATINA DI POLIPO *su piccola insalatina e bruschetta*

Fischantipasti . Antipasti di pesce

SEPPIOLINE IN UMIDO AUF LIVORNESER ART

mit Polentacreme und kleinem Salat

SEPPIOLINE IN UMIDO ALLA LIVORNESE

con crema di polenta e insalatina piccola

A,G,R 16,90 €

GRATINIERTE JAKOBSMUSCHELN

mit Rauke- Pfirsichsalat

CAPELANTE GRATIN

con insalatina di rucola e pesca

A,H,R 15,90 €

GTEGRILLTE RIESENGARNELEN

auf Mango- Spargelsalat

GAMBERONI GRIGLIATI

su insalatina di mango e asparagi

A,B 15,50 €

GEMISCHTER FISCHANTIPASTO

ANTIPASTO MISTO DI PESCE

A,B,D,F,L,R 1 Pers. 19,50 €

2 Pers. 37,00 €

Warme Vorspeisen . Primi piatti

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI

mit Zucchini, sautierten Riesengambas, Erdnüsse und Curry

A,B,C,G,H,L 13,90 €

TAGLIOLINI FATTI IN CASA

con zucchini, gamberoni saltati in padella, arachidi e salsa curry

CASARECCE MEDITERRAN

Vongole, Riesengarnelen, Taggiasca Oliven, Tomaten, Rauke

A,B,C,R 13,90 €

CASARECCE ALLA MEDITERRANEA

Vongole, gamberi, olive taggiasche, pomodori, rucola

LINGUINE AUS GRAGNANO MIT FRISCHEN MEERESFRÜCHTEN,

leicht pikant

A,B,R 16,90 €

LINGUINE DI GRAGNANO ALLO SCOGLIO,

leggermente piccante

SPAGHETTI CHITARRA AL NERO DI SEPIE (TINTENFISCH),

mit Seeigel und Bottarga von der Meeräsche

A,B,R 15,50 €

SPAGHETTI CHITARRA AL NERO DI SEPIE,

con ricci di mare e bottarga di mugine

KARTOFFELGNOCCHI MIT VONGOLE UND BOTTARGA VON DER MEERÄSCHE A,C,D,G,R 14,90 €

in Salzebutter geschwenkt und getrockneten Kirschtomaten

GNOCCHI DI PATATE CON VONGOLE E BOTTARGA DI MUGINE

saltati in burro di salvia e pomodorini secchi

HAUSGEMACHTE LASAGNE LAKTOSE- UND GLUTENFREI

10,90 €

LASAGNE FATTA IN CASA SENZA LATTOSIO E SENZA GLUTINE

Fisch Hauptspeisen

„ORA KING“ LACHSFILET AUS NEUSEELAND mit Polenta und jungem Spinat D 28,00 €
FILETTO DI SALMONE „ORA KING“ con polenta e spinacino

FISCHSUPPE A,B,D,F,L,R 18,90 €
alla Livornese (Caciucco)
ZUPPA DI PESCE
alla Livornese (Caciucco)

TAGLIATA VOM THUNFISCH (SASHIMI- QUALITÄT) IN SESAMKRUSTE, D,F,N 25,90 €
mit Soja- Kräutermarinade, dazu Polenta und Frühlingsspinat
TAGLIATA DI TONNO (QUALITÀ SASHIMI) IN CROSTA DI SESAMO
con marinata di soja ed erbe fresche, con polenta e spinacino

MUSCHELEINTOPF ALLA VENEZIANA A,B,D,R 18,90 €
gemischte Muscheln mit Kräutern, Knoblauch und Tomatenessenz, leicht pikant
TEGAME DI CONCHIGLIE ALLA VENEZIANA
conchiglie miste con erbe, aglio ed essenza di pomodoro, leggermente piccante

FRITTO MISTO (FISCH UND GEMÜSE) A,B,D,R 22,90 €
dazu kleiner Salat
FRITTO MISTO ARCOBALENO
Fritto misto e verdure fritti, con piccola insalata

Fischmenü. Menù di pesce (ab/da 2 pers.)

PREMIUM ANCHOVIS AUS SPANIEN „NARDIN“ mit Hanfbruschettine
FILETTI DI ACCIUGHE DALLA SPAGNA PREMIUM con bruschettine di canape

CASARECCE MEDITERRAN

Vongole, Riesengarnelen, Taggiasca Oliven, Tomaten, Rauke

CASARECCE ALLA MEDITERRANEA

Vongole, gamberi, olive taggiasche, pomodori, rucola

TAGLIATA VOM THUNFISCH IN SESAMKRUSTE, mit Soja- Kräutermarinade
TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO con marinata di soja ed erbe

LIMETTEN- MINZESORBET

SORBETTO AL LIME E MENTA

49,00 €

Spezialitäten des Hauses . Specialità della casa


 **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

 **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

 ***RIBEYE STEAK VOM NEBRASKA BEEF „GOLD LABEL“**  G 400 gr. 38,00 €
***RIBEYE STEAK DI MANZO DEL NEBRASKA „GOLD LABEL“**
(stark marmoriert - molto marmorizzato) Ribeye double 76,00 €

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

 ***ENTRECOTÈ VOM NEBRASKA BEEF**  G min.350 gr. 29,50 €
***ENTRECOTÈ DI MANZO DEL NEBRASKA** Entrecotè double 56,00 €

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



* 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 1ST CHOISE „GRAIN FEET“ NEBRASKA**

A,C,G,M 200 gr 35,00 €

mit Parmesan überbackenes Rindsfilet auf Spinatbeet

***FILETTO TOSCANA 1ST CHOISE „GRAIN FEET“ NEBRASKA**

con crosta di parmigiano su letto di spinaci



***RINDSFILET 1ST CHOISE „GRAIN FEET“ NEBRASKA**

G 200 gr 34,00 €

***FILETTO DI MANZO 1ST CHOISE „GRAIN FEET“ NEBRASKA**



***PFEFFERSTEAK 1ST CHOISE „GRAIN FEET“ NEBRASKA**

A,G,L, 200 gr 34,00 €

***FILETTO AL PEPE VERDE 1ST CHOISE „GRAIN FEET“ NEBRASKA**

****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, radoppiano quasi il loro peso. Da questo proviene il sapore di nocciola della carne. Marmorizzazione alta.

GEMÜSEVARIATION mit angebratener Büffelmozzarella

G 16,90 €

VARIAZIONE DI VERDURE con mozzarella di bufala arrostita

GEGRILLTE HÜHNERSPIESSE mit Jaipur Curry- Kockussauce, dazu Süsskartoffelpommes und Gemüse

A,G,L 19,50 €

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

€ 18,50 **TYROL A,C,G,N**

Hanfbrot, US Bison Rindfleisch (250gr) mit karamelisierten roten Zwiebeln, Spiegelei, gegrilltem Speck, knackigem Salat, Tomate Cheddar, Ketchup- Meerrettichsauce
Pane al canape, carne di manzo di bisonte americano (250gr) con cipolle rosse caramellate, uovo occhio di bue, speck grigliato, insalata fresca, pomodoro, cheddar, e salsa al ketchup e rafano

€ 26,50 **DOUBLE BURGER A,C,G,N**

Hanfbrot, US Bison Rindfleisch (2x 250gr), Trüffelcreme, karamelisierte rote Zwiebeln, gegrillter Speck, sautierter Chili, knackiger Salat, Gurke, Tomate, Cheddar, Ketchup und Stracciatella von der Burrata
Pane al canape, carne di manzo di bisonte americano (2x250gr), crema tartufo, cipolle rosse caramellate, speck grigliato, chili sauté, insalata croccante, cetriolo, pomodoro, cheddar, ketchup e stracciatella di bufala

€ 18,50 **MEXICO A,C,G,N**

Hanfbrot, US Bison Rindfleisch (250gr) mit gegrilltem Speck, Bohnen-Maissalsa, sautiertem Chili, Tomate, knackigem Salat, Cheddar, karamelisierte rote Zwiebeln
Pane al canape, carne di manzo di bisonte americano (250gr), speck arrostito, salsa ai fagioli e mais, chili, pomodoro, insalata croccante, cheddar, cipolla rossa car.

€ 15,50 **VEGAN A,E,L**



Hanfbrot, Gemüseburger, knackiger Salat, Gurke, Tomate, und Curry- Kokossauce
Pane al canape, burger di verdure, insalata croccante, cetriolo, pomodoro, salsa al curry e cocco

€ 18,50 **FISHBURGER A,C,D,M,N,R**

Hanfbrot, panierte Seezunge, Sauce Tataré mit Riesengarnelen und Räucherlachs, knackigem Salat, Tomate
Pane al canape, sogliola impanata, salsa tartara con gamberoni, salmone, insalata croccante, pomodoro

Alle Burger werden mit hausgemachten Süsskartoffelpommes serviert

Tutti i Burger vengono serviti patate fritte dolci fatte in casa

Salate . Insalate

„UNSER SALAT“

PFLÜCKFRISCHE UND KNACKIGE SALATE, DATTELTOMATEN, A,E,H 8,90 €
geröstete Biokürbiskerne, Haselnüsse, Erdbeeren, Schwarzbeeren, Schwarzbrotcroutons

„LA NOSTRA INSALATA“

LATTUGHE E INSALATE CROCCANTI, DATTERINI, A,E,H 8,90 €
semi di zucca biologici arrostiti, fragole, mirtilli, croutons di pane nero

... mit gegrillter Büffelmozzarella G 12,90 €
... con bufala grigliata

... mit gegrillter Hühnerbrust 12,50 €
... con petto di pollo

... mit Rindsfiletspitze vom Grill 15,90 €
... con punta di filetto grigliato

... mit Riesengarnelen in der eigenen Schale gebraten B 15,90 €
... con gamberoni, grigliati nel proprio guscio



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.