

WIR EMPFEHLEN CONSIGLIAMO

- HAUSGEMACHTE „SCHWARZBROT- TAGLIATELLE“ mit frischer Pfifferlingssauce **A,C,G,L € 11,50**
TAGLIATELLE DI „PANE INTEGRALE NERO“, FATTE IN CASA con salsa di finferli freschi
- FRISCHES PFIFFERLINGSRAGOUT auf Polenta **A,G,L € 13,00**
RAGÙ DI FINFERLI FRESCHI su polenta di storo
- HAUSGEMACHTE „SALSICCIA“ MIT KÄSE GEFÜLLT, frische Polenta und Pfifferlingsauce **A,G,L € 16,50**
SALSICCIA FARCITA CON FORMAGGIO con polenta fresca e salsa ai finferli
- LINGUINE AUS GRAGNANO mit Basilikumpesto, Stracciatella di Bufala und Riesengambas **A,B,G,H € 13,50**
LINGUINE DI GRAGNANO con pesto al basilico, stracciatella di bufala e gamberoni giganti
- HÜHNERSPIESS MIT JAIPUR CURRY-KOKKUSSAUCE, dazu Süßkartoffel- Pommes und Gemüse **A,G,L € 19,50**
SPIEDINI DI PETTO DI POLLO CON SALSA AL CURRY JAIPUR E COCCO, patate fritte dolci e verdure

Pizza pizze specials

- PIZZA FRISCHE PFIFFERLINGE frische marinierte Pfifferlinge, Tomatensauce, mozzarella **A,G,L € 11,50**
PIZZA FINFERLI FRESCHI finferli freschi marinati, pomodoro, mozzarella
- PIZZA FRISCHE PFIFFERLINGE PANCETTA frische marinierte Pfifferlinge, getrockn. Tomaten **A,G,L € 12,90**
Bauchspeck, Tomaten, Mozzarella
FINFERLI FRESCHI PANCETTA finferli freschi marinati, pomodori secchi, pancetta, pomodoro, mozzarella
- FILONCINO FRISCHE PFIFFERLINGE Tomatens., Mozz., frische Pfifferlinge, Brie, Datteltomaten **A,G,L € 10,90**
FILONCINO FINFERLI FRESCHI salsa pomodoro, mozzarella, finferli freschi, brie e datterini
- FILONCINO FRÜHLING Tomatensauce, Mozzarella, Rauke, Datteltomaten, Stracciatella, Culatello **A,G € 13,90**
FILONCINO PRIMAVERA salsa pomodoro, mozzarella, rucola, datterini, stracciatella, culatello di Parma
- PIZZA CULATELLO Mozz., Tomatens., Culatello di Parma, Rucola und Stracciatella **A,G € 13,90**
PIZZA CULATELLO Mozzarella, pomodoro, culatello di Parma, rucola e stracciatella di bufala
- PIZZA STRACCIATELLA Linsen, Salsiccia, Stracciatella von der Bufala, Tomatensauce, mozzar. **A,G € 11,50**
PIZZA STRACCIATELLA Lenticchie, salsiccia, stracciatella di bufala, salsa pomodoro, mozzarella
- PIZZA FANTASTICA Mozz., Tomatens., Scamorza, getrockn. Tomaten, Taggiasca Oliven, Pesto **A,G,0 € 10,90**
PIZZA FANTASTICA Mozzarella, pomodoro, scamorza, pomodori secchi, olive taggiasche, pesto
- PIZZA HARDIMISTER Mozzarella, Tomaten, frischer Radicchio, Pancetta und Taggiasca Oliven **A,G € 10,90**
PIZZA HARDIMISTER Mozzarella, pomodoro, radicchio fresco, pancetta e olive taggiasche

deSSert

- SCHWARZES SCHOKOLADEN- MOUSSE auf frischem Erdbeerspiegel **A,C,E,G € 7,90**
MOUSSE DI CIOCCOLATO NERO su specchio di fragole fresche
- SCHWARWÄLDER KIRSCH TIRAMISÙ **A,C,E,G,H € 6,90**
TIRAMISÙ ALLA FORESTA NERA
- APFELKIECHLAN - FRITELLE DI MELE **A,C,G € 6,90**
mit Bourbon- Vanillesauce - con salsa vaniglia bourbon
- APFELSTRUDEL - STRUDEL DI MELE mit Vanilleeis - con gelato alla vaniglia **A,C,G € 6,50**

Aperitif . Aperitivi

PROSECCO D.O.C Bianca Vigna	(Glas/bicch.) 7/10	3,80 € 21,00 €
HAUSAPERITIV aus frischen Früchten und Prosecco APERITIVO DELLA CASA di frutta fresca e Prosecco HOUSE APERITIV fresh fruit and Prosecco		5,50 €
FRANCIACORTA Brut Prima Cuvee, Monterossa Lombardia	(Glas/bicch.) 7/10	6,80 € 39,00 €
FRANCIACORTA Rosé Lantieri	(Glas/bicch.) 7/10	6,20 € 36,00 €
CHAMPAGNE Brut Laurent Perrier	(Glas/bicch.) 7/10	8,50 € 49,90 €
SPRITZ Prosecco, Aperol, Soda		4,20 €
HUGO Prosecco, Holundersirup, frische Minze Prosecco, sciroppo di sambuco, menta fresca Prosecco, elder sirup, fresh ment		4,20 €
CAMPARI ORANGE		5,00 €
MARTINI		3,50 €
BITTER, GINGERINO, CRODINO		3,20 €
BITTER, GINGERINO, CRODINO mit Weisswein / con vino bianco /with white wine		4,00 €

GIN & TONIC (Fever Tree, Fentimans, Fever Tree Mediteran)

HENDRICKS Gin		8,50 €
TANQUERAY TEN Gin BLUE JEAN GIN	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>& TONIC</p> <p>Fever Tree 10,00 €</p> <p>Fever Tree Mediteran 11,00 €</p> <p>Tyrol Tonic 12,00 €</p> <p>Fentimans 12,00 €</p> </div>	9,50 €
RIVO GIN NORDÉS Gin		10,00 €
GENEROUS Gin THE BOTANIST Gin		11,00 €
KI NO BI Gin UNCLE VAL'S Gin		12,00 €
COTSWOLD'S Gin		12,00 €
MONKEY 47 Gin Gin SUL		13,00 €



01 Restaurant & Steakhouse: 12.00 - 14.30 / 18.30 - 23.00

00 Pizzeria & Bistro: 12.00 - 14.30 / 18.00 - 23.00



Kalte Vorspeisen . Antipasti freddi

TIROLER TELLER | PIATTO TIROLESE | TYROLIAN PLATE **A,G 13,90 €**

| Speck, Gamswurst, Lammsalami, Hirschschinken, Rindsschinken, Graukäse & Meerrettich
| Speck tirolese, salsiccia affumicata di camoscio, prosciutto di cervo e di manzo, Graukäse (formaggio grigio) e rafano
| Bacon, chopped sausage, lamb salami, deer ham, beef ham, gray cheese and horseradish

BRESAOLA "FÖRSTER ART" | BRESAOLA "FORESTALE" **A,G,M 12,50 €**

| Bresaola mit marinierten Steinpilzen, Feldsalaten, Rucola und Parmesanspänen
| Bresaola con porcini marinati, valeriana, rucola e scaglie di grana
| Bresaola with marinated porcini mushrooms, lamb's lettuce, rocket salad and parmesan

CARPACCIO US BEEF | CARPACCIO DI US BEEF **A,G,M 13,50 €**

| mit Feldsalat, Rucola & Parmesan
| con rucola e scaglie di grana e valeriana
| with lamb's lettuce, rocket salad and parmesan

CAPRESE SALAT | INSALATA CAPRESE | CAPRESE SALAD **G 10,90 €**

| Frische Tomaten, Büffelmozzarella und frischer Basilikum
| Pomodori freschi, mozzarella di bufala e basilico fresco
| Fresh tomatoes, buffalo mozzarella and fresh basil

Vorspeisen . Primi piatti . 1st course

GERSTESUPPE | ZUPPA D'ORZO | BARLEY SOUP **A,C,G,L 9,20 €**

| mit Spinat-Topfentirtlan | con „Tirtl“ tirolese ripieno di spinaci e ricotta | with spinach stuff Tirtl

KNÖDELSUPPE | CANEDERLI IN BRODO | DUMPLINGS IN SOUP **A,C,L 8,50 €**

| mit Speckknödeln von Buchweizenmehl | con canederli allo Speck di grano saraceno
| with bacon dumpling from buckwheat

ROHNENKNÖDEL | CANEDERLI ALLA BARBABIETOLA | BEETROOT DUMPLINGS **A,C,G 9,50 €**

| mit Käse- Trüffelsauce | con salsa al formaggio e tartuifo | with cheese, truffle sauce

KÄSENOCKEN | CANEDERLI DI FORMAGGIO | CHEESE DUMPLINGS **A,C,G 9,50 €**

| mit brauner Butter und Parmesan | con burro fuso e parmigiano | with butter and parmesan

PRESSKNÖDEL | CANEDERLI BRUCIATI (GRIGLIATI) | GRILLED CHEESE DUMPLINGS **A,C,G 9,50 €**

| mit brauner Butter und Parmesan | con burro fuso e parmigiano | with butter and parmesan

KNÖDELTRIS | TRIS DI CANEDERLI | DUMPLINGS TRIS **A,C,G 12,90 €**

NUDELPFANDL HIRTENART | PENNE ALLA PASTORA | TRADITIONAL PASTA **A,G,L 9,70 €**

| Fleischsauce, Speck, Champignons und Sahne | Ragù di carne, Speck, champignon, panna
| meat sauce, Speck, champignons, cream

SPAGHETTI ODER PENNE | SPAGHETTI O PENNE | SPAGHETTI OR PENNE **A,G,L 8,70 €**

Tomaten-, Fleisch- oder Knoblauchsauce | al pomodoro, ragù di carne o „aglio e olio“
| tomato, meat or onion sauce

Hauptspeisen . Secondi piatti . main course

GEMÜSEVARIATION MIT GERÄUCHERTER SCAMORZA | G 15,90 €
VERDURE GRIGLIATE CON SCAMORZA AFFUMICATA |
GRILLED VEGETABLES WITH CHEESE |
| Gemüse vom Grill mit Folienkartoffel (falls verfügbar) und gegrilltem Räucherkäse
| Verdure alla griglia, con patata in cartoccio (se disponibile), e scamorza affumicata grigliata
| Grilled vegetables with potato and smoked cheese

GANZE HÜHNERBRUST | PETTO DI POLLO INTERO | GRILLED CHICKEN A,G 16,50 €
| Gegrillte Hühnerbrust mit Joghurtdip dazu gebackene Spaltenkartoffeln und Gemüse
| Petto di pollo alla griglia con salsa allo yogurt, patate a spicchi e verdure grigliate
| Grilled chicken breast, with yoghurt dip, potato wedges and grilled vegetables

TAGLIATA VOM ENTRECÔTE AUS NEBRASKA (STARK MARMORIERT) A,G 29,50 €
TAGLIATA DI ENTRECOTÈ DI MANZO DAL NEBRASKA (MOLTO MARMORIZZATA)
TAGLIATA (SLICED BEEF) FROM NEBRASKA ENTRECÔTE (HEAVILY MARBLED)
| aus dem Holzkohleofen „JOSPER“ auf Rauke- Parmesanbeet mit Grillgemüse und Folienkartoffel mit Butter (falls verfügbar)
| dal forno di carbone „JOSPER“, su letto di rucola e grana con patata in cartoccio con burro (se disponibile) e verdure grigliate
| grilled in charcoal oven „Josper“ on rocket salad and Parmesan, with oven potato with butter (if available), and grilled vegetables

WIENERSCHNITZEL | COTOLETTA ALLA VIENNESE | SCHNITZEL A,C 17,90 €
| Paniertes Schnitzel vom Truthahn nach Wiener Art mit Pommes Frites
| Cotoletta di tacchino impanata con patatine fritte
| Breaded schnitzel with french fries

For kids

WIENERSCHNITZEL | COTOLETTA ALLA VIENNESE | SCHNITZEL A,C 9,90 €
| Paniertes Schnitzel vom Truthahn nach Wiener Art mit Pommes Frites
| Cotoletta di tacchino impanata con patatine fritte
| Breaded schnitzel with french fries

NUDELN nach Wahl | PASTA a scelta | NOODLES at your choice A,G,L 6,20 €

CHICKEN NUGGETS AUS NATURFILET, IN CONFLAKESPANADE | mit Pommes A,C 9,90 €
CHICKEN NUGGETS DA FILETTO NATURALE CON IMPANATURA DI CORNFLAKES | con patate fritte

KINDERPIZZA | Tomaten, Mozzarella A,G 6,20 €
PIZZA PER BAMBINI | pomodoro, mozzarella



Starters

NACHOS | Tortilla Chips mit leicht pikanter Tomaten-Zwiebel-Sauce
Tortilla Chips con salsa piccante al pomodoro e cipolla **A,G 4,00 €**

POTATO WEDGES | Knusprige Kartoffelspalten mit
Tomaten-Zwiebel-Sauce und Joghurt-Dip **A,G 5,50 €**
Patate fritte a spicchi con salsa al pomodoro, cipolla e yogurt

SÜSSKARTOFFEL POMMES | Knusprige Süsskartoffeln mit
Süß- saurer Sauce und Joghurt-Dip **A,G 5,90 €**
PATATE FRITTE DOLCI con salsa agrodolce e al yogurt

RED HOT CHILI-POPPERS | Vier mit Käse gefüllte und gebackene
Chili Schoten im Knusperteigmantel **A,G 5,50 €**
Quattro peperoncini, ripieni di formaggio, impanati

MOZZARELLA-STICKS | Vier gebackene Mozzarella-Sticks mit Joghurt-Dip
Quattro stecchini di mozzarella impanati con salsa allo yogurt **A,G 5,90 €**

ONION-RINGS | Knusprig pikante Zwiebelringe im Backteig mit Joghurt-Dip
Anelli di cipolla croccanti impanati con salsa allo yogurt **A,G 5,90 €**

GARNELEN IM TEIGMANTEL | Überbackene Riesengarnelen
mit süß-saurer Chilisauce **A,B,D,F 6,50 €**
GAMBERI IMPANATI | Gamberoni con salsa al chili agrodolce

”STARTERS“ MIX | (ab 2 Personen) **A,B,D,G,F à Pers. 7,90 €**
2 Mozzarella Sticks, Onion Rings, 2 Red Hot Chili Poppers,
2 Garnelen im Teigmantel dazu verschiedene Dips
2 stecchini di mozzarella, Onion Rings, 2 Red Hot Chili Poppers,
2 gamberi impanati e diverse salse

Tex Mex

CHICKEN BURRITO

A,C,G 15,90 €

Gerollte Weizentortillas gefüllt mit Hähnchebrust, frischem Gemüse, Salat, Käse und hausgemachter mexikanischer Salsa, aus Guacamole, Chili und zerdrückten Bohnen. Dazu knusprig gebackene Spalten von Schalenkartoffeln und schmackhaften Saucen. Leicht pikant

Tortilla di farina di grano ripiena di petto di pollo, varie verdure, insalata, formaggio cheddar e salsa messicana fatta in casa, di guacamole, chili e fagioli. Con patate a spicchi fritte e salse gustose. Leggermente piccante

VEGETARIAN BURRITO

A,C,G 14,50 €

Gerollte Weizentortillas gefüllt mit frischem Gemüse, Salat, Käse und hausgemachter mexikanischer Salsa, aus Guacamole, Chili und zerdrückten Bohnen. Dazu knusprig gebackene Spalten von Schalenkartoffeln und schmackhaften Saucen. Leicht pikant

Tortilla di farina di grano ripiena di varie verdure, insalata, formaggio cheddar e salsa messicana fatta in casa, di guacamole, chili e fagioli. Con patate a spicchi fritte e salse gustose. Leggermente piccante

BEEF BURRITO

A,C,G 16,90 €

Gerollte Weizentortillas gefüllt mit Rindfleisch, frischem Gemüse, Salat, Käse und hausgemachter mexikanischer Salsa, aus Guacamole, Chili und zerdrückten Bohnen. Dazu knusprig gebackene Spalten von Schalenkartoffeln und schmackhaften Saucen. Leicht pikant

Tortilla di farina di grano ripiena di carne di manzo, varie verdure, insalata, formaggio cheddar e salsa messicana fatta in casa, di guacamole, chili e fagioli. Con patate a spicchi fritte e salse gustose. Leggermente piccante

BUFFALO CHICKEN WINGS

A,C,G,L 15,90 €

Knusprig gebackene Hühnerflügel mit pikanter Chili-Sauce dazu Kartoffelspalten

Piccanti alette di pollo fritte, con patate a spicchi fritte. Servite con salsa al chili piccante.

CHICK'N DOUBLE STICK "MEDITERRANEAN"

O 15,90 €

Mediterran marinierte Hähnchenfilets zwischen zwei Bambussticks gegart, mit gebackenen Kartoffelschalen, dazu schmackhafte Saucen.

Succoso filetto di pollo, marinato in stile mediterraneo, infilato su bastoncini doppi di bambù, con patate fritte, a stile fatte in casa, e salse gustose.

CHICK'N FINGERS

A,C,G,L 15,90 €

Saftig zarte Hähnchenfilets in knuspriger Panade mit homefried potatoes (Hauskartoffeln), dazu Joghurdip und süss- saurer Sauce.

Filetti interni di pollo, teneri e succosi, coperti da panatura croccante, accompagnati con patate fritte, a stile fatte in case, con salsa allo yoghurt ed agrodolce.



Salate . Insalate

NIZZASALAT | INSALATA NIZZARDA | NIZZA SALAD **A,C,G,M 11,90 €**
| Verschiedene frische Salatsorten mit Thunfisch, Ei, und schwarzen Oliven
| Insalate di stagione mista con tonno, olive nere e uovo sodo
| mixed salad with tuna, egg and black olives

GRIECHISCHER SALAT | INSALATA GRECA | GREEK SALAD **A,G,M 11,90 €**
| Salatvariation mit Feta und Oliven
| Varie insalate fresche con olive e feta
| mixed salad with feta cheese and olives

SALAT CAMEMBERT | INSALATA CAMEMBERT | CAMEMBERT SALAD **A,C,G,M 13,50 €**
| Versch. frische Salate mit paniertem Camembert und Preiselbeeren
| Varie insalate fresche con camembert impanato e mirtilli rossi
| mixed salad with breaded camembert and cranberries

SALAT FANTASY | INSALATA FANTASIA | FANTASY SALAD **A,G,M 13,50 €**
| Salatvariation mit gegrillten Geflügelbruststreifen
| Variazione d'insalate con fettine di petto di pollo alla griglia
| mixed salad with grilled chicken breast

AMERIKANISCHER SALAT | INSALATA AMERICANA | AMERICAN SALAD **A,C,G,M 13,90 €**
| Versch. frische Salate, gegrillte Hühnerbrust, Speck und gekochtem Ei
| Varie insalate fresche, con petto di pollo grigliato, speck e uovo sodo
| mixed salad with grilled chicken breast, bacon and egg

FEINSCHMECKER SALAT | INSALATA DEL BUONGUSTAIO | **A,G,M 13,90 €**
| Salatvariation mit gegrilltem Käse und geräucherter Gänsebrust
| Variazione d'insalate con formaggio alla griglia e petto d'oca affumicato
| mixed salad with grilled cheese and smoked duck breast

SALAT M. GARNELENSCHWÄNZEN | INSALATA CON GAMBERI | GAMBAS SALAD **A,B,G,M 15,90 €**
| Versch. frische Salate mit gegrillten Riesengambas in der eigenen Schale gebraten
| Varie insalate fresche con code di gamberoni arrostiti nel proprio guscio
| mixed salad with grilled giant gambas fried in their own bowl

SPECK-KRAUT SALAT* | INSALATA DI CRAUTI E SPECK* | SPECK * **5,00 €**

GEMISCHTER SALAT klein* | INSALATA MISTA piccola* | MIXED SALAD small* **5,00 €**

GEMISCHTER SALAT groß* | INSALATA MISTA grande* | MIXED SALAD large* **M 8,50 €**

Alle Salate werden mit Knoblauchbrot und Dressing serviert (*ausgenommen)
Tutte le insalate vengono servite con bruschetta e dressing (*escluse)

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

Dessert . Dolci

HEISSE LIEBE AMORE CALDO HOT LOVE Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne vaniglia con lamponi caldi e panna vanilla ice cream with hot raspberries	C,G 6,50 €
TARTUFO WEISS ODER SCHWARZ / TARTUFO BIANCO O NERO / BLACK OR WHITE TRUFFLE	C,G 4,00 €
TARTUFO MIT KAFFEE / TARTUFO AFFOGATO / TRUFFLE WITH ESPRESSO	C,G 5,00 €
ZITRONENSORBET / SORBETTO DI LIMONE / LEMON SORBET	C,G 5,00 €
NUSS- KROKKANT- HALBGEFRORENES SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA E CROCCANTE NUT BRITTLE SEMI-FROZEN mit frischen Früchten con frutta fresca with fresh fruits	A,C,G,H 6,50 €
AFFOGATO Vanilleeis mit Espresso Gelato alla vaniglia con espresso Vanilla ice cream with espresso	C,G 3,50 €



Wir verwenden steingemahlenes Mehl für unsere Pizza !

Bemüht, unseren Gästen stets höchste Qualität zu bieten, haben wir uns vom kommerziellen, ungesunden Mehl des Typs „00“ verabschiedet und verwenden ab sofort für unsere Pizza steingemahlenes, hochwertiges Mehl des Typs „1“/300. Es entsteht aus einer Mischung von hochwertigem, nationalem und ausländischem Korn. Es ist rein und frei von antimicrobischen Substanzen, frei von Konservierungsstoffen, Zusatzstoffen, Farbstoffen oder technologischen Zusätzen aller Art. Geringe Spuren von weissem Mehl enthalten.

Usiamo farina macinata a pietra per la pizza!

Il nostro intento primario è da sempre quello di offrire ai nostri ospiti prodotti di alta qualità. Questo è il motivo per cui abbiamo sostituito la tradizionale e povera farina del tipo “00” con la farina tipo „1“ 300 macinata a pietra, che viene prodotta miscelando i migliori grani nazionali ed esteri. Si presenta pura ed omogenea esente da sostanze antimicrobiche, conservanti, coloranti, additivi o coadiuvanti tecnologici di qualsiasi specie. È ricca di sapore e di sostanze nutritive.

Mahlen / Macinazione a pietra



Sieben / Setacciatura

KAMUT- DINKEL Teigmischung
Impasto al KAMUT E FARRO
KAMUT AND SPELT dough

+ 1,50 € A



LACTOSEFREIE MOZZARELLA
MOZZARELLA SENZA LATTOSIO

+ 1,50 €



GLUTENFREIE PIZZA MARGHERITA | von Dr. Schär (tiefgekühlt)
PIZZA MARGHERITA SENZA GLUTINE | di Dr. Schär (surgelato)

C,G 9,90 €



CANNELLONI SPINAT TOPFEN, **GLUTENFFREI** (TK DR. SCHÄR)
CANNELLONI SPINACI RICOTTA **SENZA GLUTINE** (SURGELATO DR. SCHÄR)

G 10,90 €

Filoncini

FILONCINO GEBIRGSJÄGER | FILONCINO ALPINO | A,G 10,50 €
| Meerrettich, Brie, Mozzarella, Speck, Tomatens.
| Rafano, brie, mozzarella, speck, salsa pomodoro
| Horseraddish, brie cheese, mozzarella, speck, tomato sauce

FILONCINO MONTECARLO | FILONCINO MONTECARLO | A,B,G 10,50 €
| Mozzarella, Gamberetti, Cocktailsauce, Cocktailtomaten, frische Ruccola, Tomatens.
| Mozzarella, gamberetti, salsa cocktail, pomodorini, ruccola fresca, salsa pomodoro
| Mozzarella, shrimps, cocktailsauce, cherry tomato, rocket salad, tomato sauce

FILONCINO PANTANI | FILONCINO PANTANI A,G 9,90 €
| Taleggio, Spinat, Parmesanspäne, Mozzarella
| Taleggio, spinaci, scaglie di parmigiano, mozzarella
| Taleggio cheese, spinach, parmesan, mozzarella

FILONCINO SCHINKEN PILZE | FILONCINO PROSCIUTTO E FUNGHI A,G 8,90 €
| Mozzarella, Schinken, Pilze | Mozzarella, prosciutto, funghi | mozzarella, ham, mushrooms

Schiacciatina

SCHIACCIATINA (FLADENBROT) | FLATBREAD A 4,90 €
| Salz, Öl, Rosmarin | Sale, olio, rosmarino | salt, oil, rosemary

SCHIACCIATINA SUPER | SCHIACCIATINA SUPER | FLATBREAD SUPER A 6,90 €
| Salz, Öl, Rosmarin, nach Wunsch mit: Speck, Rohschinken oder kroker Pancetta
| Sale, olio, rosmarino a scelta con: speck, prosciutto crudo o pancetta croccante
| salt, oil, rosemary. your choice, with: bacon, raw ham, belly bacon

SCHIACCIATINA LIGHT | FLATBREAD LIGHT A,G 7,90 €
| Topfen, Rauke, kalte Kirschtomaten | ricotta, rucola e pomodirini freddi
| pastries, rocket salad, cold cherry tomatoes

EXTRAS | EXTRA 0,50 - 3,00 €

Abzüge werden nicht verrechnet! Detrazioni non verranno calcolate!

Anstelle von Mozzarella, Büffelmozzarella 2,00 €

Al posto della mozzarella, mozzarella di bufala

Alle Pizzas können als Schiacciatina bestellt werden. Abzug/detrazione - 1,00 €

(ohne Mozzarella und Tomatensauce)

Tutte le pizze possono essere richieste come schicciatina

(meno mozzarella e meno pomodoro)



Pizza . Pizze

- PIZZA MARINARA A,G 6,20 €
| Tomaten, Knoblauch, Origano | Pomodoro, aglio, origano | tomato sauce, garlic, origano
- PIZZA MARGHERITA A,G 6,90 €
| Tomaten, Mozzarella | Pomodoro, mozzarella | tomato sauce, mozzarella
- PIZZA MIT PILZEN | PIZZA AI FUNGHI | PIZZA WITH CHAMPIGNONS A,G 7,90 €
| Tomaten, Mozzarella, Champignons | Pomodoro, mozzarella, champignons
| tomato sauce, mozzarella, champignons
- SCHINKEN UND PILZEN | PROSCIUTTO E FUNGHI | HAM & CHAMPIGNONS A,G 8,60 €
| Tomaten, Mozz., Schinken, Champignons | Pomodoro, mozz., prosciutto, champignons
| tomato sauce, mozzarella, ham, champignons
- PIZZA „VIER JAHRESZEITEN“ | PIZZA QUATTRO STAGIONI | PIZZA 4 SEASONS A,G,D 9,00 €
| Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Thunfisch | Pomodoro, mozz.,
prosciutto, champignons, carciofi, tonno | tomato s., mozz., ham, champignons, artichocke, tuna
- PIZZA VIER KÄSEARTEN | PIZZA QUATTRO FORMAGGI | PIZZA 4 CHEESES A,G 9,20 €
| Tomaten, Mozz., Brie, Taleggio, Gorgonzola | salsa pom., mozz., brie, taleggio, gorgonzola
| tomato sauce, mozzarella, brie, taleggio, gorgonzola
- PIZZA CAPRICCIOSA A,G 9,00 €
| Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven | Pom., mozz., prosciutto,
champignons, carciofi, olive | tomato s., mozzarella, ham, champignons, artichocke, olives
- PIZZA ROMANA A,G,D 8,50 €
| Tomaten, Mozz., Kapern, Sardellen, Origano | salsa pom., mozz., capperi, acciughe, origano
| tomato sauce, mozzarella, capture, anchovies, origano
- PIZZA NAPOLI A,G,D 8,20 €
| Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Origano | Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano
| tomato sauce, mozzarella, anchovies, origano
- PIZZA GARNELEN | PIZZA GAMBERETTI | PIZZA SHRIMPS A,B,G 9,50 €
| Tomaten, Mozzarella, Garnelen | Pomodoro, mozzarella, gamberetti
| tomato sauce, mozzarella, shrimps
- PIZZA WÜRSTEL A,G 8,50 €
| Tomaten, Mozzarella, Würstel | Pomodoro, mozzarella, würstel | tomato s., mozz., sausage
- PIZZA MIT BÜFFELMOZZARELLA | PIZZA BUFALA A,G 9,90 €
| Tomatens., Büffelmozzarella | Pomodoro, mozzarella di bufala | tomato s., buffalo mozz.
- PIZZA FITNESS | Tomaten, Mozzarella, Spinat, Spargel und gekochtes Ei A,C,G 9,70 €
| salsa p., mozz., spinaci, asparagi e uovo sodo | tomato s., mozz., spinach, asparagus, egg
- GUSTOSA A,G 9,90 €
| Tomaten, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola, scharfe Salami | Pomodoro, mozzarella, spinaci,
gorgonzola, salami piccante | tomato s., mozzarella, spinach, gorgonzola, spicy salami
- PIZZA ROYAL | Tomatens., Mozz., Spargel, Pfifferlinge, Steinpilze, Rohschinken A,G 10,50 €
| salsa pomodoro, mozzarella, asparagi, finferli, porcini, crudo
| tomato sauce, mozzarella, asparagus, mushrooms, porcini mushrooms, smoked ham

| RAUKE UND PARMESAN | RUCOLA E GRANA | ROCKET SALAD & PARMESAN **A,G 8,90 €**
| Tomaten, Mozz., Rauke, Parmesanspäne | Pomodoro, mozzarella, rucola, scaglie di grana
| tomato sauce, mozzarella, rocket salad, parmesan

PIZZA MIT GEMÜSE | PIZZA ALLE VERDURE | PIZZA VEGETABLES **A,G 10,20 €**
| Tomatens., Mozz., gegrilltes Gemüse, Radicchio, Cocktaill. | Pomodoro, mozzarella, verdure
alla griglia, radicchio, pomodorini | tomato s., mozz., grilled vegetables, radicchio, cherry t.

PIZZA CARPACCIO | Tomatens., Mozz., Rindscarpaccio, Parmesan und Rucola **A,G 10,90 €**
| Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, scaglie di grana e rucola
| tomato s., mozz., beef carpaccio, parmesan and rocket salad

STRACCHINO UND RAUKE | STRACCHINO E RUCOLA | STRACCHINO & ROCKET S. **A,G 8,90 €**
| Mozz., Stracchino, Rauke | Mozz., stracchino, rucola | mozz. stracchino cheese, rocket salad

PIZZA MIT ROHSCHINKEN | PIZZA CON PROSCIUTTO CRUDO | PIZZA SMOKED HAM **A,G 9,00 €**
| Tomatens., Mozzarella, Rohschinken | salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
| tomato sauce, mozzarella, smoked ham

TEUFELSPIZZA | PIZZA DIAVOLA | PIZZA DEVIL **A,G 9,20 €**
| Tomaten, Mozz., Oliven, pikante Salami, Pfefferschoten
| Pomodoro, mozzarella, olive nere, salame piccante, peperoni verdi
| tomato sauce, mozzarella, black olives, spicy salami, hot green pepper

WALDPIZZA | PIZZA SOTTOBOSCO **A,G 10,50 €**
| Tomatens., Mozzarella, gemischte Pilze | salsa pomodoro, mozzarella, funghi misti
| tomato s., mozzarella, mixed mushrooms

PIZZA MIT SPECK | PIZZA CON SPECK **A,G 8,90 €**
Tomaten, Mozzarella, Speck | Pomodoro, mozzarella, speck | tomato sauce, mozz., bacon

PIZZA SFIZIOSA **A,G 11,50 €**
| Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Cocktailltomaten, Taleggio, Speck
| Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, pomodorini, taleggio, speck
| tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms, cherry tomatoes, taleggio cheese, bacon

PIZZA FEINSCHMECKER | PIZZA BUONGUSTAIO **A,G 9,90 €**
-Tomaten, Mozzarella, Pfifferlinge, Gorgonzola, pikante Salami
-Pomodoro, mozzarella, finferli, gorgonzola, salame piccante
-tomatoe sauce, mozzarella, mushrooms, gorgonzola, hot salami

EXTRAS | EXTRA **0,50 - 3,00 €**
Abzüge werden nicht verrechnet! Detrazioni non verranno calcolate!

Anstelle von Mozzarella, Büffelmozzarella **2,00 €**
Al posto della mozzarella, mozzarella di bufala



Pizza . Pizze

- PIZZA MIT PIKANTER SALAMI | PIZZA SALAMINO | PIZZA SPICY SALAMI **A,G 8,50 €**
| Tomaten, Mozzarella, pikante Salami | salsa p., mozzarella, salame piccante
| tomato sauce, mozzarella, spicy salami
- PIZZA GRIECHISCHE ART | PIZZA GRECA | GREEK PIZZA **A,G 9,20 €**
| Tomatens., Mozz., Oliven, Feta, Cocktailtomaten | salsa p., mozz., olive, feta, pomodorini
| tomato sauce, mozz., olives, feta cheese, cherry tomatoes
- PIZZA DELIZIOSA | Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Oliven, Cocktailtomaten **A,G 9,20 €**
| salsa p., mozz., tonno, olive, pomodorini | tomato s., mozz., tuna, olives, cherry tomatoes
- PIZZA MIT BRIE | Tomaten, Mozzarella, Brie, frische Tomaten **A,G 8,90 €**
| salsa p., mozz., brie, pomodori freschi | tomato sauce, mozz., brie cheese, fresh tomatoes
- PIZZA "HARDIMITZ'N" **A,G 10,50 €**
| Mozzarella, Tomaten, Cocktailtomaten, Rohschinken, Oliven, Parmesanspäne
| Pomodoro, mozzarella, pomodorini, prosciutto crudo, olive, scaglie di grana
| tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, smoked ham, olives, parmesan
- PIZZA CAPRESE | Tomatens, Büffelmozz., frische Tomaten, Basilikum **A,G 10,50 €**
| salsa p., bufala, pomodoro fresco, basilico | tomato s., buffalo mozz., tomato, basil
- PIZZA JULIUS CAESAR | Tomaten, Mozz., pikante Salami, Feta, Rauke **A,G 9,90 €**
| salsa p., mozz., salamino, feta, rucola | tomato s., mozz., salami, feta cheese, rocket s.
- PIZZA „KRONPLATZ“ **A,G 9,90 €**
| Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Parmesanspäne, Rauke
| Pomodoro, mozzarella, porcini, scaglie di grana, rucola
| tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms, parmesan, rocket salad
- SPARGELN UND PARMESAN | ASPARAGI E GRANA | ASPARAGUS AND PARMESAN **A,G 9,00 €**
| Tomatens., Mozz., Spargel, Parmesanspäne | salsa p., mozz., asparagi, scaglie di grana
| tomato sauce, mozzarella, asparagus, parmesan
- PIZZA HAWAI | Mozzarella, Tomatens, Schinken, Ananas **A,G 8,90 €**
| Mozzarella, salsa p., prosciutto, ananas | tomato sauce, mozz., ham, pineapple
- PIZZA SILVESTER **A,G 10,90 €**
| Tomaten, Mozzarella, Bündnerfleisch, frische Tomaten, Parmesanspäne, Rauke
| salsa p., mozzarella, bresaola, pomodoro fresco, scaglie di grana, rucola
| tomato sauce, mozzarella, bresaola, fresh tomatoes, parmesan, rocket salad
- PIZZA MIT PEPERONATA | Tomaten, Mozz., hausgemachte Peperonata **A,G 9,00 €**
| salsa p., mozz., peperonata fatta in casa | tomato s., mozzarella, homemade peperonata
- PIZZA DYNAMIT | Tomaten, Mozz., pikante Salami, Pfefferschoten, Chili **A,G 8,90 €**
| salsa pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoncino
| tomato sauce, mozzarella, spicy salami, hot peperoncino
- BAUERNPIZZA | PIZZA DEL CONTADINO | FARMERS PIZZA **A,C,G 9,50 €**
| Tomatens., Mozzarella, Zwiebel, Speck, Ei | salsa pom., mozzarella, cipolla, speck, uova
| tomato sauce, mozzarella, onion, bacon, egg

- THUNFISCH UND ZWIEBELN | TONNO E CIPOLLA | TUNA AND ONION A,D,G 8,90 €
 | Tomatens., Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel | salsa pom., mozzarella, tonno, cipolla
 | tomato sauce, mozzarella, tuna, onion
- PIZZA MIT MEERESFRÜCHTEN | PIZZA AI FRUTTI DI MARE | PIZZA SEAFOOD A,B,D,G,R 11,90 €
 | Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte | salsa pomodoro, mozzarella, frutti di mare
- PIZZA CHEF | Tomaten, Radicchio, Spinat, Pfefferschoten, Feta A,G 8,90 €
 | salsa pomodoro, radicchio, spinaci, peperoni veneti, feta
 | tomato sauce, radicchio salad, hot green pepper
- PIZZA DOLOMITEN | Tomaten, Mozz., Kaminwurz, Pfifferling, Taleggio A,G 10,50 €
 | salsa pomodoro, mozzarella, salsiccia affumicata, finferli, taleggio
 | tomato sauce, mozzarella, smoked salami, mushrooms, taleggio cheese
- PIZZA MEDITERRAN A,G 10,90 €
 | Tomatens., Büffelmozzarella, Artischocken, Kapern, Cocktailtomaten
 | Pomodoro, mozzarella bufala, carciofi, capperi, pomodorini
 | tomato sauce, buffalo mozzarella, artichoke, capture, cherry tomatoes
- PIZZA VITAL | Mozzarella, Tomaten, Spinat, Topfen A,G 9,20 €
 | Mozzarella, salsa pom., spinaci, ricotta | mozzarella, tomato s., pastries, spinach
- PIZZA LUIS TRENKER A,G 10,90 €
 | Mozzarella, Tomatens., Salsiccia, Radicchio, geräucherte Scamorza
 | Mozzarella, salsa pom., salsiccia, radicchio, scamorza affumicata
 | Mozzarella, tomato sauce, sausage (salsiccia), radicchio, smoked cheese
- PIZZA ANDROMEDA A,G 11,90 €
 | Mozzarella, Tomatensauce, krokanter Bauchspeck, Salsiccia, Zwiebel, Parmesan
 | Mozzarella, salsa pom., pancetta croccante, salsiccia, cipolla, scaglie di grana
 | Mozzarella, tomato sauce, belly bacon, salsiccia, onion, parmesan
- PIZZA REGINA A,G 10,50 €
 | Büffelmozzarella, Tomatensauce, Kirschtomaten, frischer Pesto und Basilikum
 | Mozzarella di bufala, salsa pomodoro, pomodorini, pesto fresco, basilico
 | buffalo mozzarella, tomato sauce, cherry tomatoes, fresh basil pesto, fresh basil
- EXTRAS | EXTRA 0,50 - 3,00 €
 Abzüge werden nicht verrechnet!
 Detrazioni non verranno calcolate!
- Anstelle von Mozzarella, Büffelmozzarella 2,00 €
 Al posto della mozzarella, mozzarella di bufala



Alkoholfreie Getränke . Bevande


COLA	0,2 lt. 0,4 lt. 2,20 - 4,00 €
COLA BALADIN (kl. Flasche / bottiglietta) (0,33l)	4,00 €
COCA COLA ZERO (DOSE - LATTINA) (0,33l)	3,00 €
COCA COLA (DOSE - LATTINA) (0,33l)	3,00 €
ARANCIATA	2,20 - 4,00 €
ORANSODA	2,50 €
SPRITE	2,20 - 4,00 €
EISTEE THÈ FREDDO	2,20 - 4,00 €
MINERALWASSER ACQUA MINERALE 1/2 lt. 1 lt.	2,50 € 4,00 €
APFELSAFT SUCCO DI MELA (vom Bauern / dal contadino)	2,50 - 4,50 €
ANANASSAFT SUCCO DI ANANAS	2,50 - 4,50 €
TRAUBENSAFT SUCCO D'UVA	2,50 - 4,50 €

Bier . Birra

2 LITER ZAPFBIER - 2 LITRI DI BIRRA DALLO SPILLATORE	17,0 - 21,0 €
FORST KRONEN (Fass Spina) Alc. 5,2% helles bionda	0,2 lt. 0,4 lt. 2,20 - 4,00 €
KELLERBIER FORST (Fass Spina) Alc. 5,2% naturtrüb, unfiltriert, vollmundig torbida, non filtrata, sapore pieno	3,50 € (0,33l)
FRANZISKANER HEFE- WEIZEN (Fass Spina) Alc. 5%	3,50 - 5,00 €
OPEN „WHITE“ Alc. 5% > Baladin (Fass Spina) CRAFTBEER: Hell, delikat, leicht, würzig, mit Zitrusnoten. BIRRA ARTIGIANALE: Bianca, raffinata, leggera. Spezie e agrumi.	4,50 € (0,35l)
OPEN „GOLD“ APA Alc. 7,5% > Baladin (Fass Spina) CRAFTBEER: Goldig, würzig, grasig, mit Grapefruitnoten, frisch und süffig. BIRRA ARTIGIANALE: Dorata, note di pompelmo, aroma amarognolo del luppolo americano.	4,50 € (0,35l)
UNERTL URSUD (0,5 lt. Flasche Bottoglia) Alc. 5% Dunkles Weißbier mit Hefe, ungefiltert Weizen scura con lievito, non filtrata	5,50 €
FRANZISKANER KRISTALL (0,5 lt. Flasche Bottoglia) Alc. 5%	5,00 €
BECKS (0,33 lt. Flasche Bottoglia) alkoholfrei birra analcolica	3,00 €



Edelbiere . Birra artigianale. Craft beer

NUT Alc. 6,5% > ZAGO Doppelmalz. Doppio malto	17,50 €	0,75 lt
ISAAC „BLANCHE“ Alc. 5% > Baladin	5,50 €	0,33 lt
Hell, delikat und raffiniert. Nicht pasteurisiert, Flaschengärung Bianca e delicatamente raffinata. Non pastorizzata.	16,90 €	0,75 lt
NORA „EGIZIA“ Alc. 6,8% > Baladin	17,50 €	0,75 l
Exotische Noten von antiken Getreidesorten, wie z.B. Kamut. Note esotiche di cereali antichi come il kamut.		
SUPER BALADIN Alc. 8% > Baladin	5,50 €	0,33 lt
Dunkles Bier, reichhaltige Komposition mit faszinierendem Abgang. Ricca nella composizione, ambrata ed accattivante.	17,90 €	0,75 lt
LA SORELLA DELL'IMBRANATA Alc. 5% > Birra del Borgo > Golden Ale	5,50 €	0,33 lt
Goldige Farbe, equilibrierte Noten von bitter und süß Birra dorata, note equilibrate tra amaro e dolce		
AMA BIONDA 6,0 % Vol. > Amarcord > Pale Ale	6,00 €	0,35 lt
Hell, Flaschengärung, hefebetont, mild und süß fruchtig Birra chiara, rifermentazione naturale, dolce fruttata, lievitata, leggera		
NAZIONALE Alc. 6,5% > Baladin > Blonde Ale	5,50 €	0,33 lt
Goldig, würzig, grasig, Zitrusfrüchte, frisch und süffig Dorata, speziata, agrumi, fresca e leggera		
ROCK'& ROLL Alc. 7,5% > Baladin > Blond Ale	5,50 €	0,33 lt
Hell, nicht pasteurisiert, pfeffrig, bitter, Flaschengärung Birra chiara, non pastorizzata, rifermentazione naturale, pepe, amara		
LEON Alc. 9,0% > Baladin > Dark Ale	17,90 €	0,75 lt
Dunkles Bier, Noten von Schokolade, getrockneten Früchten, Lakritze und Toffee Colore scuro, note di cioccolato, frutta secca, liquirizia e toffee		
LA GLUTENFREE Alc. 6,5% > LABI > Belgian Ale	6,00 €	0,33 lt
Golden, fein herb, Aroma: Honig, Getreide, krautig Colore giallo orato, amaro delicato. Aroma: Cereale, miele, erbaceo dato dal luppolo		
 5 AM RED ALE Alc. 5,0% > Brewdog > Red Ale	6,00 €	0,33 lt
Rotes Bier, fein herb, Aroma: karamellig, Schokoladennoten Birra rossa, amaro delicato. Aroma: Zitrusnoten, caramello, cioccolato		



Weissweine . Vini bianchi

HAUSWEIN | VINO DELLA CASA (TREBBIANO)

Glas / calice	2,20 €
1/4 lt.	4,00 €
1/2 lt.	8,00 €
1 lt.	16,00 €

CHARDONNAY D.O.C. > Kellerei Meran | Cantina Merano

Glas / calice	3,30 €
1/4 lt.	6,60 €
1/2 lt.	13,20 €
7/10	19,90 €

PINOT GRIGIO „DI LEONARDO“ > Vigne dai Vieris | Vigne dai Vieris

Glas / calice	3,30 €
1/4 lt.	6,60 €
1/2 lt.	13,20 €
7/10 lt.	19,50 €

LUGANA > Pratello, Veneto

Glas / calice	3,80 €
1/4 lt.	7,60 €
1/2 lt.	15,20 €
7/10 lt.	23,20 €

MÜLLER THURGAU D.O.C. > Weingut Köfererhof | Tenuta Köfererhof 24,90 €

GEWÜRZTRAMINER D.O.C. > Weingut Köfererhof | Tenuta Köfererhof 30,50 €

PINOT GRIGIO > Weingut Köfererhof, Vahrn | Tenuta Köfererhof, Varna 27,50 €

SAUVIGNON „WINKL“ D.O.C. > Kellerei Terlan | Cantina Terlan 29,90 €

Rosèweine . Vini rosati

LAGREIN KRETZER > Muri Gries, Bozen | Muri Gries, Bolzano 22,50 €

LA ROSÉ DE MANINCOR > Manincor, Kaltern | Manincor, Caldaro 32,00 €
Cuvee: Pino, Merlot, Cabernet

Fragen Sie auch nach unserer Weinkarte

richiedete anche la lista dei vini

Rotweine . Vini rossi

HAUSWEIN | VINO DELLA CASA (MONTEPULCIANO)

Glas / calice	2,20 €
1/4 lt.	4,00 €
1/2 lt.	8,00 €
1 lt.	16,00 €

MERLOT-CABERNET „TORILAN“ > Kellerei Terlan

Glas / calice	3,90 €
1/4 lt.	7,80 €
1/2 lt.	15,60 €
7/10 lt.	23,50 €

LAGREIN D.O.C. > Peter Sölva, Tramin

Glas / calice	4,40 €
1/4 lt.	8,40 €
1/2 lt.	16,80 €
7/10 lt.	24,90 €

BLAUBURGUNDER | Castelfeder, Kurtinig

PINOT NERO | Castelfeder, Kurtinig

Glas / calice	4,50 €
1/4 lt.	9,00 €
1/2 lt.	18,00 €
7/10 lt.	27,00 €

CHIANTI „LE SOLIVE“ > Toscana

21,90€

VITIANO I.G.T. > Kellerei Falesco | Cantina Falesco (SanGiovese, Merlot, Cabernet)

19,90 €

ST. MAGDALENER KLASSISCH D.O.C. > Ansitz Waldgries

24,00 €

CABERNET SAUVIGNON „TURMHOF“ > Kellerei Tiefenbrunner |

28,50 €

MERLOT D.O.C. > Kellerei Di Lenardo | Cantina Di Lenardo

18,90 €

DOLCETTO D'ALBA D.O.C. > Kellerei | Cantina Albino Rocca

20,90 €

ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C. „SABAZIO“

20,50 €

Kellerei | Cantina Marchesi Antinori La Braccasca

TEROLDEGO ROTALIANO D.O.C. > Kellerei Gaierhof | Cantina Gaierhof

20,50 €

SHIRAZ I.G.T. > Kellerei Casale del Giglio | Cantina Casale del Giglio

23,00 €

LAGREIN „SANDBICHLER“ RISERVA > H. Lun, Neumarkt | Egna

31,90 €

LAGREIN RISERVA „ABTEI“ > Kellerei Muri Gries | Bolzano

44,70 €

LAGREIN RISERVA „PORPHYR“ > Kellerei Terlan | Terlan

54,70 €





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.