

*„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.”*

*„One should offer something good to the body, so
that the soul has a desire to live in it“*

Winston Churchill

Das Highlight unseres Hauses ist der
KATALANISCHER HOLZKOHLEGRILL „JOSPER“,
welcher unseren Fleischspezialitäten eine besondere, rauchige Note gibt
und so die Qualität des Fleisches noch unterstützt. 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 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 · Bon appétit
Martin Micheli & Team

Antipasti . antipasti

RINDSCARPACCIO VOM US BEEF

A € 15,90

auf Pflücksalaten, mit frischen marinierten Pfifferlingen

CARPACCIO DI US BEEF

su insalatina, con finferli marinati freschi

HIRSCHTATAR

A € 18,50

auf Birnencarpaccio, sautierten Steinpilzen und Feldsalat

TARTARA DI CERVO

su carpaccio di pere, porcini sauté e insalatina

TIROLER TELLER

A,G € 15,00

Ahrntaler Bauernspeck, Wildschweinwurst, Rinderschinken, Hirschschenkel, 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

G € 15,00

(Gourmetroschinken aus Parma)

CULATELLO DI PARMA con burrata affumicata

SAUTIERTE STEINPILZE

A € 12,50

auf Hanfbruschettine und fein geschnittenem Tiroler Lardo

SAUTÈ DI PORCINI FRESCHI

su bruschettine di canapa e lardo nostrano tagliato fine

Antipasti . antipasti

BRUSCHETTA

A,G à Pers. 10,90 €

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

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

GTEGRILLTE RIESENGARNELEN

B 15,90 €

auf Rauke- Pfirsichsalat, mit Kürbiskernen und Kirschessig mariniert

GAMBERONI SAUTÈ

su insalatina di rucola, pesca e semi di zucca, marinata con aceto di ciliege

THUNFISCH- WASABITATAR,

A,D,F,G 14,90 €

mit Passionsfrucht, Butter und Bruschetta

TARTARA DI TONNO E WASABI,

con frutto della passione, bruschette e burro

Suppen . Zuppe

GERSTESUPPE

mit Kartoffel- Topfentirtl

A,C,G,L 9,50 €

ZUPPA D'ORZO

con „Tirtl“ di patate e ricotta

SPECKKNÖDEL AUS SCHWARZPOLENTA

in der Suppe oder auf Krautsalat

A,C,G,L 9,50 €

CANEDERLI ALLO SPECK CON FARINA DI SARACENO

in brodo

AHRNTALER PRESSKNÖDEL

in der Suppe

A,C,G,L 10,00 €

CANEDERLI PRESSATI (BRUCIATI) DELLA VALLE AURINA

in brodo

TOMATEN- SELLERIE-GAZPACHO

mit hausgemachtem Kräutergrissino

A,L 9,50 €

GAZPACHO DI POMODORI E SEDANO

con grissino alle erbe fatto in casa

Warme Vorspeisen . Primi piatti

HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI

Kürbiskernpesto / Stracciatella von der Büffelmozzarella

A,C,G 12,50 €

GNOCCHI FATTI IN CASA pesto di semi di zucca / stracciatella di bufala

HAUSGEMACHTE CASARECCE,

mit Wildragout

A,C,G,L 13,50 €

CASARECCE FATTE IN CASA,

con ragù di selvaggina

SPAGHETTI CHITARRA,

mit Salsiccia, Zucchini und Safran- Salbeisauce

A,C,G,L 13,50 €

SPAGHETTI CHITARRA,

con salsiccia, zucchini e salsa allo zafferano e salvia

Warme Vorspeisen . Primi piatti

KÄSENOCKEN AUF KRAUTSALAT im traditionellen Bauernpfandl serviert	A,C,G € 10,50
CANEDERLI DI FORMAGGIO SU INSALATA DI CRAUTI serviti in pentola tradizionale contadina	
AHRNTALER PRESSKNÖDEL auf Krautsalat	A,C,G 10,00 €
CANEDERLI PRESSATI (BRUCIATI) DELLA VALLE AURINA su insalata di crauti	
ROHNENKNÖDEL mit Käse- Trüffelsauce	A,C,G 10,50 €
CANEDERLI ALLA BARBABIETOLA con salsa di formaggio e tartufo	
KNÖDELTRIS TRIS DI CANEDERLI	A,C,G,L 12,50 €
STEINPILZKNÖDEL MIT PFIFFERLIGSSAUCE	A,C,G,L 12,50 €
CANEDERLI DI PORCINI FRESCHI E SALSA AI FINFERLI	
HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE mit frischen Pfifferlingen	A,C,G,L 11,50 €
TAGLIATELLE FATTE IN CASA con finferli freschi	

Traditionelle Hauptspeisen . Secondi tipici

FRISCHES PFIFFERLINGSRAGOUT auf Polenta	A,G 13,00 €
RAGÙ DI FINFERLI FRESCHI su polenta fresca di storo	
HAUSGEMACHTE BRATWURST MIT KÄSE GEFÜLLT	A,G 16,50 €
frische Polenta / Pfifferlingsauce	
SALSICCIA RIPIENA DI FORMAGGIO	
polenta fresca / salsa ai finferli	

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,
Hüftsteaktagliata 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 FÜR 2 PERSONEN** **G** (à 100 gr) 8,50 €

***TOMAHAWK STEAK 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.



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- 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

€ 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, karamelierte 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, karamelierte 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

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 1st Choice US Beef vom Grill **18,90 €**
... con punta di filetto 1st Choice Us 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.