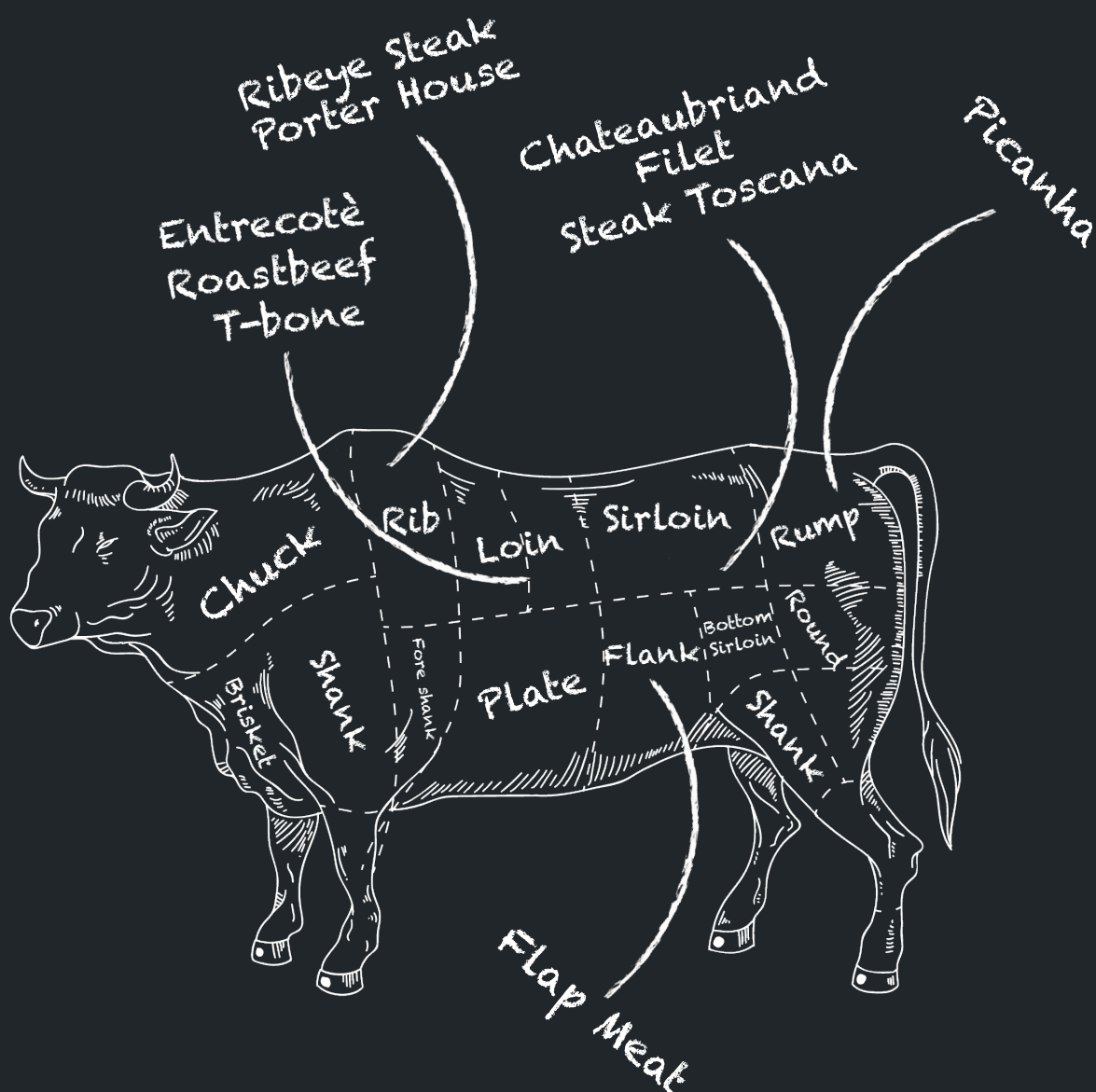




Hardimitz'n

restaurant & steakhouse

Enjoy our cuts



ANTIPASTI

HARDIMITZ'N TRIS (3 Antipasti)

(Tris) 30

SPARGEL MIT OSTERSCHINKEN | ASPARAGI CON PROSCIUTTO DI PASQUA

(C M)

Weisser Spargel mit Osterschinken und Boznersauce

Asparagi bianchi con prosciutto di Pasqua e salsa bolzanina

White asparagus with Easter ham and Bolzano sauce

LACHS | SALMONE

(A D)

Wildachs geräuchert, auf mariniertem Mango- Rucolasalat, dazu Bruschetta

Salmone selvatico affumicato su letto di mango e rucola, servito con bruschetta

Smoked wild salmon on a bed of mango and rocket salat, served with bruschetta

MUSCHELEINTOPF | TEGAME DI CONCHIGLIE | MUSSEL STEW

(A B D R)

Muscheleintopf alla Veneziana

Tegame di conchiglie alla Veneziana

Mussel stew alla Veneziana

CLASSIC ASPARAGUS

SPARGEL MIT OSTERSCHINKEN | ASPARAGI CON PROSCIUTTO DI PASQUA (C M) 19 | 27

Weisser Spargel mit Osterschinken und Boznersauce

Asparagi bianchi con prosciutto di Pasqua e salsa bolzanina

White asparagus with Easter ham and Bolzano sauce

PANIERTER SPARGEL MIT ROASTBEEF | ASPARAGI CON ROASTBEEF

(A C M) 19 | 27

Panierter Spargel mit Roastbeef und Remouladensauce

Asparagi impanati con roast beef e salsa remoulade

Breaded asparagus with roast beef and remoulade sauce

ANTIPASTI

FISCH | PESCE | FISH

LACHS | SALMONE

(A D) 18

Wildlachs geräuchert, auf mariniertem Mango- Rucolasalat, dazu Bruschetta
Salmone selvatico affumicato su letto di mango e rucola, servito con bruschetta
Smoked wild salmon on a bed mango and rocket salad, served with bruschetta

BLACK TIGER

(A B) 18

Gegrillte Black Tiger Riesengarnelen, auf gegrillten Thaispargeln und Apfeln
Gamberoni Black Tiger alla griglia, su asparagi thailandesi grigliati e rafano alla mela
Grilled Black Tiger king prawns, on grilled Thai asparagus and apple horseradish

OCTOPUS SALAD

(A L R) 20

Octopussalat mit Spargel
Insalata di polipo con asparagi
Octopus salad with asparagus

ANCHOVIES 'SCANDIA'

(A D) 15

Anchovies aus dem Kantabrischen Meer
Filetti di acciughe del mar Cantabrico
Anchovy fillets from the Cantabrian Sea

FLEISCH | CARNE | MEAT

US-BEEF-TATARE

(A C) 22

mit gebeiztem Eigelb und Bruschetta
con tuorlo d'uovo in salamoia e bruschetta
with pickled egg yolk and bruschetta

TIROLER TELLER | PIATTO TIROLESE

(A G) 22

Speck "Riserva" 14 Monate, Wildschweinwurst, Rinderschinken, Hirschschen, Lammsalami, Ziegenkäse, Graukäse, dazu frischer Kren
Speck "Riserva" 14 mesi, salsiccia di cinghiale, prosciutto di manzo, prosciutto di cervo, salame di agnello, formaggio di capra, formaggio grigio e rafano
Speck "Riserva" 14 months, wild boar sausage, beef ham, venison ham, lamb salami, goat cheese, grey cheese, and horseradish

CARPACCIO US BEEF '1ST CHOICE' ASPARAGUS

(A) 21

mit Spargelspänen, Kresse und Tomaten- Petersilienpesto und Bruschetta
con scaglie di asparagi, crescione e pesto di pomodoro e prezzemolo, e bruschetta
with asparagus chips, cress, tomato and parsley pesto, bruschetta

SUPPEN | ZUPPE | SOUPS

SPARGELCREMESUPPE | CREMA DI ASPARAGI

(D L) 16

mit Räucherlachs- Spieß | *con spiedino di salmone affumicato* | with salmon skewer

WARME VORSPEISEN | PRIMI | WARM STARTERS

GNOCCHI VONGOLE BOTTARGA

(A D R) 18

Hausgemachte Gnocchi mit Venusmuscheln, Bottarga von der Meeräsche und Kirschtomaten

Gnocchi fatti in casa con vongole veraci, bottarga di muggine e pomodori ciliegini

Homemade gnocchi with clams, mullet bottarga and cherry tomatoes

SPAGHETTI CHITARRA ALLO SCOGLIO

(A B C R) 21

Hausgemachte Spaghetti Chitarra allo scoglio

Spaghetti chitarra fatti in casa allo scoglio

Homemade spaghetti chitarra allo scoglio

PASSATELLI

(A B) 18

mit Grönland Garnelen und Spargel

con gamberetti della Groenlandia e asparagi

with Greenland shrimps and asparagus



PRESSKNÖDEL | CANEDERLI PRESSATI (CANEDERLI BRUCIATI)

(A G L) 14

Pressknödel mit Krautsalat

Canederli pressati (bruciati) con insalata di crauti

pressed dumplings with coleslaw

FISCH HAUPT | SECONDI PESCE | FISH MAIN

THUNFISCH | TONNO | TUNA

(A D) 29

Gegrillter Thunfisch in Sesamkruste mit Jungspinat, Frühlingskartoffeln und Spargel

Tonno alla griglia in crosta di Sesamo con spinaci novelli, patate primaverili e asparagi

Grilled tuna in a sesame crust with baby spinach, spring potatoes and asparagus

LACHS | SALMONE | SALMON

(A D) 29

Gegrillter Lachs mit Jungspinat, Frühlingskartoffeln und Spargel

Salmone alla griglia con spinaci novelli, patate primaverili e asparagi

Grilled salmon with young spinach, spring potatoes and asparagus

MUSCHELEINTOPF | TEGAME DI CONCHIGLIE | MUSSEL STEW

(A B D R) small 16

Muscheleintopf alla Veneziana, mit Bruschetta

large 25

Tegame di conchiglie alla Veneziana con bruschette

Mussel stew alla Veneziana with bruschetta

BURGER

glutenfree
bread
+1,5 Euro



VEGAN BURGER

(A) 20

Ciabattabrot, 2 Vegane Petties (leicht pikant), knackiger Salat, Gurke, Tomate, und Guacamole
Pane ciabatta, 2 petties vegani (leggermente picante), lattuga, cetriolo, pomodoro e guacamole
Ciabatta bread, 2 vegan petties (slightly spicy), crispy lettuce, cucumber, tomato and guacamole

WAGYU BURGER

(A G) 28

Ciabattabrot, 200 gr. Wagyu-Patty, Salat, Tomate, Gurke, Trüffelcreme, melierte Zwiebel, dazu Potato Dippers und hausgemachter Tomaten- Chili Dip

Pane ciabatta, 200 gr. patty di Wagyu, lattuga, pomodoro, cetriolo, crema al tartufo, cipolla frita, servito con dippers e salsa al pomodoro e peperoncino, fatta in casa

Ciabatta bread, 200 gr. Wagyu patty, lettuce, tomato, cucumber, truffle cream, fried onion, served with potato dippers and homemade tomato chilli dip

CLASSIC BURGER

(A G) 19

Ciabattabrot, 250 gr. Nebraska-Beef-Patty, Salat, Tomate, Gurke, Cheddar, potato dippers

Pane ciabatta, 250 gr. manzo del Nebraska, lattuga, pomodoro, cetriolo, cheddar, potato dippers

Ciabatta bread, 250 gr. Nebraska beef, lettuce, tomato, cucumber, cheddar cheese, potato dippers

VEGAN | VEGGIE | SALAD



MEDITERAN SALAT | INSALATA MEDITERANEA

(A H) 19

Salat mit Artischocken, Oliven, Büffelmozzarella, Basilikum, Haselnüsse, Kürbiskernen, Erdbeeren und Schwarzebeeren, mit Brotcroutons

Insalata con carciofi, olive, mozzarella di bufala, basilico, nocciole, fragole, semi di zucca, mirtilli con crostini di pane

Salad with artichokes, olives, buffalo mozzarella, basil, hazelnuts, pumpkin seeds, strawberries and blackberries, with bread croutons



SPARGEL SALAT | INSALATA ASPARAGI

(A C H) 23

Salat mit Thaispargeln, gekochtem Ei, vegetarischem Kaviar, Haselnüsse, Kürbiskernen, Erdbeeren und Schwarzebeeren, mit Brotcroutons

Insalata con asparagi thailandesi, uovo sodo, caviale vegy, nocciole, fragole e more, semi di zucca, con crostini di pane

Salad with Thai asparagus, boiled egg, vegetarian caviar, hazelnuts, strawberries and blackberries, with bread crouton

HAUPTSPEISEN | SECONDI | MAIN DISHES

900° HIGH TECH GRILL

FLAP MEAT US BISON

(A G) (250 gr) 33

gegrilltes Flankensteak mit Trüffelcreme
bistecca di bisonte grigliata con crema al tartufo
flank steak with truffle cream

RIBEYE STEAK AMERICAN BEEF "GRAIN FED"

(400 gr) 45

stark marmoriert, Fettauge | *fortemente marmorizzata* | heavily marbled

TAGLIATA NEBRASKA BEEF "GOLD LABEL"

(350 gr) 33

auf Rucola und Parmesan, mit Fettrand
su rucola e parmigiano, con bordo di grasso
on rocket salad and parmesan, with fat edge

ROASTBEEF NEBRASKA "GOLD LABEL"

(350 gr) 33

mit Fettrand | *con bordo grasso* | with fat edge

STEAK TOSCANA 1ST CHOICE "GRAIN FED" NEBRASKA

(A C G M) (230 gr) 38

mit Parmesan überbackenes Rindsfilet auf Spinatbeet (mager & zart)
con crosta di parmigiano su letto di spinaci (magro & tenero)
au gratin with parmesan beef filet, on spinach (lean & tender)

RINDSFILET 1ST CHOISE "GRAIN FED" NEBRASKA

(230 gr) 34

Rindsfilet vom Grill (mager & zart) Pfeffersauce | *salsa al pepe* | peppersauce (G) + 5
Filetto di manzo alla griglia (magro & tenero)
grilled beef fillet, or natural (lean & tender)

BIO CHICKEN

(A G) 26

gegrillte Bio Hühnerkeule (ohne Knochen) dazu Spaltenkartoffeln und Grillgemüse
coscia di pollo biologica (disossata) alla griglia con patate a spicchi e verdure grigliate
grilled organic chicken leg (boneless) with potato wedges and grilled vegetables

HAUPTSPEISEN | SECONDI | MAIN DISHES

FÜR ZWEI | PER DUE | FOR TWO

GRILL ROYAL

(A C G M) 132

Gegrillter Lachs, Toscana Steak, Roastbeef vom Nebraskabeef,
Hüftsteaktagliata vom Büffel in der Cocotte, Bio Chicken

*Salmone grigliato, filetto con parmigiano gratinato,
Roastbeef di Nebraskabeef, Tagliata di bisonte in Cocotte, Bio Chicken*

Grilled salmon, Toscana steak, Roastbeef from Nebraska beef,
Hip steak slices from buffalo in cocotte, Bio Chicken

CHATEAUBRIAND US BEEF 'TRUFFLE'

(A G) (500 gr) 96

Chateaubriand (doppeltes Rindsfilet) mit Trüffelcreme

Chateaubriand (filetto doppio di manzo) con crema al tartufo

Chateaubriand (double beef fillet) with truffle creme

DOUBLE RIBEYE STEAK AMERICAN BEEF "GRAIN FED"

(double - 800 gr) 92

stark marmoriert, Fettauge | *fortemente marmorizzata* | heavily marbled

DOUBLE ROASTBEEF NEBRASKA "GOLD LABEL"

(double - 700 gr) 70

mit Fettrand | *con bordo grasso* | with fat edge

BEILAGEN | CONTORNI | SIDE DISHES

BIO-OFENKARTOFFEL MIT MALDONSALZ (MIT ROSMARIN)

(G) 4

patata bio, sale Maldon, rosmarino | organic baked potato with Maldon salt, rosemary

BIO-OFENKARTOFFEL UND GRILLGEMÜSE

(G) 8

patata bio e verdure grigliate | organic baked potato & grilled vegetables

KARTOFFELSPALTEN

(A) 4

spicchi di patate fritte | fried potato wedges

MAISKOLBEN, MALDON SALZ

(A) 4

pannocchia di mais, sale Maldon | corn cob, Maldon salt

SAUTIERTER RADICCHIO, PECORINO UND BALSAMICO

(G) 6

Radicchio, Pecorino & Balsamico | Radicchio, pecorino & balsamico

GOURMET SALAT | INSALATINA GOURMET | GOURMET SALAD

(A H) 8

Salat, Haselnüsse, Kürbiskerne, Erd- und Schwarzbeeren, Brotcroutons

Lattuga, nocciole, semi di zucca, fragole e more, crostini di pane

Lettuce, hazelnuts, pumpkin seeds, strawberries and blackberries, bread croutons

3 WEISSE SPARGEL | 3 ASPARAGI BIANCHI

(A C) 9

mit Ei Parmesan und Butter | con uovo, parmigiano e burro

KRAUTSALAT MIT SPECK | INSALATA DI CRAUTI E SPECK |

7

SAUCEN | SALSE | SAUCES

CHIMICHURRI

3

Argentinische Kräutermarinade | *marinata alle erbe Argentina* | Argentinian herb marinade

BAROLO CHOCOLATE

(G) 5

Barolo- Schoko- Jus | fondo Bruno al Barolo e cioccolato | Barolo chocolate jus

PFEFFERSAUCE | SALSA AL PEPE | PEPPERSAUCE

5

UNSERE SPEISEN UND GETRÄNKE KÖNNEN FOLGENDE STOFFE ENTHALTEN:

- A** Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H** Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashew-Nüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
- L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
- P** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

I NOSTRI CIBI E LE NOSTRE BEVANDE POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE:

- A** Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- B** Crostacei e prodotti a base di crostacei
- C** Uova e prodotti a base di uova
- D** Pesce e prodotti a base di pesce
- E** Arachidi e prodotti a base di arachidi
- F** Soia e prodotti a base di soia
- G** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- H** Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
- L** Sedano e prodotti a base di sedano
- M** Senape e prodotti a base di senape
- N** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- O** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
- P** Lupini e prodotti a base di lupini
- R** Molluschi e prodotti a base di molluschi

OUR DISHES AND BEVERAGES CAN CONTAIN THE FOLLOWING SUBSTANCES:

- A** Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof
- B** Crustaceans and products thereof
- C** Eggs and products thereof
- D** Fish and products thereof
- E** Peanuts and products thereof
- F** Soybeans and products thereof
- G** Milk and products thereof (including lactose)
- H** Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
- L** Celery and products thereof
- M** Mustard and products thereof
- N** Sesame seeds and products thereof
- O** Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers
- P** Lupin and products thereof
- R** Molluscs and products thereof