



Antipasti freddi

Kalte Vorspeisen · *Cold starters*

Piatto tirolese di salumi e formaggi locali

Tiroler Teller
Tyrolean plate



1 Pers. € 13,00
2 Pers. € 23,00

Tagliere di formaggi locali

Schneidebrett mit lokalen Käsesorten
Local cheeses plate



€ 18,00

Tartare di manzo con salsa ai frutti di bosco e campari su insalatina di erbetto di montagna

Rindertartar mit Beeren-Campari-Sauce auf Bergkräutersalat
Beef tartare with berry and campari sauce on a mountain herb salad



€ 18,50

Insalatina greca al wok

Griechischer Salat aus dem Wok
Greek salad wok style



€ 16,00

Zuppe

Suppen · *Soups*

Mini canederli di speck in brodo

Mini-Speckknödel in RinderBrühe
Mini speck dumplings in beef broth



€ 12,00

Vellutata di patate di Laion con chips di formaggio

Kartoffelcreme von Lajen mit Käsechips
Potato cream from Laion with cheese chips



€ 14,00

Zuppa di lenticchie di montagna con guanciale croccante

Berglinsensuppe mit knusprigen Speckbäckchen
Mountain lentil soup with crispy bacon cheeks





€ 14,00





I nostri primi

Vorspeisen · Warm starters

Classico "Schlutzkrapfen" al burro fuso e parmigiano  € 18,00
Klassische Schlutzkrapfen mit geschmolzener Butter und Parmesankäse
Classic "Schlutzkrapfen" with melted butter and parmesan cheese

Tris di canederli di spinaci, rapa rossa e formaggio con salsa ai formaggi di maso  € 19,50
Knödel-Tris, Spinat, roter Rübe und Käse mit Bauernkäsesauce
Tris-dumplings, spinach, red turnip and cheese with farmhouse cheese sauce

Pappardelle fatte in casa al ragù di cervo su vellutata di zucca e aria di formaggio Lagrein  € 19,00
Hausgemachte Pappardelle mit Wildfleischragout auf Kürbisvelouté und Lagrein-Käseluft
Home-made pappardelle with venison ragout on pumpkin velouté and Lagrein cheese air

Risotto agli asparagi con speck croccante dell'Alto Adige e profumo di tartufo  € 19,00
Spargelrisotto mit knusprigem Speck aus Südtirol und Trüffelaroma
Asparagus risotto with crispy speck from South Tyrol and truffle scent

Spaghetti o penne a scelta
Spaghetti oder Penne nach Wahl
Spaghetti or penne of your choice

Con pomodoro · mit Tomatensauce · *with tomato sauce*  € 10,50

Ragù · Fleischsauce · *ragù*  € 13,00

Aglìo, olio · Knoblauch, Öl · *garlic, oil*  € 11,00

Carbonara · Carbonara · *carbonara*  € 14,00

Arrabbiata · Arrabbiata · *arrabbiata*  € 12,00

Coperto € 2,00
Gedeck
Cover charge

Supplemento per porzioni più grandi 30 %
Aufpreis für größere Vorspeisen
Surcharge for larger starters

In caso di necessità vengono usati prodotti surgelati
Bei Bedarf können auch tiefgefrorene Produkte verwendet werden
Frozen products can be used if required


Secondi piatti

Hauptspeisen · *Main courses*

Lombo di cervo con riduzione al vino rosso  **€ 28,00**
servito con patate al forno e punte d'asparagi saltati


Rehrücken mit Rotweinreduktion
serviert mit gebackenen Kartoffeln und sautierten Spargelspitzen

*Venison loin with red wine reduction
served with baked potatoes and sautéed asparagus tips*

Controfiletto d'agnello in mantello di speck    **€ 29,00**
con cipolla croccante e patate la ratte

Lammlende im Speckmantel
mit knusprigen Zwiebeln und La Ratte-Kartoffeln

*Lamb sirloin in bacon coat
with crispy onion and la ratte potatoes*

Stinco di maialino alla birra cotto a bassa temperatura   **€ 25,00**
accompagnato da insalatina di crauti e patate saltate

Biergeschmorte Schweinshaxe, bei niedriger Temperatur gegart
begleitet von Sauerkrautsalat und Bratkartoffeln

*Beer-braised pork knuckle cooked at low temperature
accompanied by sauerkraut salad and sautéed potatoes*

Cotoletta di vitello con patate fritte     **€ 19,00**

Kalbswienschnitzel mit Pommes Frites

Breadcrumbs veal "Wienschnitzel" with french fries






Tataki di tonno rosso in crosta di sesamo   **€ 29,00**
con salsa al mojito e verdure di stagione

Roter Thunfisch Tataki in einer Sesamkruste
mit Mojitosauce und Gemüse der Saison

*Bluefin tuna tataki in a sesame crust
with mojito sauce and seasonal vegetables*






Menu bambini

Kindermenü · *Children menu*

Penne al pomodoro Penne mit Tomatensauce <i>Penne with tomato sauce</i>	 	€ 7,00
Penne al ragù Penne mit Fleischsauce <i>Penne with Ragù Sauce</i>	 	€ 8,00
Würstel con patate fritte Würstel mit Pommes Frites <i>Würstel with french fries</i>	  	€ 8,00
Piccola milanese di vitello con patate fritte Kleines Kalbswienerschnitzel mit Pommes Frites <i>Small Breadcrumbsed veal "Wienerschnitzel" with french fries</i>	   	€ 12,00

Contorni

Beilagen · *Side dishes*

Insalata mista · Gemischter Salat · <i>Mixed Salad</i>		€ 6,00
Patate fritte · Pommes · <i>French Fries</i>	  	€ 5,00
Patate saltate · Bratkartoffeln · <i>Roast Potatoes</i>		€ 7,50
Patate al forno · Gebackene Kartoffeln · <i>Baked potatoes</i>		€ 7,50
Salsa all'aglio · Knoblauchsoße · <i>Garlic Sauce</i>		€ 2,00
Insalata di crauti · Sauerkrautsalat · <i>sauerkraut salad</i>		€ 6,50
Verdure alla griglia · gegrilltes Gemüse · <i>grilled vegetables</i>		€ 7,50
Purè di patate fresche · frische Kartoffelpüree · <i>fresh mashed potatoes</i>		€ 6,00
Marmellata di mirtilli · Blaubeermarmelade · <i>blueberry jam</i>		€ 2,50

Dessert fatti in casa

Hausgemachte Desserts · *Homemade desserts*

Strudel di mele con salsa o gelato alla vaniglia

Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis
Apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream



€ 9,00

Tiramisù

Tiramisù
Tiramisù



€ 8,00

Semifreddo al torroncino con salsa allo zabaione e terra di cioccolato

Nougatparfait mit Zabaglione-Sauce und Schokoladenerde
Nougat parfait with zabaglione sauce and chocolate earth



€ 10,00

Lingotto al cremoso di cioccolato fondente con cuore di coulis di lampone

Zartbitterschokoladen-Sahnebarren mit Himbeercoulis-Herz
Dark chocolate cream ingot with raspberry coulis heart



€ 9,00

Panna cotta alla fava tonka, mousse al cioccolato e composta di fragole

Tonkabohnen-Panna-Cotta, Schokoladenmousse und Erdbeerkompott
Tonka bean panna cotta, chocolate mousse and strawberry compote



€ 10,00



Marinara	Pomodoro, aglio Tomaten Knoblauch <i>Tomato, garlic</i>	€ 8,50
Margherita	Pomodoro, mozzarella Tomaten, Mozzarella <i>Tomato, mozzarella</i>	€ 9,00
Napoli	Pomodoro, mozzarella, acciughe Tomaten, Mozzarella, Sardellen <i>Tomato, mozzarella, anchovies</i>	€ 10,50
Romana	Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen <i>Tomato, mozzarella, capers, anchovies</i>	€ 11,00
Capricciosa	Pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Pilze <i>Tomato, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms</i>	€ 12,50
Quattro Stagioni	Pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi, wurstel Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Pilze <i>Tomato, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms</i>	€ 12,50
Quattro Formaggi	Pomodoro, mozzarella, fontina, gorgonzola, Emmental Tomaten, Mozzarella, Fontina, Gorgonzola, Emmentaler <i>Tomato, mozzarella, fontina, gorgonzola, Emmentaler</i>	€ 13,00
Funghi	Pomodoro, mozzarella, funghi Tomaten, Mozzarella, Pilze <i>Tomato, mozzarella, mushrooms</i>	€ 11,00
Prosciutto	Pomodoro, mozzarella, prosciutto Tomaten, Mozzarella, Schinken <i>Tomato, mozzarella, ham</i>	€ 11,50
Prosciutto Funghi	Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms</i>	€ 12,00

Pizza Fumo	Pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata Tomaten, Mozzarella, Geräucherte Scamorza <i>Tomato, mozzarella, smoked scamorza cheese</i>	€ 12,00
Pizza Crudo	Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo Tomaten, Mozzarella, Rohschinken <i>Tomato, mozzarella, rawham</i>	€ 13,00
Verdure	Pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane, zucchini, spinaci, asparagi Tomaten, Mozzarella, Paprika, Auberginen, Zucchini, Spinat, Spargeln <i>Tomato, mozzarella, peppers, aubergines, ourgettes, spinach, asparagus</i>	€ 13,00
Porcini	Pomodoro, mozzarella, porcini Tomaten, Mozzarella, Steinpilze <i>Tomato, mozzarella, porcini mushrooms</i>	€ 13,00
Tirolese	Pomodoro, mozzarella, Speck, cipolla, uovo Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Ei <i>Tomato, mozzarella, speck, onion, egg</i>	€ 13,00
Wurstel	Pomodoro, mozzarella, wurstel Tomaten, Mozzarella, Würstel <i>Tomato, mozzarella, sausages</i>	€ 11,00
Tonno	Pomodoro, mozzarella, tonno Tomaten, Mozzarella, Thunfisch <i>Tomato, mozzarella, tuna</i>	€ 11,00
Tonno Cipolla	Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln <i>Tomato, mozzarella, tuna, onion</i>	€ 11,50
Bresaola	Pomodoro, mozzarella, bresaola, grana, rucola Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Parmesan, Rucola <i>Tomato, mozzarella, bresaola, parmesan, rucola</i>	€ 14,00

Brie	Pomodoro, mozzarella, brie, pomodorini freschi, rucola Tomaten, Mozzarella, Brie, Frische Tomaten, Rucola <i>Tomato, mozzarella, brie, fresh tomatoes, rucola</i>	€ 13,00
Gorgonzola	Pomodoro, mozzarella, gorgonzola Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola <i>Tomato, mozzarella, gorgonzola</i>	€ 12,00
Diavola	Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni piccanti Tomaten, Mozzarella, Scharfe Salami, Peperoni <i>Tomato, mozzarella, spicy salami, peppers</i>	€ 12,50
Boscaiola	Pomodoro, mozzarella, porcini, Speck Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Speck <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, speck</i>	€ 13,00
Bufala	Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini freschi Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella, Frische Tomaten <i>Tomato, mozzarella, buffalo mozzarella, fresh tomatoes</i>	€ 13,00
Vesuvio	Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini freschi, rucola, crudo Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella, Frische Tomaten, Rucola, Rohschinken <i>Tomato, mozzarella, buffalo mozzarella, fresh tomatoes, rucola, raw ham</i>	€ 13,50
Mare Monti	Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, funghi, salsiccia affumicata Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Pilze, Kaminwurz <i>Tomato, mozzarella, seafood, mushrooms, smoked salami</i>	€ 13,00
Fantasia	A sorpresa Überraschung <i>Surprise</i>	€ 14,00
Hawaii	Pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas <i>Tomato, mozzarella, ham, pineapple</i>	€ 12,00
Salame Piccante	Pomodoro, mozzarella, salame piccante Tomaten, Mozzarella, Scharfe Salami <i>Tomato, mozzarella, spicy salami</i>	€ 12,00

Salame Dolce	Pomodoro, mozzarella, salame dolce Tomaten, Mozzarella, Salami <i>Tomato, mozzarella, salami</i>	€ 12,00
Calzone	Pomodoro, mozzarella, prosciutto, Ffunghi Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms</i>	€ 12,50
Poseidon	Pomodoro, mozzarella, gamberetti Black Tiger, zucchini Tomaten, Mozzarella, Garnelen Black Tiger, Zucchini <i>Tomato, mozzarella, prawns Black Tiger, courgettes</i>	€ 13,50
Fanio	Pomodoro, mozzarella, gamberetti, pomodorini Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Kirschtomaten <i>Tomato, mozzarella, cherry tomatoes</i>	€ 13,50
Popey	Pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta, pinoli Tomaten, Mozzarella, Spinat, Quark, Pinienkerne <i>Tomato, mozzarella, spinach, ricotta cheese, pine nuts</i>	€ 12,50
Leggera	Pomodoro, mozzarella, peperoni alla griglia, brie, cipolla Tomaten, Mozzarella, Paprika vom Grill, Brie, Zwiebeln <i>Tomato, mozzarella, grilled peppers, brie cheese, onion</i>	€ 12,50
Camino	Pomodoro, mozzarella, scamorza, Speck, bresaola, crudo Tomaten, Mozzarella, Scamorza, Speck, Bresaola, Rohscinken <i>Tomato, mozzarella, scamorza, Speck, bresaola, raw ham</i>	€ 13,00
Gustosa	Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante, olive Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Scharfe Salami, Oliven <i>Tomato, mozzarella, gorgonzola, spicy salami, olives</i>	€ 13,00
Bud Spencer	Pomodoro, mozzarella, fagioli messicani, Speck, cipolla Tomaten, Mozzarella, Mexican Bohnen, Speck, Zwiebeln <i>Tomato, mozzarella, mexican beans, Speck, onion</i>	€ 13,00
Stammi Lontano	Pomodoro, mozzarella, salame piccante, pepe, cipolla, aglio Tomaten, Mozzarella, Scharfe Salami, Cayennepfeffer, Zwiebeln, Knoblauch <i>Tomato, mozzarella, spicy salami, pepper, onion, garlic</i>	€ 12,50

Robin Hood	Pomodoro, mozzarella, finferli, gorgonzola, noci Tomaten, Mozzarella, Pfifferlinge, Gorgonzola, Walnüsse <i>Tomato, mozzarella, chanterelles, gorgonzola, walnuts</i>	€ 13,50
Arnold	Pomodoro, mozzarella, prosciutto, pomodorini freschi, grana Tomaten, Mozzarella, Schinken, Frische Tomaten, Parmesan <i>Tomato, mozzarella, ham, fresh tomatoes, parmesan cheese</i>	€ 12,00
Fudlè	Pomodoro, mozzarella, asparagi, prosciutto, uovo, salsa all'aglio Tomaten, Mozzarella, Spargeln, Schinken, Ei, Knoblauchsauce <i>Tomato, mozzarella, asparagus, ham, egg, garlic sauce</i>	€ 13,50
Dursan	Pomodoro, mozzarella, porcini, finferli, champignon, salame piccante Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Pfifferlinge, Pilze, würzige Salami <i>Tomato, mozzarella, porcini and chanterelles mushrooms, spicy salami</i>	€ 13,00
Primavera	Pomodoro, mozzarella, mais, pomodorini, rucola Tomaten, Mozzarella, Mais, Kirschtomaten, Rucola <i>Tomato, mozzarella, corn, cherry tomatoes, rocket</i>	€ 12,00
Impasto integrale	Integraler Teig <i>Integral dough</i>	€ 2,00



Acqua fresca delle Dolomiti

L'acqua che serviamo a laBar è esclusivamente l'acqua locale di fonte delle nostre DOLOMITI, filtrata e purificata tramite tecnologia, naturale o addizionata nel caso di quella gassata: è la Dolomites Water laBar.

Scoprirete il gusto sorso dopo sorso e in più contribuirai alla salvaguardia dell'ambiente.

Evitando l'acqua delle altre bottiglie si elimina la necessità di produrle e trasportarle per lunghe tratte evitando così anche meno rifiuti.

Le cose più buone sono spesso più vicine di quanto si pensi.

Dolomites Water laBar valorizza l'acqua di fonte locale per dare il massimo del gusto, un'acqua più pura e buona, priva di aromi che ne alterano il gusto di microplastiche, lasciando solo il puro sapore dell'acqua della Val Gardena.

Quellfrisches Wasser aus den Dolomiten

Unser Wasser stammt ausschließlich aus einer nahegelegenen Quelle im Herzen der Dolomiten und wird mit der neuesten Technik sorgfältig gefiltert und gereinigt. Egal ob still oder mit Kohlensäure, das frische Quellwasser Dolomites Water laBar ist ein Genuss.

Entdecken Sie Schluck für Schluck den einzigartigen Geschmack– und leisten Sie dabei noch spielerisch einen wertvollen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt: Durch den Verzicht auf abgefülltes Wasser entfällt nicht nur die Flaschenproduktion und damit jede Menge Müll, sondern auch der Transport über weite Strecken. Die besten Dinge im Leben liegen oft näher, als man denkt.

Dolomites Water laBar – genießen Sie liebevoll veredeltes, lokales Quellwasser, frei von Mikroplastik und geschmacksverändernden Stoffen. Pur und einfach besser: mit dem wohltuend reinen Geschmack, den nur das Wasser aus den Dolomiten des Grödnertals bietet.

Fresh spring water from the heart of the Dolomites

The water we serve at laBar is sourced exclusively from a local spring in the Dolomites and is carefully filtered and purified using the latest technology. Still or sparkling, Dolomites Water laBar is a delight for the senses.

Discover the unique taste sip by sip, while making a valuable contribution to the protection of our environment: Not using bottled water eliminates not only the need to produce bottles in the first place, generating large amounts of waste, but also the need to transport them over long distances. The best things in life often lie closer than you may think.

Dolomites Water laBar – enjoy lovingly purified local spring water, free of microplastics and taste-altering substances: with the incomparable pristine taste that only water from the Dolomites of the Gardena/Gröden valley can live up to. Blissfully pure and simply better!





Dolomites water laBar

Acqua naturale · <i>Natural water</i>	0,2l	€ 1,20
	0,5l	€ 2,50
	1l	€ 4,20

Acqua gassata · <i>Sparkling water</i>	0,2l	€ 1,20
	0,5l	€ 2,50
	1l	€ 4,20

Soft Drinks

Coca Cola · Limonata · Succo di mela · Spezi	0,2l	€ 3,00
<i>Coca Cola · Lemonade · Apple juice · Spezi</i>	0,4l	€ 4,60

Schweppes Tonic & Lemon		€ 3,50
------------------------------------	--	--------

Succhi di frutta · <i>Fruit juices</i>	0,2l	€ 3,00
---	------	--------

Lattine (canned)	0,33l	€ 4,00
Coca Cola · Cola Zero · Fanta		

Tè freddo alla pesca · <i>Peach ice tea</i>	0,2l	€ 3,00
	0,4l	€ 4,60

Schorle · <i>Apple juice, mineral water</i>	0,2l	€ 3,00
	0,4l	€ 4,60

Spuma	0,2l	€ 3,00
	0,4l	€ 4,60

Skiwasser · <i>Raspberry juice, lemon</i>	0,2l	€ 3,00
	0,4l	€ 4,60

Succo di lampone · <i>Raspberry juice</i>	0,2l	€ 3,00
	0,4l	€ 4,60

Succo di sambuco · <i>Elderberry juice</i>	0,2l	€ 3,00
	0,4l	€ 4,60

Spremuta · <i>Orange Juice</i>	0,2l	€ 5,50
---------------------------------------	------	--------



Beers

Forst	0,3l	€ 3,80
	0,5l	€ 5,50
Radler	0,3l	€ 3,80
	0,5l	€ 5,50
Weizen Kuchlbauer	0,3l	€ 4,20
	0,5l	€ 6,00
Hefe Radler	0,3l	€ 4,20
	0,5l	€ 6,00
Hefe Diesel	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 5,50
Forst 00 analcolica Forst 00 non-alcoholic beer	0,33l	€ 4,00
Erdinger analcolica Erdinger non-alcoholic beer	0,33l	€ 4,00
Forst in lattina Forst in can	0,33l	€ 4,00

Aperitifs

Veneziano Prosecco, Aperol, Soda	€ 5,50
Hugo Prosecco, sambuco, soda, menta Prosecco, elderberry sirup, soda, mint	€ 5,50
Gingerino · Crodino · San Bitter (rosso o bianco) · Campari Soda	€ 3,50
Campari Orange	€ 8,00
Bitter Campari	€ 5,00
Martini Bianco	€ 4,00
Martini Rosso	€ 4,00
Vino bianco e Aperol	€ 5,00
Vino bianco Campari	€ 5,00
Prosecco Campari	€ 5,50
Bicchieri di Prosecco	€ 5,00
Negroni	€ 13,00

Special Gin Tonics

€ 13,00



Digestifs & Grappa

Amaro laBar · <i>Bitter laBar</i>	€ 4,50
Cynar · Montenegro · Jägermeister	€ 4,00
Averna · Ramazzotti	€ 4,00
Fernet Branca · Braulio	€ 4,00
Grappa al fieno, cirmolo, pino mugo , Lagrein, Gewürztraminer, Chardonnay, Williams <i>Hay, swiss pine, mountain pine</i>	€ 4,50
Cointreau	€ 5,00
Baileys · Amaretto	€ 4,00
Limoncello	€ 4,00

Rum

Havana (3 years)	€ 5,00
Bacardi (8 years)	€ 5,00
Rum Papa	€ 13,00
Rum Matusalem (15 years)	€ 13,00

Brandy · Cognac

Stravecchio · Vecchia Romagna	€ 5,00
--------------------------------------	--------

Whisky

€ 7,00

Caffetteria

Espresso · Macchiato	€ 1,80
Espresso decaffeinato · Macchiato decaffeinato	€ 2,00
Doppio Espresso · <i>Double Espresso</i>	€ 3,60
"Marocchino"	€ 3,30
Macchiatone	€ 2,70
Macchiatone decaffeinato	€ 2,90
Caffè corretto · <i>With Grappa or Brandy</i>	€ 3,00
Caffè d'orzo (decaffeinato) · <i>Malt coffee (decaffeinated)</i>	€ 2,00
Ginseng	€ 2,00
Caffè d'orzo grande · <i>Malt coffee big</i>	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,30
Cappuccino decaffeinato	€ 3,50
Cappuccino d'orzo	€ 3,50
Caffè Americano · <i>American Coffee</i>	€ 2,70
Latte macchiato	€ 3,80
Latte macchiato decaffeinato	€ 4,00
Latte macchiato d'orzo	€ 4,20
Affogato	€ 4,50
Cioccolata calda · <i>Hot chocolate</i>	€ 4,50
Cioccolata piccola · <i>Small chocolate</i>	€ 2,20
Cioccolata con panna · <i>Hot chocolate with cream</i>	€ 4,80
Cioccolata piccola e panna · <i>Small chocolate with cream</i>	€ 2,50
Te caldo · <i>Hot tea</i>	€ 4,50



Un buon bicchiere di vino

Ein gutes Glas Wein · *A good glass of wine*

Vini rossi

Rotweine · *Redwines*



0,5l · 1l



Cabernet Sauvignon della casa

€ 9,00 · € 18,00

€ 3,00

Pinot Nero/Blauburgunder Patrizia · *Kellerei Girtan*

€ 4,50

Lagrein Muri · *Kellerei Muri Gries*

€ 4,50

Vernatsch 448 · *Kellerei Girtan*

€ 4,50

Zeder · *Tenuta Kornell*

€ 6,00

Vini bianchi

Weißweine · *Whitewines*



0,5l · 1l



Chardonay della casa

€ 9,00 · € 18,00

€ 3,00

Chardonay "Altkirch" · *Kellerei Schreckbichl*

€ 4,50

Gewürztraminer "Altkirch" · *Kellerei Schreckbichl*

€ 4,50

Kerner Eisacktal · *Eisacktaler Kellerei*

€ 4,50

Sauvignon · *Castel Sallegg*

€ 6,00

Sylvaner · *Strasserhof*

€ 6,00



Vini rossi Alto Adige

Rotwein Südtirol · *Red wines South Tyrol*



0,75L

Cabernet Riserva Campaner · <i>Kellerei Kaltern</i>	€ 38,00
Merlot · <i>Kellerei Alois Lageder</i>	€ 39,00
Lagrein Muri · <i>Kellerei Muri Gries</i>	€ 28,00
Lagrein Riserva · <i>Mantsch</i>	€ 47,00
Pinot Nero/Blauburgunder Patrizia · <i>Kellerei Girlan</i>	€ 28,00
Pinot Nero/Blauburgunder Riserva St. Daniel · <i>Kellerei Schreckbichl</i>	€ 47,00
Wildbacher IGT Colli Trevigiani · <i>Col Sandago</i>	€ 47,00
Vernatsch 448 · <i>Kellerei Girlan</i>	€ 19,00
Zeder · <i>Tenuta Kornell</i>	€ 32,00
Soma DOC Merlot Cabernet · <i>Kellerei Kurtatsch</i>	€ 47,00
Curtis DOC Merlot Cabernet · <i>Kellerei Kurtatsch</i>	€ 28,00

Vini bianchi Alto Adige

Weißweine Südtirol · *White wines South Tyrol*



0,75L

Pinot Bianco/Weissburgunder Dellago · <i>Kellerei Bozen</i>	€ 30,00
Gewürztraminer · <i>Kellerei Schreckbichl</i>	€ 29,00
Gewürztraminer Vom Lehm · <i>Castelfeder</i>	€ 45,00
Brental Gewürztraminer Riseva DOC · <i>Kellerei Kurtatsch</i>	€ 35,00
Gewürztraminer DOC Arenis · <i>Kellerei Kurtatsch</i>	€ 32,00
Chardonnay "Altkirch" · <i>Kellerei Schreckbichl</i>	€ 25,00
Kerner · <i>Eisacktaler Kellerei</i>	€ 30,00
Kerner Praepositus · <i>Stiftskellerei Neustift</i>	€ 46,00
Pinot Grigio Punggl · <i>Kellerei Nals Margreid</i>	€ 38,00
Sauvignon DOC · <i>Kellerei Kurtatsch</i>	€ 25,00
Sauvignon · <i>Castel Sallegg</i>	€ 30,00
Sylvaner · <i>Strasserhof</i>	€ 35,00
Amos DOC · <i>Kellerei Kurtatsch</i>	€ 45,00

Vini rosé

Roséweine · *Rosé wines*



0,75l

Pfefferer Pink · *Kellerei Schreckbichl*

€ 27,00

Blauburgunder Rosé DOC Pinosé · *Kellerei Kurtatsch*

€ 25,00

Prosecco



0,75l

Trento DOC · *Madonna delle Vittorie*

€ 49,00

Franciacorta QBlack · *Quadra*

€ 60,00

Brut Intuition · *Legras & Haas (Champagne)*

€ 95,00

Vigna del Cuc DOCG Brut · *Col Sandago*

€ 28,00

Wildbacher Brut Rosé · *Col Sandago*

€ 31,00

Case Bianche Extra Dry DOCG · *Col Sandago*

€ 30,00

Blanc de Blancs Pas Dosé 600 · *Kellerei Kurtatsch*

€ 55,00



Indice allergie

Allergien - Index · *Food allergies index*

1	2	3	4	5
				
GLUTEN	CRUSTACEANS	EGGS	FISH	PEANUTS
5	7	8	9	10
				
SOY	MILK	TREE NUTS	CELERY	MUSTARD
11	12	13	14	
				
SESAME	SULPHUR DIOXIDE SULPHITES	LUPIN	MOLLUSCS	

Gentile Cliente, la informiamo (ai sensi del Reg 1169/11 – D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.) che gli alimenti in commercio spesso contengono ingredienti allergenici che potrebbero provocare reazioni violente nelle persone predisposte.

I numeri in parentesi indicano gli allergeni contenuti in ciascuna pietanza secondo la tabella riportata di seguito. Preghiamo di segnalare eventuali allergie note al personale di sala che resta a disposizione per ogni chiarimento.

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore. I prodotti della pesca somministrati crudi, sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

1. **Cereali** contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
3. **Uova** e prodotti a base di uova.
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce.
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
6. **Soia** e prodotti a base di soia.
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. **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.
9. **Sedano** e prodotti a base di sedano.
10. **Senape** e prodotti a base di senape.
11. **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
12. **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.
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini.
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

1. **Glutenhaltiges Getreide**, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
2. **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
3. **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
4. **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
5. **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
6. **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
7. **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).
8. **Schalenfrüchte**, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*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.
9. **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
10. **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
11. **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
12. **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.
13. **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
14. **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

1. **Cereals** containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
2. **Crustaceans** and products thereof.
3. **Eggs** and products thereof.
4. **Fish** and products thereof.
5. **Peanuts** and products thereof.
6. **Soybeans** and products thereof.
7. **Milk** and products thereof (including lactose).
8. **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.
9. **Celery** and products thereof.
10. **Mustard** and products thereof.
11. **Sesame seeds** and products thereof.
12. **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.
13. **Lupin** and products thereof.
14. **Molluscs** and products thereof.

