

Bienvenue **Welcome**

Benvenuto

Willkommen

Velkommen

Bienvenido

Welkom

KALTE VORSPEISEN / ANTIPASTI FREDDI / APPETIZERS

TARTAR VOM RIND mit Toastbrot und Butter
TATAR DI MANZO con pancarrè e burro
TARTAR OF BEEF with bread for toasting and butter

120 gr. - 18,00 Euro
180 gr. - 25,00 Euro



Weinempfehlung / Consiglio vino

Cabernet Sauvignon Riserva „HÖHEPUNKT“ 2017 *Weingut Seeperle*

9,50 €

BRESAOLA VOM RIND
mit marinierten Pfifferlingen und Parmesansplitter
BRESAOLA DI MANZO
con finferli marinati e scaglie di parmigiano
BEEF BRESAOLA
with marinated chanterelles and parmesan slivers

17,00 Euro



Weinempfehlung / Consiglio vino

Rosé „LAMOROSA“ 2022

Weingut Seeperle

3,70 €

GRÜNER SALAT
INSALATA VERDE
GREEN SALAD

4,50 Euro

KRAUT SALAT
INSALATA DI CRAUTI
COLESLAW

4,50 Euro

GEMISCHTER SALAT
INSALATA MISTA
MIXED SALAD

4,50 Euro

SUPPEN / ZUPPE / SOUP

KRÄUTERFRITTATEN IN DER KRAFTBRÜHE

6,00 EURO

FRITTATINE ALLE ERBE IN BRODO

CONSOMMÉ CÉLESTINE



KÜRBIS-CREME-SUPPE mit Kürbiskernen und -öl

8,00 EURO

CREMA DI ZUCCA con semi di zucca e olio

PUMPKIN CREAM SOUP with pumpkin seeds and oil



WARME VORSPEISEN / PRIMI PIATTI / WARM APPETIZER

Spaghetti ODER/OPPURE/OR Pennette

7,50 – 10,00 Euro

mit TOMATENSAUCE / al POMODORO / with TOMATO SAUCE



Spaghetti ODER/OPPURE/OR Pennette

mit FLEISCHRAGOUT / alla BOLOGNESE / with BOLOGNESE SAUCE



KNÖDEL – TRIS (Spinat – Käse – Pilze) mit Krautsalat 13,00 Euro
 an brauner Butter und Parmesan
TRIS DI CANEDERLI (spinaci - formaggio - funghi) con insalata di cavoli
 con burro marrone e parmigiano
DUMPLINGS - TRIS (spinach - cheese - mushrooms) with cabbage salad
 with brown butter and parmesan



Weinempfehlung / Consiglio vino

Gewürztraminer/Traminer aromatico „**SCHARF**“ 2021

Weingut Seeperle

4,00 €

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT HIRSCHRAGOUT 12,50 – 15,00 Euro
TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON RAGÚ DI CERVO
HOMEMADE TAGLIATELLE WITH VENISON RAGOUT



Weinempfehlung / Consiglio vino

Weißburgunder „**LEIDENSCHAFT**“ 2022

Weingut Seeperle

4,00 €

RISOTTO MIT STEINPILZE 11,50 – 14,00 Euro
 an Speckstreifen und Käsesauce
RISOTTO CON PORCINI
 con Speck croccante e fonduta di formaggio
RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS
 with bacon strips and cheese sauce



Weinempfehlung / Consiglio vino

Chardonnay „**A. RAINER**“ 2021

Weingut Seeperle

6,00 €

HAUSGEMACHTE KARTOFFELTEIGTASCHEN

mit Kürbis gefüllt

an brauner Butter und Parmesan

MEZZELUNE DI PATATE FATTE IN CASA

ripieni di zucca

con burro fuso e parmigiano

HOMEMADE POTATO PIES

filled with pumpkin

with brown butter and parmesan

13,00 – 15,50 Euro



Weinempfehlung / Consiglio vino

Sauvignon blanc „A. RAINER“ 2021

Weingut Seeperle

7,50 €

FISCH SPEZIALITÄTEN / SPECIALITÀ PESCE / FISH

LINGUINE ALLO SCOGLIO

mit Meeresfrüchte und Muscheln

with seafood and mussels

18,00 Euro



Weinempfehlung / Consiglio vino

Cuveè Weiss "YOUNG & FRESH" 2022

Weingut Seeperle

3,70 €

THUNFISCH KURZ ANGEBRATEN

mit Gemüse süß-sauer

TONNO SCOTTATO

con verdure all'agro dolce

THUNFISH SHORT ROASTED

with vegetables sweet and sour

27,00 Euro



Weinempfehlung / Consiglio vino

MONTRIS "Debüt" Blanc de Blancs Brut Nature 2018

8,00 €

HAUPTGERICHTE – SECONDI PIATTI – MAIN MEAL

WIENERSCHNITZEL VOM SCHWEIN

15,00 Euro

mit Pommes frites

COTOLETTA DI MAIALE ALLA MILANESE

con patate fritte

WIENER SCHNITZEL – breaded escalope of pork
with french fries



Weinempfehlung / Consiglio vino
Kalterer See „SCHEINHEILIG“ 2021

Weingut Seeperle

3,70 €

TAGLIATA VON DER HÜHNERBRUST

18,00 Euro

mit Rauke und Parmesansauce, Aubergine vom Grill

TAGLIATA DI PETTO DI POLLO

con rucola e salsa al parmigiano, melanzane alla griglia

CHICKEN BREAST TAGLIATA

with arugula and parmesan sauce, grilled eggplant



Weinempfehlung / Consiglio vino
Lagrein „FEUER & FLAMME“ 2022

Weingut Seeperle

4,50 €

MEDALLION VOM SCHWEIN IM BAUCHSPECKMANTEL

20,00 Euro

mit Rotwein-Reduktion und Röstinchen

MEDAGLIONE DI SUINO IN MANTELLO DI PANCETTA

in riduzione di vino rosso e Rösti di patate

PORK MEDALLION IN A BACON COAT

in red wine reduction and potato rosti



Weinempfehlung / Consiglio vino
Cabernet Sauvignon „IDEA“ 2020

Weingut Seeperle

6,00 €

ZWIEBELROSTBRATEN vom Rind
mit Röstkartoffeln
COSTATA DI MANZO ALLA CIPOLLA di manzo
mit Röstkartoffeln
BEEF ONION ROAST
with roasted potatoes

24,00 Euro



Weinempfehlung / Consiglio vino

Cabernet/ Rotlicht „**ROTLICHT**“ 2019

Weingut Seeperle

4,50 €

IN LAGREIN GESCHMORTE OCHSENBACKE
an Knollensellerie-Püree
GUANCIE DI BUE BRASSATE
con purè di sedano rapa
OX CHEEK BRAISED IN LAGREIN
on celeriac puree

24,00 Euro



Weinempfehlung / Consiglio vino

Kalterer See Selection „**A. RAINER**“ 2021

Weingut Seeperle

4,50 €

NEMO

PENNETTE 6,00 Euro
mit TOMATENSAUCE / al POMODORO / with TOMATO SAUCE



PENNETTE
mit FLEISCHRAGOUT / alla BOLOGNESE / with BOLOGNESE SAUCE



OBELIX

ZWEI SPINATKNÖDEL 7,00 Euro
an brauner Butter und Parmesan

DUE CANDERLI ALGI SPINACI
con burro fuso e parmigiano

TWO SPINACH DUMPLING
with brown butter and parmesan



MICKY MAUS

WIENERSCHNITZEL vom Truthahn mit Pommes frites 10,00 Euro

COTOLETTA MILANESE di tacchino con patate fritte

WIENER SCHNITZEL – breaded escalope of turkey with french fries



WEINE GLASWEISE – VINO AL BICCHIERE – GLAS WINE



Junger Spritzer – Schaumwein / vino spumante	<i>Weingut Seeperle</i>	3,90 €
Sixty Nine – Schaumwein Rose / vino spumante rosé	<i>Weingut Seeperle</i>	4,00 €
MONTRIS "Debút" Blanc de Blancs Brut Nature 2018	<i>Montris</i>	8,00 €
Chardonay SELECTION " A. RAINER " 2021	<i>Weingut Seeperle</i>	6,00 €
Cuvée weiss „ YOUNG & FRESH " 2022	<i>Weingut Seeperle</i>	3,70 €
Weißburgunder / Pinot bianco " LEIDENSCHAFT " 2022	<i>Weingut Seeperle</i>	4,00 €
Sauvignon „ ECHT GEIL " 2022	<i>Weingut Seeperle</i>	4,00 €
Sauvignon blanc SELECTION „ A. RAINER " 2021	<i>Weingut Seeperle</i>	7,50 €
Gewürztraminer/Traminer aromatico „ SCHARF " 2021	<i>Weingut Seeperle</i>	4,00 €
Goldmuskateller/Moscato giallo „ GOLDKUSS " 2021	<i>Weingut Seeperle</i>	3,50 €
Rosé „ LAMOROSA " 2022	<i>Weingut Seeperle</i>	3,70 €
Kalterersee Auslese/Lago di Caldaro „ SCHEINHEILIG " 21	<i>Weingut Seeperle</i>	3,70 €
Kalterersee Selection/Lago di Caldaro „ A. RAINER " 2021	<i>Weingut Seeperle</i>	4,50 €
Blauburgunder / Pinot nero „ JURA " 2020	<i>Weingut Nals-Magreid</i>	5,50 €
Lagrein „ FEUER & FLAMME " 2022	<i>Weingut Seeperle</i>	4,50 €
Cabernet Merlot „ ROTLICHT " 2019	<i>Weingut Seeperle</i>	4,50 €
Cabernet Sauvignon „ IDEA " 2020	<i>Weingut Seeperle</i>	6,00 €
Cabernet Sauvignon Riserva „ HÖHEPUNKT " 2017	<i>Weingut Seeperle</i>	9,50 €
SWEET DREAMS " Passito	<i>Weingut Seeperle</i>	7,50 €

GETRÄNKE – BEVANDE - DRINKS

Coca-Cola, Limonade, Aranciata, Spuma, Eistee

Säfte: Apfelsaft naturtrüb, Anans, Pfirsich, Birne

Coca cola, limonata, aranciata, spuma, tè freddo

Succhi: mela, ananas, pera, pesca

Coca cola, lemonade, Fanta, Spuma, ice tea

Juices: apple, ananas, pear, peach	0,2l / 2,30 €	0,4l / 4,40 €
------------------------------------	---------------	---------------

Saftschorle / Sportwasser	0,2l / 1,80 €	0,4l / 3,40 €
---------------------------	---------------	---------------

Mineralwasser / Acqua minerale / water	0,5l / 2,30 €	1l / 4,40 €
--	---------------	-------------

Tonic Wasser / Ginger beer	0,2l / 2,80 €	
----------------------------	---------------	--

BIER / BIRRA / BEER

AUGUSTINER BRÄU hell / chiara / lager	0,3l / 3,60 €	0,5l / 5,90 €
---------------------------------------	---------------	---------------

MENDELBIER hell

naturtrüb / non filtrata / unfiltered	0,3l / 3,60 €	0,5l / 5,90 €
---------------------------------------	---------------	---------------

ENGEL Hefeweizen / wheat beer	0,3l / 3,30 €	0,5l / 5,50 €
-------------------------------	---------------	---------------

SCHANKWEINE - VINI SFUSI - WINE

Hauswein WEISS / Vino della casa BIANCO / Wine from the house WHITE

Hauswein ROT / Vino della casa ROSSO / Wine from the house RED

1/4l / 4,80 €	1/2l / 9,00 €	0,75 l / 13,50 €
---------------	---------------	------------------

APERITIF – APERITIVI

Hugo / Veneziano (Aperol Spritz) / Lemon Spritz / Seeperle Spritz (mit Select)	4,50 €
--	--------

Glas / bicchiere / glass Prosecco	3,90 €
-----------------------------------	--------

Gingerino, San Bitter weiss, Campari soda	2,80 €
---	--------

Campari Orange	4,00 €
----------------	--------

GIN TONIC	9,00 €
-----------	--------

WARME GETRÄNKE – BEVANDE CALDE – WARM DRINKS

Espresso / Macchiato	1,60 €
----------------------	--------

Cappuccino / Schokolade	2,40 €
-------------------------	--------

Tee / Tè caldo / Tea	1,80 €
----------------------	--------

FOOD ALLERGEN ICONS



GLUTEN



SESAME



NUTS



CRUSTACEAN



EGGS



FISH



MUSTARD



MILK



CELERY



PEANUTS



SOYA



SHELLFISH



LUPINS



SULPHITE

