



SCAN WIFI



INSTAGRAM
RIFUGIO

Segui la nostra pagina
Instagram e scopri il
mondo Rifugio, con
foto, video e tanti
vantaggi per te..

*Ogni ospite da noi, è benvenuto, lo percepirete immediatamente appena varcata la soglia:
C'è qualcosa di speciale al "Rifugio Delicatessen". Il legno antico usato per l'arredamento, frutto del
lavoro dei nostri operosi artigiani, è ricavato da vecchie baite di montagna, in totale armonia con il
massimo comfort e con le esigenze della vita moderna. Da noi ci si abbandona volentieri alla più dolce
delle passioni! La tavola. Le tentazioni sono tante.. Lasciatevi tentare..*

Markus Mutschlechner
Markus Mutschlechner

Robi Chendler
Robi Chendler

Menù degustazione | *Tasting menù* (escluso il sabato sera)

(min. per 2 persone) € 42,50 a persona (Coperto compreso)

Tris di Antipasti

“Roesti” (frittelle di patate) con rotolino di Speck ripieno di Quark

Roastbeef di cervo con porcini

Tartare di manzo con pane al farro tostato Bio

Tris di Primi

Tortelli al cacao ripieni di capriolo

Mini Canederli agli spinaci, al formaggio e ai porcini

“Spätzle” Gnocchetti di pasta agli spinaci con panna e speck cotto

Tris di Dolci

Strudel alle mele in pasta frolla

Mini cuoricini di castagna con panna montata

Linzer: Crostata morbida di nocciole, mandorle e cannella con marmellata di mirtilli rossi

Bibite

1 Bottiglia di acqua Plose 0,75 lt (ogni 2 pers.)

1 Calice di vino rosso o bianco o birra piccola (a persona)

Entrate | *Appetizers*

<i>Potato cocotte, gratinated with leeks, porcini mushrooms and mountain cheese</i> Cocotte di patate, gratinata con porri, porcini e formaggio di malga V G	€ 13,50
<i>Warm pumpkin pie with blue mountain chesse fondue</i> Tortino caldo di zucca con fondutina di formaggio di malga erborinato V G	€ 13,00
<i>Rösti (potato pancakes) with Speck and fresh cheese rolls with mountain herbs</i> Rösti (frittelle di patate) con rotolini di Speck e Quark con erbette di malga G	€ 12,50
<i>Potato pancakes with sauerkraut and Speck served with cabbage and cumin salad</i> Frittelle di patate con crauti e Speck servite con insalatatina di cavolo cappuccio e cumino	€ 13,50
<i>Fillo pastry parcel filled with mushrooms and cheese on a saffron sauce</i> Fagottino di pasta fillo ripieno di funghi e formaggio su salsa di zafferano V	€ 14,00
<i>Puff pastry strudel filled with porcini mushrooms, potatoes, smoked bacon and mountain cheese</i> Strudel di pasta sfoglia ripieno di porcini, patate, pancetta affumicata e formaggio di malga	€ 13,50
<i>Bavarian White Veal Sausages with Sweet Mustard and Warm Pretzel</i> Wuerstel bianchi Bavaresi di vitello con senape dolce e Brezel caldo (G) L	€ 13,00
<i>Beef petals with apples, caramelized spring onions, farmer's bread and horseradish sauce</i> Petalì di manzo con mele, cipolotti caramellati, pane del contadino e salsa al rafano	€ 15,50
<i>Beef tartare (100g) with toasted organic spelled bread and farmer's butter / on request also with porcini</i> Tartar di manzo (100g) con pane al farro biologico tostato e burro del contadino (L) (G) su richiesta anche con funghi porcini marinati al ginepro (L) (G)	€ 15,50 € 18,50

Specialità stagionate al tagliere *Seasoned specialties on the cutting board*

<i>Refuge cutting board: Speck, ham in crust, cooked speck, Kaminwurze, mountain cheeses, horseradish</i> Tagliere del Rifugio: Speck, prosciutto in crosta, Speck cotto, formaggio di malga, cetrioli e rafano	€ 16,00
<i>Trentino Carne Salada (beef) with battered courgette flowers stuffed with mountain cheese</i> Carne Salada del Trentino, fettine di pere, noci e gorgonzola cremoso G	€ 16,50
<i>Venison roast beef with mixed salad and red berries</i> Roastbeef di cervo con misticanza e frutti di bosco G L	€ 16,50
<i>Variety of typical Tyrolean mountain and italian cheeses with typical mustards and honney</i> Varietà di formaggi tipici di montagna ed eccellenze italiane con mostarde tipiche e miele alle noci G V	€ 17,50

Zuppe di stagione e insalate | *Seasonal Soup and salads*

<i>Pumpkin and chestnut cream with or without crispy speck (bacon) and salted pumpkin seeds</i> Crema zucca e castagne con o senza Speck croccante e semi di zucca salate G (V)	€ 13,50
<i>Speck (bacon) dumplings in beef broth</i> "Specknödel" canederli allo speck in brodo di manzo	€ 13,50
<i>"Mountain" salad with speck, apples, pears, cherry tomatoes, walnuts and Trentin parmesan flakes</i> Insalatone „Montagna“ con speck, mele, pere, pomodorini, noci e scaglie di Trentingrana G	€ 13,50

Canederli, pasta e risotti | *Dumplings, pasta and risottos*

(Tutta la nostra pasta è fatta in casa!) (All our pasta is homemade!)

<i>Dumplings with porcini mushrooms on mushroom sauce and crispy leekse</i> Canederli con funghi porcini su salsa ai funghi e porri croccanti V	€ 16,50
<i>Tyrolean Tris: Spinach and cheese dumplings and spinach ravioli with fresh cheese filling on cabbage</i> Tris Tirolese: Canederli agli spinaci, al formaggio e ravioli di spinaci ripieni di Quark, cavolo cappuccio V	€ 16,50
<i>Ravioli stuffed with apples, speck and Trentin parmesan with melted mountain butter</i> Ravioli ripieni di mele, speck e Trentingrana con burro fuso di malga	€ 16,50
<i>Cocoa Tortelli filled with roe deer served with hazelnut butter and parmesan</i> Tortelli al cacao ripieno di caprioloe serviti con burro nocciolato e grana	€ 16,50
<i>Buckwheat Ravioli stuffed with pumpkin and cheese, served with butter, sage and salted almonds</i> Ravioli di grano saraceno ripieni di zucca e formaggio, serviti con burro, salvia e mandorle salate V	€ 16,00
<i>Pappardelle with blueberries and venison ragout in hay milk cream</i> Pappardelle ai mirtili neri con ragù di cervo in crema di latte di fieno	€ 16,50
<i>Spinach Spätzle (Pasta) with cooked Speck (bacon), cream and Trentin parmesan</i> "Spätzle" agli spinaci con speck cotto e panna servito nel tegame	€ 15,50
<i>Long Gnocchi with potatoes, porcini mushrooms, Speck (bacon) and saffron sauce</i> Gnocchi lunghi di patate, funghi porcini, speck e salsa allo zafferano	€ 16,50
<i>Risotto with pears, walnuts, creamy Gorgonzola and crunchy Schuettelbrot (crispy rye bread)</i> Risotto alle pere, noci, cremoso Gorgonzola e croccante Schuettelbrot (pane croccante di segale) V (G)	€ 17,50
<i>Risotto with porcini mushrooms with crispy Speck (bacon) slice</i> Risotto ai funghi porcini con fettine di speck croccante G	€ 16,50

Carne Altoatesina | *South Tyrolean meat*

La carne di cervo e capriolo ricca di proteine, vitamine B1 e povero di grasso che usiamo per i nostri piatti arriva dall'allevamento Tschoeggelberg, San Genesio, Bolzano (www.hirschfleisch0km.com)

<i>Beef fillet in hay with red wine Lagrein sauce, porcini mushrooms, potatoes and grilled vegetables</i> Filetto di manzo in fieno con salsa al „Lagrein“ , porcini, patate tirolesi e verdure saltate al burro G	€ 27,50
<i>Sliced venison from Alto Adige flavored with juniper and bay leaves, porcini, mashed potatoes, cranberries</i> Tagliata di cervo dell'Alto Adige aromatizzati con ginepro e alloro, purè di patate e mirtilli rossi G	€ 28,50
<i>Sirloin of South Tyrolean roe deer with porcini mashroom ragout and Polenta di Storo (corn)</i> Controfiletto di capriolo dell'Alto Adige con ragù di funghi porcini e polenta di Storo G	€ 29,50
<i>Veal cheek in Lagrein (red wine) sauce with “Storo” Polenta (Corn) and seasonal vegetables</i> Guanciale di vitello in salsa di Lagrein con polenta di Storo e verdure di stagione G	€ 24,50
<i>Tyrolean beef goulash (Hungarien) with “Storo” polenta (corn)</i> Gulasch di manzo alla tirolese con polenta morbido di Storo	€ 23,50
<i>Beef tartare (200g) with toasted organic spelled bread and farmer's butter</i> Tartar di manzo (200g) con pane al farro biologico tostato e burro del contadino (L) (G)	€ 25,50
<i>Pork ribs with mustard sauce, sauerkraut and Tyrolean potatoes</i> Costine di maiale alla senape, crauti e patate tirolesi G	€ 22,50
<i>Farmer's “Geröstel” strips of beef and veal, potatoes, sauerkraut and onion sautéed in a pan</i> “Geröstel” del contadino: straccetti di manzo e vitello, patate, crauti e cipolle, saltati in tegame G	€ 22,50
“a richiesta anche con funghi porcini” G	€ 24,00
<i>Trio of sausage: Bavarien Weisswurst, Frankfurters, Nuremberg with potatoes, Sauerkraut and mustard</i> Tris di Würstel: Würstel bianco, Meraner e Norinberga con patate tirolesi, crauti e senape G L	€ 19,50
<i>Smoked pork shank (pink inside) with Tyrolean potatoes, sauerkraut and mustard</i> Stinco di maiale affumicato (all'interno rosa) con patate tirolesi, crauti e senape G	€ 23,50
Mezzo Stinco di maiale affumicato con patate tirolesi, crauti e senape G	€ 16,50
<i>Soft polenta (corn) with melted “Tilsiter” cheese and mushrooms</i> Polenta morbida di Storo con cremoso Gorgonzola fuso e funghi G	€ 19,50
<i>Fried eggs with Speck and Tyrolean sautéed potatoes</i> Uova all'occhio di bue:con Speck e patate saltate alla tirolese G	€ 15,50

Dolci | Dessert

Apple strudel in shortcrust pastry with vanilla ice cream and red berrys

Strudel alle mele in pasta frolla con gelato alla vaniglia e frutti rossi v € 7,50

Apple fritters with brown sugar, apple mouse, cinnamon and vanilla ice cream

Frittelle di mele con zucchero di canna, mousse di mele, cannella e gelato alla vaniglia v € 9,00

Dark. Chocolate mousse with berries and almond (cookie)

Mousse al cioccolato fondente con frutti di bosco e crumble alle mandorle v € 8,50

Chestnut heat covered with dark chocolate and fresh whipped cream

Cuore di castagne ricoperto di cioccolato fondente e panna montata fresca v G € 8,50

Hay milk yogurt Panna cotta with mint and red fruit sauce

Panna cotta allo yogurt di latte di fieno con menta e salsa ai frutti rossi v € 7,50

Glazed Williams pear, vanilla ice cream and dark chocolate and cinnamon

Pera Williams glassata, gelato alla vaniglia, cioccolato fondente e cannella v G € 8,00

“Sacher” chocolate cake with fresh whipped cream

“Sachertorte” con panna montata fresca dell’ Alto Adige v € 7,50

“Hot love” vanilla ice cream with hot raspberries

“Heisse Liebe” gelato alla vaniglia con lamponi caldi v G € 7,00

“Hugo” Lemon and elderflower sorbet, currants, rosemary and prosecco

“Black Hugo” Sorbetto al limone e sciroppo di ribes nero, rosmarino e prosecco v L G € 7,00

Degustazioni grappe | Grappa tasting

Degustazione di 3 grappe a Vostra scelta (3 bicc. a 0,02 cl) € 13,50

Vino dessert | Dessert wine

Goldmuskateller (amabile moscato)	Cantina Caldaro / Caldaro	calice lt. 0,10 € 5,50	bottiglia lt. 0,75 € 29,00
-----------------------------------	---------------------------	------------------------	----------------------------

Passito:		calice lt. 0,05 € 9,50	bottiglia lt. 0,375 € 49,00
-----------------	--	------------------------	-----------------------------

Gewürztraminer Cresta	Cantina Rottensteiner / Bolzano	€ 9,50	€ 49,00
-----------------------	---------------------------------	--------	---------

(Vendemmia tardiva a dicembre, barrique)

Moscato rosa “Rosis”	Cantina Bolzano / Bolzano		€ 44,00
----------------------	---------------------------	--	---------

(Vendemmia tardiva a dicembre, barrique)

Moscato Rosa “Schweizer” Oro	Cantina Franz Haas / Montagna	calice lt. 0,05 €12,50	bottiglia lt. 0,50 € 66,00
------------------------------	-------------------------------	------------------------	----------------------------

(Vendemmia tardiva a dicembre, barrique)

Coperto | Cover € 3,50 v vegetariano G senza glutine L senza lattosio (la lista completa dei allergeni la trovate in fondo al menu)

Carta Vini / Wine list

Vini spumanti e Trentodoc | Sparkling wines and Trentodoc

	<small>Cantina</small>	<small>calice lt. 0,1</small>	<small>bott. lt. 0,75</small>	<small>bott. lt. 0,375</small>
Vino Spumante Millesimato	Cantina Cà Ernesto	€ 5,00	€ 22,00	
Vino Spumante Rosè	Cantina Cà Ernesto		€ 23,00	
Brut Müller Thurgau Millesimato IGT	Cantina Cavit / Trento	€ 5,50	€ 25,00	
Zemmer Brut Millesimato	Tenuta Peter Zemmer / Termeno		€ 29,00	
Altemasi Trentodoc Brut Millesimato	Cantina Cavit / Trento		€ 36,00	
Arunda Brut metodo classico	Sektkellerei Arunda/ Meltina		€ 40,00	
Arunda Rosè Excellor	Sektkellerei Arunda/ Meltina		€ 48,00	
Haderburg Brut	Ochsenreiter Haderburg / Salorno		€ 44,00	

Vini bianchi | White wines

Weissburgunder (Pinot Bianco) Unser Kalter	Cantina Caldaro / Caldaro		€ 24,00	
Weissburgunder (Pinot Bianco)	Cantina Martini e Sohn / Cornaiano		€ 27,00	
Chardonnay Altkirch	Cantina Colterenzio / Appiano	€ 5,50	€ 28,00	€ 15,50
Chardonnay Alois Lageder	Tenuta Alois Lageder / Magrè		€ 31,00	
Sauvignon Floreado	Cantina Andriano / Andriano	€ 6,00	€ 30,00	
Sauvignon "Mock"	Cantina Bolzano / Bozen		€ 35,00	
Müller Thurgau Neustift	Abbazia di Novacella / Neustift		€ 31,00	
Müller Thurgau „Gols“	Tenuta Griesser / Novacella		€ 35,00	
Kerner Valle Isarco	Cantina Valle Isarco / Chiusa	€ 5,50	€ 29,00	
Kerner Pacherhof	Tenuta Pacherhof / Neustift		€ 35,00	
Sylvaner	Cantine Vall Isarco / Eisacktal	€ 5,00	€ 26,00	
Sylvaner "Gols"	Tenuta Griesser / Novacella		€ 32,50	
Grüner Veltliner Praepositus	Abbazia di Novacella / Neustift		€ 35,50	
Riesling Fallwind	Cantina S. Michele Appiano / Appiano		€ 29,00	
Pfefferer (aromatico – speziato)	Cantina Colterenzio / Appiano		€ 28,00	
Gewürztraminer Schreckbichel	Cantina Colterenzio / Cornaiano	€ 6,00	€ 29,00	
Gewürztraminer "Movado" Andrian	Cantina Andriano / Andriano		€ 31,00	
Gewürztraminer "Selida"	Cantina Termeno / Termeno		€ 34,00	€ 17,50
Gewürztraminer Nussbaumer	Cantina Termeno / Termeno		€ 52,00	
Gewürztraminer Riserva "Brenntal"	Cantina Cortaccia, Cortaccia		€ 49,00	

Vini rosé | Rosé wines

Rosè Pischl	Cantina Bolzano/ Bolzano	€ 5,50	€ 24,00	
Lagrein Rosé	Cantina Lageder/ Magrè		€ 28,50	

Vini rossi | Red wines

	Cantina	calice lt. 0,1	bott. lt. 0,75	bott. lt. 0,375
Vernatsch "Kolbenhof"	Weingut J. Hofstaetter / Termeno		€ 26,00	
Lago di Caldaro / Kalterer See	Cantina Caldaro / Caldaro		€ 25,00	
St. Magdalener Classico	Bolzano / St Magdalena	€ 5,50	€ 26,00	€ 15,50
St. Magdalener "Moar"	Bolzano/ Bolzano		€ 29,00	
St. Magdalener Wasserhof	Wasserhof / Fiè allo Sciliar		€ 32,00	
Blauburgunder Patricia	Cantina Girlan / Cornaiano		€ 35,00	€ 17,50
Blauburgunder Riserva "Bachmann"	Cantina Bolzano/ Bolzano	€ 7,00	€ 37,00	
Blauburgunder Riserva	Poder di Provincia / Laimburg, Vadena		€ 39,00	
Blauburgunder Franz Haas	Franz Haas / Montagna		€ 47,00	
Blauburgunder Riserva Mazon	Tenuta Hofstätter / Termeno		€ 87,00	
Lagrein „Rubeno“	Cantina Andrian / Bolzano	€ 6,00	€ 29,00	
Lagrein „Perl“	Cantina Bolzano / Bolzano		€ 31,00	€ 16,50
Lagrein Tramin	Cantina Termeno / Tramin		€ 34,00	
Lagrein Gries Villa Schmid	Villa Schmid Oberrautner / Bolzano		€ 36,00	
Lagrein Castel Turmhof	Tiefenbrunner / Niclara / Cortaccia	€ 7,00	€ 38,00	
Lagrein Riserva Gries	Cantina Terlano / Bolzano		€ 44,00	
Lagrein Riserva Barbagol	Podere di Provincia / Laimburg Vadena		€ 48,00	
Lagrein Riserva Prestige Grieser	Cantina Bolzano / Bozen		€ 54,00	
Lagrein Riserva Gran Lareyn Bio	Tenuta Loacker / Soprabolzano		€ 58,00	
Merlot "Sonnweiler" Bio	Tenuta Sonnweiler / Ora	€ 6,00	€ 31,00	
Merlot Collection Graf Huyn	Bolzano / Bolzano		€ 41,00	
Merlot Peter Dipoli	Tenuta Peter Dipoli / Cortaccia		€ 44,00	
Cabernet Riserva Collection Graf Huyn	Cantina Bolzano / Bolzano	€ 6,50	€ 35,00	
Cabernet Riserva Bio	Tenuta Alois Lageder / Magrè		€ 43,00	
Reserve del Conte Bio Cabernet, Merlot, Lagrein	Cantina Manincor / Caldaro		€ 34,00	
Mauritius Lagrein, Merlot	Cantina Bolzano/ Bolzano		€ 58,00	
Trentino:				
Marzemino	Cantina Lavis/ Trento		€ 27,00	
Teroldego Rotaliano "Mach"	Fondazione Edmund Mach / Mezzolombardo	€ 6,00	€ 30,00	
Teroldego Superiore Riserva Tiroler Gold	Cantina Dorigati / Mezzocorona		€ 34,50	
Teroldego Foradori	Foradori / Mezzolombardo		€ 39,00	

Vini della casa | *House wines*

Bianco | *White*

Campo Bianco I.g.t.	Vigneti delle Dolomiti / Mezzocorona	0,25 lt € 5,50	0,50 lt. € 10,50	1,0 lt. € 21,00
----------------------------	--------------------------------------	-------------------	---------------------	--------------------

Rosso | *Red*

Cuvee Rosso	Vigneti delle Dolomiti / Mezzocorona	€ 5,50	€ 10,50	€ 21,00
--------------------	--------------------------------------	--------	---------	---------

Vino da dessert e Passiti | *Dessert wine and Passiti*

Gewürztraminer Cresta (Vendemmia tardiva a dicembre, barrique)	Cantina Rottensteiner / Bolzano	calice 0,05 € 9,50	bottiglia 0,375 € 49,00
Moscato rosa "Rosis" (Vendemmia tardiva a dicembre, barrique)	Cantina Bolzano / Bolzano		€ 44,00
Moscato Rosa "Schweizer" Oro (Vendemmia tardiva a dicembre, barrique)	Cantina Franz Haas / Montagna	€ 12,50	€ 66,00
Goldmuskateller (moscato)	Cantina Caldaro / Caldaro	calice 0,10 € 5,50	bottiglia 0,75 € 29,00

Aperitivo Altoatesino | *South Tyrolean aperitif*

"Hugo" **Spritz dell'Alto Adige** Sciroppo ai fiori di Sambuco, menta fresca, prosecco e Soda € 7,00

"Black-Hugo" **Spritz dell'Alto Adige** Sciroppo di ribes neri, rosmarino, prosecco e Soda € 7,00

Bevande | *Drinks*

Acqua Naturale o Frizzante Plose	bottiglia lt. 0,50 € 2,80	bottiglia lt. 0,75 € 3,20
Succo di mela BIO Bergapfelsaft	bicchiere lt. 0,40 € 6,50.	bottiglia lt. € 12,50
Apfelschorle Succo di mela BIO con Acqua Frizzante Plose	€ 4,90	
Holundersaft - Himbeersaft Sciroppo Sambuco - Sciroppo Lamponi (analcolico con acqua Plose Naturale)	€ 4,40	
Aranciata - Limonata Plose	bottiglia lt. 0,25 € 3,50	bottiglia lt. 1 € 9,50
Coca-Cola - Coca Cola zero	bottiglia lt. 0,33 € 3,90	

Birre del mese alla spina <i>Beers of the month on tap</i>		gradi	piccola 0,3 lt.	media 0,5 lt.
Edelbais	Monpier de Gahedeina	4,7%	€ 4,70	€ 6,50

Birra a base di orzo e segale. Alta fermentazione, speziata con Asperula e Stella Alpina. Chiara, morbida con un profumo erbaceo e floreale. Chiusura tendente alla dolcezza.

Degustazione di Birre | *Beer tasting*

Tutte le nostre 5 birre alla spina in bicchieri da 0,1 lt servite su vassoio di legno € 13,00

Birre alla spina | *Draft beers*

		gradi	piccola 0,3 lt.	media 0,5 lt.	grande 1 lt.
Helles (Chiara)	Hofbrauhaus / Traunstein	5,3%	€ 4,50	€ 6,00	€ 11,00
Weissbier (Bianca cruda)	Hofbrauhaus / Traunstein	5,6%	€ 4,70	€ 6,50	
Dunkel (Rossa, scura)	Hofbrauhaus / Traunstein	6,0%	€ 4,70	€ 6,50	
Amber Ale „Odles 3025“	Monpier de Gherdeina	5,5%	€ 4,70	€ 6,50	
Radler (Birra e Limonata)	Hofbrauhaus, Plose	4,3%	€ 4,00	€ 5,50	

Birre in bottiglia bott. 0,33 lt | *Bottled beers 0,33 litres*

		gradi	bott. 0,33 lt
Forst Kronen (chiara)	Forst / Alto Adige	5,2%	€ 5,50
Forst Analcolica (chiara)	Forst / Alto Adige	0,1%	€ 5,50

Birre in bottiglia bott. 0,50 lt | *Bottled beers 0,50 litres*

		gradi	bott. 0,50 lt	per asporto
Piersech „Honey saison“	Monpier de Gherdeina	5,9%	€ 7,90	€ 6,50
India Pale Ale „Putia 2875“	Monpier de Gherdeina	6,4%	€ 7,90	€ 6,50
Sasplat 2969 Golden Ale	Monpier de Gherdeina	4,8%	€ 7,90	€ 6,50
Odles 3025 Amber Ale	Monpier de Gherdeina	5,5%	€ 7,90	€ 6,50
Edelbais	Monpier de Gherdeina	4,7%	€ 7,90	€ 6,50
Meisules 3152 Weizen weiss	Monpier de Gherdeina	5,0%	€ 7,90	€ 6,50

Grappe, Acquavite e Liquori | *Grappa, brandy and liqueurs*

	<i>Cantina</i>	<i>gradi</i>	<i>bicc. 0,03</i>
Liquore al Fieno	Pircher / Lana	30,0%	€ 5,50
Liquore al Miele (dolce)	Unterthuner / Marlengo	38,0%	€ 6,00
Liquore Mirtillo Nero (dolce)	Roner / Termeno	25,0%	€ 5,00
Liquore Albicocca (dolce)	Roner / Termeno	25,0%	€ 5,00
Liquore "Nusseler" Nocino (dolce)	Pircher / Lana	25,0%	€ 5,00
Liquore Fragole di Bosco	Roner / Termeno	25,0%	€ 5,50
Grappa Pera Williams	Psenner / Lana	38,0%	€ 5,00
Grappa Cirmolo	Psenner / Lana	40,0%	€ 6,00
Grappa Obstler alle Mele	Pircher / Lana	39,0%	€ 5,00
Grappa Gewürztraminer	Walcher Turmhof / Appiano	42,0%	€ 6,50
Grappa St. Magdalena	Walcher Turmhof / Appiano	42,0%	€ 6,50
Grappa Lagrein	Unterthuner / Marlengo	39,0%	€ 6,50
Grappa La Morbida	Roner / Termeno	40,0%	€ 5,50
Grappa La Morbida Ambra	Roner / Termeno	40,0%	€ 6,50
Grappa Abbagnac Barrique	Abbazia Novacella / Neustift	42,0%	€ 7,00
Grappa Moscatella (Sublime)	Roner / Termeno	40,0%	€ 6,50
Grappa Pino Mugo	Roner / Termeno	38,0%	€ 5,50
Castel Tyrol Barrique	Unterthuner / Marlengo	39,0%	€ 6,50
Grappa Lampone	Unterthuner / Marlengo	39,0%	€ 6,00
Grappa Ginepro	Roner / Termeno	38,0%	€ 5,50
Grappa alla Genziana	Roner / Termeno	38,0%	€ 5,50
Grappa all'albicocca	Roner / Termeno	25,0%	€ 5,50
Amaro Alpler alle erbe (molto amaro)	Roner / Termeno	40,0%	€ 5,50
Amaro Saltners Amabile	Walcher / Appiano	28,0%	€ 5,50

... e molti altri, lasciatevi consigliare

Amari: Jägermeister, Fernet Branca, Braulio, Montenegro, Anima Nera, Branca Menta,
Vecchio Amaro del Capo, Sambuca, Limoncello, Mirto, **Jefferson, Amara** e altri € 5,00 - € 8,50

Allergene Piatti:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Antinasti														
Patate Cocotte							y							
Tortino caldo di zucca							X							
Roesti di patate e speck			y				y							
Frittelle di patate e crauti	X		y				y							
Fagottino di pasta fillo	X		y				y							
Strudel di pasta sfoglia e funghi	X		X				y							
Wuerstel bianchi			X							X				
Petali di manzo							X							
Tartar di manzo	y						y			X				
Tagliere rifugio												X		
Carne salada							y					X		
Toastbeef di cervo														
Varieta di formaggi							X	X						
crema di zucca							y							
speckknoedel	y		y				y		X					
Insalatone montagna							X							
Primi														
canederli ai funghi	y		y				y							
tris di canederli	y		y				y							
Ravioli ripieni di mele	y		y				y							
Tortelli al cacao	x		x				x							
Ravioli di grano saraceno	y		y				y							
Pappardelle ai mirtilli	y		y				y							
Spaetzle di spinaci	y		y				y							
Gnocchi lunghi di patate	X		X				y							
Risotto alle pere									X					
Risotto ai funghi porcini							X		X					
Gfiletto di manzo							y							
Tagliata di cervo							x							
Controfiletto di capriolo							y							
Guanciaie di vitello							x							
Gulasch di manzo							y							
Tarta di manzo							y			X				
Costine di mailae							y			X				
Groestel							x							
tris di wuerstel							y			X				
Stinco di maiale							x			X				
Polenta morbida							y							
Uova all'occhio di bue							X							
Dolci														
Strudel di mele	x		x				y							
Frittelle di mele	X		X				y							
Cuore di castagne							y							
Panna cotta							y							
Pere williams classate							y							
Sacher torte	X		X				y							
Heisse Liebe			y				y							

1. GLUTINE GLUTINE
2. CROSTACEI E DERIVATI CROSTACEI E DERIVATI
3. UOVA NE DERIVATI UOVA NE DERIVATI
4. PESCE E DERIVATI PESCE E DERIVATI
5. ARACHIDI E DERIVATI ARACHIDI E DERIVATI
6. SOIA E DERIVATI SOIA E DERIVATI
7. LATTE E DERIVATI LATTE E DERIVATI
8. FRUTTA A GUSCIO. DER. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO E DERIVATI SEDANO E DERIVATI
10. SENAPE E DERIVATI SENAPE E DERIVATI
11. SEMI DI SESAMO DER SEMI DI SESAMO DER
12. ANDRIDE SOLEITI ANDRIDE SOLEITI
13. LUPINO E DERIVATI LUPINO E DERIVATI
14. MOLLUSCHI E DERIVATI MOLLUSCHI E DERIVATI