



Begn Udiis



Benvenuti

*È bello che tu sia qui!*

# *Taglieri d'Affetati Nostrani*

*Tagliere di Speck Tirolese con Rafano,  
Cetrioli e Pane Croccante* 17

*Carne Salada con Scaglie di Grana e Rucola* 18

*“Breia dl Paur” Affettati tipici Ladini di Montagna* 19

*Selezione di formaggi Nostrani Alto Adige  
con Mostarda* 19

*Trota Salmonata e Salmerino marinati alle Erbe  
Aromatiche, Insalatina di Campo e Crostini con  
Burro di Malga* 22



## *Le Nostre Fresche Insalatone*

- Insalatona della Cantina* 17  
*(Tonno, Olive, Insalata Verde, Mozzarelline e Pomodorini)*
- Insalata del Mathiaskeller* 19  
*(Insalata verde, Formaggio Bella Badia, Pomodorini,  
Straccetti di Pollo alla Piastra, Semi Misti)*

## *Le Nostre Calde Zuppe di Montagna*

- Zuppa d'Orzo alla Ladina con Tutra  
ripiena di Spinaci* 11
- Canederli Tirolesi allo Speck in Brodo* 12
- Zuppa di Cipolle con Crostone di Pane e Formaggio* 11

## *Primi Piatti*

*Tris di Canederli, Spinaci con Cuore Fondente,  
Rape Rosse e Graukäse, su Letto di Cappuccio con  
Burro fuso e Grana* 18

*Fettuccine Rustiche con Funghi Porcini  
profumati al Timo* 19

*Pappardelle Rustiche con Ragù di Cervo* 18

*Spätzle agli Spinaci spadellati con  
Gorgonzola Dolce e Noci Tostate* 18

*Farro Verde della Fattoria mantecato con Ricotta,  
Speck e Zucchine* 18

*Spaghetti alla Carbonara* 17

*Lasagna al Forno* 17



## *Secondi Piatti*

- Tagliata di Manzo Nostrano con Verdure alla Griglia  
e Olio Caldo Aromatico* 34
- Goulasch di Cervo ai Profumi Tirolesi  
con Polenta Rustica* 27
- Stinco di Maiale al Forno con Patate Rosolate e Crauti  
Brasati al Profumo di Ginepro* 26
- Costine di Maiale Marinate in Salsa di Verdure  
con Rösti di Patate e Cavolo Rosso Stufato* 26
- Uova dello Sciatore con Speck Croccante  
e Patate Rosolate* 18
- Polenta Rustica con Formaggio Fuso, Salsiccia  
Nostrana alla Piastra e Funghi Trifolati* 24
- Mathias Hamburger di Scottona Alto Adige con Pane,  
Speck alla Piastra, Formaggio Dobbiaco, Cipolla Rossa  
Caramellata, Pomodoro, Insalata e Patatine Rustiche* 21

## *Contorni*

<i>Insalata Mista</i>	7
<i>Insalata Cappuccio</i>	7
<i>Verdure alla piastra</i>	10
<i>Patatine Fritte</i>	7
<i>Patate Rosolate</i>	7
<i>Polenta Rustica</i>	7
<i>Crauti Stufati</i>	8
<i>Funghi Misti Trifolati</i>	8





## Le Nostre Goloserie

<i>Tiramisù</i>	8
<i>Strudel di Mele di Nonna Maria con Vaniglia Calda</i>	8
<i>Semifreddo al Miele dell'Alto Adige con Salsa al Rododendro su Crumble alla Vaniglia</i>	8
<i>Tortino al Cioccolato Caldo con Cuore di Cioccolato Bianco fuso</i>	8
<i>Kaiserschmarren con Marmellata di Mirtilli Rossi e Zucchero a Velo</i>	14
<i>Lamponi Caldi con Gelato e Panna</i>	8

## *Grappe Aromatizzate alle Erbe di Montagna*

*Erbe Alpine, Ruta, Ginepro, Ortica, Genziana, Mugo,  
Cumino, Fieno, Cirmolo, Liquirizia, Camomilla* 6

## *Grappe di Vitigno del Maso*

*Müller Thurgau, Traminer Aromatico, Marzemino,  
Chardonay Barrique, Moscato Giallo, Chardonnay* 7

## *Liquori alla Frutta*

*Mirtillo, Lamponi, Prugna, Limoncino, Williams  
Miele e Rododendro, Fragoline di Bosco, Obstler  
Fior di Sambuco, Mela Verde, Nocciolino* 6

## *Birre alla Spina*

<i>Birra Bionda Dolomiti</i>	<i>0.30 ml</i>	<i>4</i>
<i>Birra Bionda Dolomiti</i>	<i>0.50 ml</i>	<i>6</i>
<i>Birra Rossa Dolomiti</i>	<i>0.30 ml</i>	<i>4,5</i>
<i>Allgäuer Hefeweizen (birra di frumento)</i>	<i>0.30 ml</i>	<i>4,5</i>
<i>Allgäuer Hefeweizen (birra di frumento)</i>	<i>0.50 ml</i>	<i>6,5</i>







**Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern**  
**Indicazione di provenienza di carne, latticini e uova**  
**Indication of provenance of meat, dairy products and eggs**

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU verwendet.

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE.

We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU are used.

Usiamo generalmente prodotti freschi, solo se necessario usiamo prodotti surgelati.

Wir verwenden grundsätzlich frische Produkte, nur bei Bedarf greifen wir auf Tiefkühlprodukte zurück.

We generally use fresh products, only if necessary we use frozen products.

Non garantiamo l'assenza di contaminazione incrociata degli alimenti.  
In caso di esigenze specifiche o allergie alimentari, informare il personale.

Wir können nicht garantieren, dass es keine Kreuzkontamination von Lebensmitteln gibt.  
Falls Sie spezielle diätetische Anforderungen oder Lebensmittelallergien haben, informieren Sie bitte das Personal.

We cannot guarantee that our dishes are free from contamination by other ingredients.  
If you have specific dietary requirements or food allergies, please inform the staff.