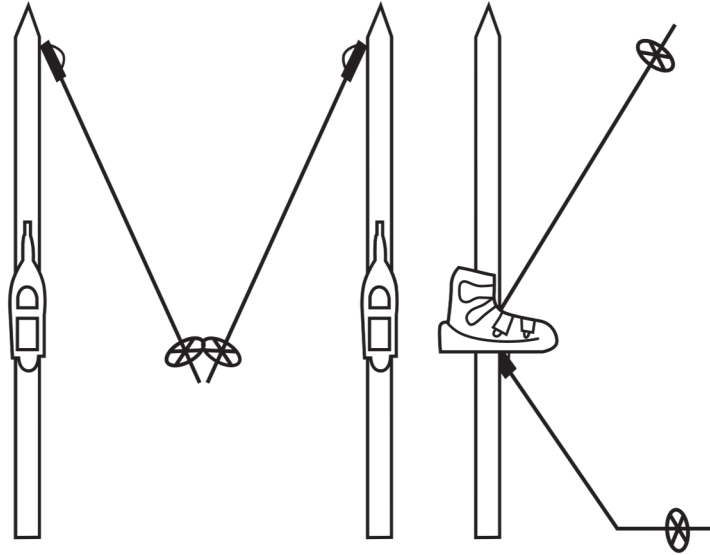




*Begn Udüs*



*Benvenuti*

*È bello che tu sia qui!*

# Taglieri d'Affetati Nostrani

|                                                                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tagliere di Speck Tirolese con Rafano, Cetrioli e Pane Croccante                                             | 18 |
| Carne Salada con Scaglie di Grana e Rucola                                                                   | 19 |
| “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 |



Coperto € 2

# *Le Nostre Fresche Insalatone*

|                                                                                                          |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>Insalatona della Cantina</i>                                                                          | 18 |
| <i>(Tonno, Olive, Insalata Verde, Mozzarelline e Pomodorini)</i>                                         |    |
| <i>Insalata del Mathiaskeller</i>                                                                        | 19 |
| <i>(Insalata verde, Formaggio Bella Badia, Pomodorini, Straccetti di Pollo alla Piastra, Semi Misti)</i> |    |

# *Le Nostre Calde Zuppe di Montagna*

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| <i>Zuppa d'Orzo alla Ladina con Tutra ripiena di Spinaci</i> | 13 |
| <i>Canederli Tirolesi allo Speck in Brodo</i>                | 14 |
| <i>Zuppa di Cipolle con Crostone di Pane e Formaggio</i>     | 12 |

# Primi Piatti

|                                                                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tris di Canederli, Spinaci con Cuore Fondente,<br>Rape Rosse e Graukäse, su Letto di Cappuccio con<br>Burro fuso e Grana | 19 |
| Tagliolini all’Uovo Caserecci con Funghi<br>Porcini profumati al Timo                                                    | 19 |
| Pappardelle Rustiche con Ragù di Cervo                                                                                   | 19 |
| Spätzle agli Spinaci spadellati con<br>Gorgonzola Dolce e Noci Tostate                                                   | 19 |
| Strigoli con Pomodorini, Provola e Speck                                                                                 | 19 |
| Spaghetti alla Carbonara                                                                                                 | 18 |
| Lasagna al Forno                                                                                                         | 18 |



# Secondi Piatti

|                                                                                                                                                                                                  |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tagliata di Manzo Nostrano con Verdure alla Griglia<br>e Olio Caldo Aromatico                                                                                                                    | 36 |
| Goulasch di Cervo ai Profumi Tirolesi con<br>Polenta Rustica                                                                                                                                     | 28 |
| Stinco di Maiale al Forno con Patate e Crauti<br>Brasati al Profumo di Ginepro                                                                                                                   | 27 |
| Costine di Maiale Marinate in Salsa di Verdure<br>con Rösti di Patate e Cavolo Rosso Stufato                                                                                                     | 27 |
| Uova dello Sciatore con Speck Croccante<br>e Patate Rosolate                                                                                                                                     | 19 |
| Polenta Rustica con Formaggio Fuso, Salsiccia<br>Nostrana alla Piastra e Funghi Trifolati                                                                                                        | 25 |
| Mathias Hamburger<br>Carne di Scottona Alto Adige con Pane, Speck alla Piastra,<br>Formaggio Dobbiaco, Cipolla Rossa Caramellata, Pomodoro,<br>Insalata e Patatine Rustiche con Salsa della Casa | 23 |

# Contorni

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| <i>Insalata Mista</i>         | 7,5 |
| <i>Insalata Cappuccio</i>     | 7,5 |
| <i>Verdure alla piastra</i>   | 12  |
| <i>Patatine Fritte</i>        | 7,5 |
| <i>Patate Rosolate</i>        | 7,5 |
| <i>Polenta Rustica</i>        | 7,5 |
| <i>Crauti Stufati</i>         | 8,5 |
| <i>Funghi Misti Trifolati</i> | 9   |
| <i>Pane</i>                   | 2   |





## Le Nostre Goloserie

Tiramisù 8,5

Strudel di Mele di Nonna Maria con  
Vaniglia Calda 8,5

Semifreddo al Miele dell'Alto Adige con  
Salsa al Rododendro su Crumble alla  
Vaniglia 8,5

Tortino al Cioccolato Caldo con Cuore di  
Cioccolato Bianco fuso 8,5

Kaiserschmarren con Marmellata di  
Mirtilli Rossi e Zucchero a Velo 16

Lamponi Caldi con Gelato e Panna 8,5

# Grappe Aromatizzate alle Erbe di Montagna

Erbe Alpine, Ruta, Ginepro, Ortica, Genziana, Mugo,  
Cumino, Fieno, Cirmolo, Liquirizia, Camomilla 7

## Grappe di Vitigno del Maso

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

## Liquori alla Frutta

Mirtillo, Lampone, Prugna, Limoncino, Williams Miele e  
Rododendro, Fragoline di Bosco, Obstler Fior di Sambuco,  
Mela Verde, Nocciolino 7

## Birre alla Spina

|                                            |        |     |
|--------------------------------------------|--------|-----|
| Birra Bionda Dolomiti                      | 0.30 l | 4,4 |
| Birra Bionda Dolomiti                      | 0.50 l | 6,5 |
| Birra Rossa Dolomiti                       | 0.30 l | 4,7 |
| Allgàuer Hefeweizen<br>(birra di frumento) | 0.30 l | 4,8 |
| Allgàuer Hefeweizen<br>(birra di frumento) | 0.50 l | 7   |



**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.