

MENU RESTAURANT

BRUNCH

09:30 - 11:30

MITTAG • PRANZO • LUNCH

11:30 - 14:45

ABEND • CENA • DINNER

18:00 - 21:45



PIZZERIA

BAR & GELATO

Alpin Roof



Seit 1973 ist die Bar Flora in Völs am Schlern ein historischer Treffpunkt, der sich entwickelt hat, ohne dabei Traditionen zu vernachlässigen. Neben innovativen Entwicklungen zu einem Restaurant|Pizzeria bietet sie atemberaubende Ausblicke auf die Seiser Alm und authentische Alpengeschmäcke.

Dal 1973, il Bar Flora a Fiè allo Sciliar è un punto di incontro storico che si è trasformato in un ristorante | pizzeria, mantenendo le tradizioni pur abbracciando le innovazioni. Offre viste mozzafiato sotto l'Alpe di Siusi e sapori autentici delle Alpi.

Since 1973, Bar Flora in Fiè allo Sciliar has been a historic meeting point that evolved into a restaurant | pizzeria, preserving traditions while embracing innovations. It offers breathtaking views beneath the Alpe di Siusi and authentic Alpine flavors.

The meat fridge

Exzellenz auf Ihrem Tisch
Wollen Sie das Beste? Lassen Sie sich von unseren Kellnern bei der Auswahl des Fleisches beraten!

L'eccellenza sulla tua tavola
Vuoi il meglio? Lasciati guidare dai nostri camerieri nella scelta delle carni!

Excellence on your table
Looking for the best? Allow our expert waiters to guide you in selecting the finest meats!



Unsere Fleischauswahl

Le nostre scelte di carni

Our meat selections

South Tyrol



Geschmacksintensität
Intensità del gusto
Flavor intensity



Marmorierungsgrad
Grado di Marezzatura
Marbling Grade



Fütterungsmethode
Metodo di alimentazione
Feeding Method



Zartheit
Tenerzza
Tenderness



Mager, schmackhaft, aus nachhaltiger Berglandwirtschaft in Südtirol.
Magra, saporita, proveniente da allevamenti montani sostenibili dell'Alto Adige.
Lean, flavorful, from sustainable mountain farming in South Tyrol.

Uruguay



Geschmacksintensität
Intensità del gusto
Flavor intensity



Marmorierungsgrad
Grado di Marezzatura
Marbling Grade



Fütterungsmethode
Metodo di alimentazione
Feeding Method



Zartheit
Tenerzza
Tenderness



Mit hauptsächlich Weizen gefüttert, reich an Geschmack, außergewöhnlich zart, hohe Qualität.
Nutrita al pascolo con principalmente grano, ricca di sapore, eccezionalmente tenera, elevata qualità.
Primarily grain-fed, rich in flavor, exceptionally tender, high quality.

Ireland



Geschmacksintensität
Intensità del gusto
Flavor intensity



Marmorierungsgrad
Grado di Marezzatura
Marbling Grade



Fütterungsmethode
Metodo di alimentazione
Feeding Method



Zartheit
Tenerzza
Tenderness



Tenera e saporita, proveniente da allevamenti sostenibili.
Erbivora, tenera, gustosa, verdeggianti pascoli irlandesi.
Grass-fed, tender, tasty, on Ireland's green pastures.

Italy



Geschmacksintensität
Intensità del gusto
Flavor intensity



Marmorierungsgrad
Grado di Marezzatura
Marbling Grade



Fütterungsmethode
Metodo di alimentazione
Feeding Method



Zartheit
Tenerzza
Tenderness



Regionale Vielfalt, traditionelle Aufzucht, geschmackvoll, handwerkliche Qualität.
Varietà regionale, allevata tradizionalmente, saporita, qualità artigianale..
Regional variety, traditionally raised, flavorful, artisanal quality.

Fleischgerichte, die das Warten wert sind

Piatti di carne da gustare con calma

Meat dishes worth the wait



Salt-tastic Steak

Ein saftiges Entrecôte, gegart in einer Salzkruste. Das Fleisch wird in eine Mischung aus grobem Salz und Eiweiß eingehüllt, wodurch eine Kruste entsteht, die Feuchtigkeit und natürliche Aromen einschließt. Diese traditionelle Technik verstärkt die Aromen des Rindfleisches und hält es unglaublich zart und geschmackvoll. Mindestwartezeit: 45 Minuten - 2 Personen

59 / 500 gr



Una succulenta entrecôte cotta in una crosta di sale. La carne viene avvolta in una miscela di sale grosso ed albume, creando una crosta che trattiene l'umidità e i sapori naturali. Questa tecnica tradizionale esalta i sapori della carne, mantenendola incredibilmente tenera e saporita.

Attesa: 45 minuti

- 2 persone

A succulent entrecôte cooked in a salt crust. The beef is wrapped in a mixture of coarse salt and egg white, creating a crust that locks in moisture and natural flavors. This traditional technique enhances the beef's flavors, keeping it incredibly tender and flavorful.

Waiting time: 45 minutes

- 2 people



Genießen Sie unsere köstlichen Vorspeisen, während wir Ihr aufwendiges Gericht zubereiten. Goditi i nostri deliziosi antipasti mentre prepariamo il tuo piatto elaborato.

Enjoy our delicious appetizers while we prepare your elaborate dish.



Chef's Special Chateaubriand

39 / 300 gr



Ein hochwertiges Rinderfilet, perfekt zubereitet und mit einer exquisiten Sauce Béarnaise serviert. Ein klassisches und anspruchsvolles Gericht, das die Zartheit und den reichen Geschmack des Fleisches betont.

Mindestwartezeit: 25 Minuten

Un taglio di filetto di manzo pregiato, cotto alla perfezione e servito con una raffinata salsa béarnaise. Un piatto classico e sofisticato che esalta la tenerezza e il sapore ricco della carne.

Attesa: 25 minuti

A premium beef tenderloin, perfectly cooked and served with an exquisite béarnaise sauce.

A classic and sophisticated dish that highlights the tenderness and rich flavor of the meat.

Waiting time: 25 minutes



für einen guten Anfang
Per iniziare bene
For a good start

Tartar Tricolore

23.5
100 gr



Rindertartar •
Getrocknete Tomaten •
Stracciatella di Burrata

Tartare di manzo • pomodori secchi •
stracciatella di burrata

*Beef tartare • dry tomatoes •
stracciatella di burrata*



Bauernsaftfleisch

Zartes Rindfleisch in Essig und
Gewürzen, serviert mit Zwiebeln
und Schnittlauch

15

Tenero manzo cotto in aceto e spezie,
servito con cipolle ed erba cipollina

*Tender beef cooked in vinegar and
spices, served with onions and chives*



Tiroler Brettl

15

Gemischter Aufschnitt mit
Schüttelbrot, ideal für den kleinen
Hunger zwischendurch.

Tagliere di affettati misti con
Schüttelbrot, ideale per uno spuntino
leggero.

*Mixed cold cuts with Schüttelbrot,
perfect for a light snack*



Kuh-Tilde Tartar

22.5
100 gr



Südtiroler Rindertartar •
Eigelb • Kräuterbutter

Tartare di manzo altoatesino •
tuorlo d'uovo • burro alle erbe

*South Tyrolean beef tartare •
egg yolk • herb butter*



Fleischgerichte, die das Warten wert sind

Piatti di carne da gustare con calma

Meat dishes worth the wait

Brigid Porterhouse

Porterhouse 900-1600 gr

9.5 /
100 gr

Erleben Sie die Magie unseres Brigid Porterhouse: ein erlesenes Stück irisches Rindfleisch, inspiriert von der Legende von Brigid. Zart und saftig, ruft es die Aromen des alten Irlands hervor.

Scopri la magia del nostro Brigid Porterhouse: un pregiato taglio di manzo irlandese, ispirato alla leggenda di Brigid. Tenero e succulento, evoca i sapori dell'antica Irlanda.

Discover the magic of our Brigid Porterhouse: a premium cut of Irish beef inspired by the legend of Brigid. Tender and succulent, it evokes the flavors of ancient Ireland.



* Der Rabatt gilt nur beim Kauf des Porterhouse.
* Lo sconto è valido solo con l'acquisto del Porterhouse.
* The discount is valid only with the purchase of the Porterhouse.

-19%!

*

~~89~~

72

Cabernet Sauvignon

Körper
Corposità
Body

Tannine
Tannini
Tannins

Aromatik
Aromaticità
Aromatics

Kräftig
Robusto
Robust



43

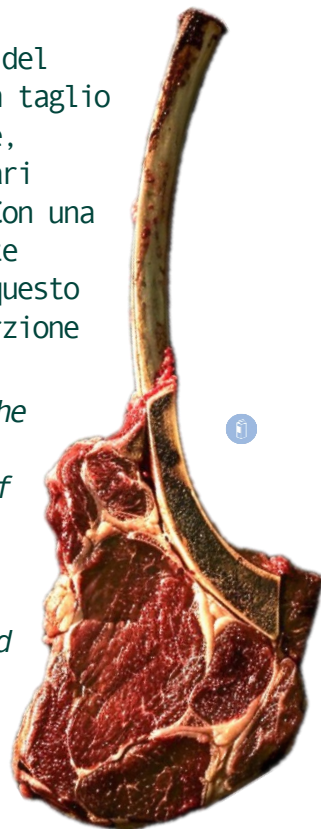
Giant's Tomahawk

Erleben Sie die Kraft des Giant's Tomahawk: ein monumentaler Rindfleischschnitt, inspiriert von den legendären irischen Riesen. Mit unglaublich zartem und geschmackvollem Fleisch bietet dieses Gericht eine Portion, die eines Riesen würdig.

Assapora la potenza del Giant's Tomahawk: un taglio di manzo monumentale, ispirato ai leggendari giganti irlandesi. Con una carne incredibilmente tenera e saporita, questo piatto offre una porzione degna di un gigante.

Savor the power of the Giant's Tomahawk:

a monumental cut of beef inspired by the legendary Irish giants. With incredibly tender and flavorful meat, this dish offers a portion fit for a giant.



9.5 /
100 gr

* Der Rabatt gilt nur beim Kauf des Tomahawk.
* Lo sconto è valido solo con l'acquisto del Tomahawk.
* The discount is valid only with the purchase of the Tomahawk.

-18%!

48

~~59~~

Pinot Noir Riserva

Körper
Corposità
Body

Tannine
Tannini
Tannins

Aromatik
Aromaticità
Aromatics

Elegant
Elegante
Elegant



43

Fleischgerichte Piatti di Carne Meat dishes

Ribeye de la Pampa

Uruguayisches Ribeye
Ribeye dell'Uruguay
Uruguayan ribeye

29 /
220 gr



Genießen Sie unser uruguayisches Ribeye: hochwertiges Fleisch mit perfekter Marmorierung und saftigem Geschmack. Von den unberührten Weiden Uruguays, das außergewöhnliche Zartheit und reichen Geschmack bietet.

Assapora il nostro Ribeye dell'Uruguay: carne pregiata, con perfetta marmorizzazione e sapore succulento. Dai pascoli incontaminati dell'Uruguay, offre tenerezza straordinaria e gusto ricco.

Savor our Uruguayan Ribeye: premium beef with perfect marbling and succulent flavor. From Uruguay's pristine pastures, it offers extraordinary tenderness and rich taste.



Cabernet Sauvignon



5.2



31



0.25 /
11.5



0.51 /
21

Körper
Corposità
Body



Tannine
Tannini
Tannins



Aromatik
Aromaticità
Aromatics



Strukturiert
Strutturato
Structured



Honig BBQ Rippeln

Costine al miele BBQ
Honey BBQ Ribs

22

Schweinerippchen mariniert in Honig, Apfelsaft und Gewürzen, zart gegart mit BBQ-Sauce.

Costine di maiale marinate nel miele, succo di mela e spezie, cotte con salsa BBQ fino a renderle tenere.

Pork ribs marinated in honey, apple juice, and spices, cooked with BBQ sauce until tender.



Hof Tagliata

Tagliata del Maso
Farmhouse Tagliata

26 /
230 gr



Südtiroler Rindfleisch-Tagliata auf einem Rucolabett, garniert mit Grana-Splittern und Balsamico-Reduktion.

Tagliata di manzo altoatesino su letto di rucola, scaglie di Grana e riduzione di aceto balsamico.

South Tyrolean beef tagliata on a bed of arugula, topped with Grana shavings and balsamic reduction.



Fleischgerichte Piatti di Carne Meat dishes

Crystal Magic Fillet

Rinderfilet
Filetto di manzo
Beef fillet

250 gr



Erleben Sie unser geräuchertes Rinderfilet: ein hochwertiger Fleischschnitt, verstärkt durch aromatischen Rauch für ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis.

Scopri il nostro Filetto di Manzo Sommerso di Fumo: un pregiato taglio di carne, esaltato da un intrigante fumo aromatico per un'esperienza culinaria indimenticabile.

Experience our Smoked Beef Tenderloin: a premium cut of meat enhanced by aromatic smoke, creating an unforgettable culinary experience.



Wählen Sie Ihre Version:

Scegli la tua versione:

Choose your version:

Ohne Soßen
Senza salse
Without sauces

29



+ Voronoff sauce

Mit: Senf, Sahne, Knoblauch

Con: Senape, panna, aglio

With: Mustard, cream, garlic

+3



+ Peppery sauce

Mit: Grüne Pfeffer, Sahne

Con: Pepe verde, panna

With: Green pepper, cream

+3



+ Waldig sauce

Mit: Steinpilze

Con: Funghi porcini

With: Porcini mushrooms

+4



Unsere Fleischgerichte beinhalten keine Beilagen. Wir laden Sie ein, Ihre bevorzugten Beilagen aus unserem Menü zu wählen.

I nostri piatti di carne non includono contorni. Ti invitiamo a scegliere i tuoi preferiti dal nostro menu.

Our meat dishes do not include sides. We invite you to choose your favorite side dishes from our menu.

Beilagen Contorni Side dishes

Gedünstetes Gemüse
Verdure cotte al vapore
Steamed vegetables

6.5



Gratiniertes Gemüse
Verdure gratinate
Vegetables au gratin

8



Röstkartoffeln mit Zwiebel
Patate saltate con cipolla
Sautéed potatoes with onion

6.5



Gebackene Frühkartoffeln
Patate novelle al forno
Baked «novelle» potatoes

6.5



Sautierte Steinpilze
Funghi porcini trifolati
e saltati in padella
Sautéed porcini mushrooms

8.5



Gemischter salat (klein)
Insalata mista (piccola)
Mixed salad (small)

7



Burgers

Hell's Bells



16

Speck • Spiegelei • Rauke •
Tomate • rote Zwiebel •
Chili Soße • Cheddar • Rindfleisch
Speck • uovo all'occhio di bue •
rucola • pomodoro • cipolla rossa •
salsa piccante • cheddar • carne di
manzo
*Speck • egg • arugola • tomato • red
onion • chili sauce • cheddar • beef
meat*



Whiskey in the Jar

18

Bacon Jam Sauce • Jack Daniels •
Cheddar • Rauke • karamellierte
Zwiebel • Tomate • Speck • Rindfleisch
Salsa bacon jam • Jack Daniels •
cheddar • rucola • cipolla caramellata
• pomodoro • Speck • carne di manzo
*Bacon jam sauce • Jack Daniels •
cheddar • arugola • caramelized onion •
tomato • Speck • beef meat*



BBQ Absolut

15.5

BBQ Soße • Tomate • Salat •
Speck • Cheddar • Zwiebel •
Rindfleisch
Salsa BBQ • pomodoro • insalata •
Speck • cheddar • cipolla •
carne di manzo
*BBQ sauce • tomato • salad • Speck
• cheddar • onion • beef meat*



Italian Dream

18

Parma Rohschinken • Parmesan
Crouton • Burrata • Tomate •
Rauke • 1000 Island Soße •
Rindfleisch
Crudo di Parma • crostino al
parmigiano • burrata • pomodoro
• rucola • salsa 1000 Island •
carne di manzo
*Crudo di Parma (ham) •
«Parmigiano» cheese crouton •
burrata • tomato • arugola •
1000 Island sauce • beef meat*



Extra Käse
formaggio extra +1.5
extra cheese



Extra Speck
Speck extra +2
extra Speck



Doppelt Fleisch
Doppia carne +5
Double meat

Burgers

Brisket

22.5

Geräucherter Brisket • Kirschtomaten • Basilikumpesto • Stracciatella di Burrata • Rauke • Parmesanflocken • Balsamico-Reduktion
Brisket affumicato • pomodorini • pesto al basilico • stracciatella di burrata • rucola • scaglie di parmigiano • riduzione di aceto balsamico
Smoked brisket • cherry tomatoes • basil pesto • stracciatella di burrata • arugula • parmesan shavings • balsamic reduction



Slow-cooked for 12 hours
on our Kamado grill



Vegan Burger

18

Hausgemaachte vegane Soße • gegrilltes Gemüse • Veggie-Burger • Tomate • Salat
Salsa vegana fatta in casa • verdure grigliate • hamburger vegano • pomodoro • insalata
Homemade vegan sauce • grilled vegetables • vegan patty • tomato • salad



Pulled Pork

17

BBQ Soße • Tomate • Salat • Speck • Cheddar • Zwiebel • Pulled Pork
Salsa BBQ • pomodoro • insalata • Speck • cheddar • cipolla • pulled pork
BBQ sauce • tomato • salad • Speck • cheddar • onion • pulled pork



Dry Age Whisky

21

Bacon Jam Sauce • Jack Daniels • Cheddar • Rauke • knusprige Zwiebel • Tomaten • Speck • gereiftes Rindfleisch
Salsa bacon jam • Jack Daniels • cheddar • rucola • cipolla croccante • pomodoro • Speck • carne di manzo maturata
Bacon jam sauce • Jack Daniels • cheddar • arugula • crunchy onion • Speck • aged beef meat



Frittierte Süßkartoffeln
Patate dolci fritte
Fried sweet potatoes

+ 1.5

Pommes oder Crispers inklusive
Patatine o Crispers include
Fries or Crispers included

Begleiter Accompagnamenti Accompaniment

Frittierte Süßkartoffeln
Patate dolci fritte
Fried sweet potatoes

6.5



Crispers Pommes
Patatine Crispers fritte
Fried Crispers chips

5.5



Pommes
Patatine fritte
Fried fries

5



Vom Fass
Alla spina
on draft

STONE
B R E W I N G 0.4 l medium 7.9



9

1000 Island
Ähnlich
wie Cocktaisoße
Simile
alla salsa cocktail
Similar to cocktail sauce



1.5

Scharf
Piccante
Spicy



1.5

Béarnaise
Butter-Eier Soße
Salsa al burro
e uova
Butter and eggs sauce



4

BBQ



1.5

Süß sauer
Agrodolce
Sweet & sour



1.5

Ketchup



0.5

Maionese



0.5

Herbstgenüsse Autunno in Tavola Autumn Delights

Oktoberfest Special!

Biergarten-Haxe mit Weizenbier

22

Ein Fest der traditionellen Aromen: Zarte halbe Schweinshaxe, langsam gegart, serviert mit knusprigen Kartoffeln und frischem Sauerkraut, dazu ein erfrischendes Weizenbier. Perfekt, um den echten Oktoberfest-Geist zu erleben!

Un trionfo di sapori tradizionali: tenero mezzo stinco di maiale cotto lentamente, servito con croccanti patate e crauti freschi, il tutto accompagnato da una rinfrescante Weizen. Perfetto per vivere l'autentico spirito dell'Oktoberfest!

A celebration of traditional flavors: tender half pork shank, slow-cooked to perfection, served with crispy potatoes and fresh sauerkraut, paired with a refreshing Weizen beer. The perfect way to experience the

*authentic spirit of
Oktoberfest!*



Cervo Reale

19

Tagliatelle in Rotwein mit Hirschgulasch und Stracciatella di Burrata

Tagliatelle al vino rosso con ragù di cervo e stracciatella di burrata
Tagliatelle in red wine with venison ragout and stracciatella di burrata



Goldene Wianer

22

Kalbswienerschnitzel mit Bratkartoffeln
Milanese di vitello con patate arrosto
Veal Wiener Schnitzel with roasted potatoes



Waldsymphonie

15

Eine Symphonie aus feinem Risotto und aromatischen Pfifferlingen, inspiriert vom Zauber des Waldes
Una sinfonia di risotto delicato e finferli aromatici, ispirata alla magia del bosco
A symphony of delicate risotto and aromatic chanterelle mushrooms, inspired by the magic of the forest



Suppen und Leichtigkeit

Zuppe e Leggerezza

Soups and Lightness

Kürbis-Knack

14

Eine cremige Kürbissuppe, serviert mit knusprigen Brotcroûtons und Kürbiskernen, für den perfekten Herbstgenuss

Una cremosa zuppa di zucca servita con croccanti crostini di pane e semi di zucca, per un perfetto piacere autunnale

A creamy pumpkin soup served with crispy bread croutons and pumpkin seeds, for the perfect autumn delight



Leichte Gulaschsuppe

9

Eine leichte, aber geschmackvolle Variante der klassischen Gulaschsuppe.

Una variante leggera ma gustosa della classica zuppa di gulasch.

A light but flavorful version of the classic goulash soup.



Großer gemischter Salat mit Thunfisch

14

Frischer gemischter Salat mit einer Portion Thunfisch, ideal für leichte Mahlzeiten.

Insalata mista fresca con una porzione di tonno, ideale per un pasto leggero

Fresh mixed salad with a portion of tuna, perfect for a light meal.



Smoky Salmon Bowl

19.9

Gemischter Reis • Avocado • Geräucherter Lachs • Heidelbeeren • Rotkohl • Gurken • Sesam Samen
Riso misto • avocado • salmone affumicato • mirtilli • cappuccino rosso • cetrioli • semi di sesamo
Mixed rice • avocado • smoked salmon • blueberries • red cabbage • cucumber • sesame seeds



Chicken Flora Bowl

16.5

Gemischter Reis • Kichererbsen • Avocado • Wildkräutersalat • gegrilltes Hähnchen • Paprika • Rotkohl • rote Zwiebel • Sesam Samen

Riso misto • ceci • avocado • insalata di erbe selvatiche • pollo grigliato • peperoni • cavolo rosso • cipolla rossa • semi di sesamo

Mixed rice • chickpeas • wild herb salad • grilled chicken • peppers • red cabbage • red onion • sesame seeds



Authentische Aromen Sapori Autentici Authentic Flavors

Schlern-Schlutzer

Spinat-Ricotta-Schlutzkrapfen mit Kräuterkäse und Salbeibutter
Schlutzkrapfen di spinaci, ricotta e formaggio alle erbe con burro alla salvia
Spinach and ricotta Schlutzkrapfen with herb cheese and sage butter

14.5



Kürbisbissen

Kürbisgnocchi, in Butter geschwenkt und mit reichlich Parmesan serviert. Ein einfaches und geschmackvolles Gericht!
Gnocchi di zucca dorata saltati nel burro e serviti con una generosa spolverata di parmigiano. Un piatto semplice e ricco di sapore!
Pumpkin gnocchi sautéed in butter and topped with a generous sprinkle of Parmesan. A simple yet flavorful dish!

15



Pilz-Schnitzel

Zarte Kalbsschnitzel vom Grill, übergossen mit einer reichen Sauce aus frischen Champignons und serviert mit Reis.

Tenera scaloppina di vitello alla piastra con un ricco sugo di champignon freschi e riso.
Tender veal schnitzel grilled, topped with a rich sauce of fresh mushrooms and served with rice.

22



Hirtenmaccheroni

14

Zarte Pasta mit Bolognesesauce, süßen Erbsen, Schinken und frischen Champignons. Ein wahrer Genuss für jeden Gaumen!

Pasta alla pastora: sugo bolognese, pisellini, prosciutto cotto e champignon freschi. Un piatto che racconta la tradizione!

Pasta alla pastora: a hearty Bolognese sauce paired with peas, ham, and fresh mushrooms. A dish that celebrates tradition!



Bolognese

Spaghetti Bolognese
Spaghetti alla Bolognese
Spaghetti with Bolognese bacon and beef sauce

13.5



Speck-Carbonara

Spaghetti Carbonara
Spaghetti alla Carbonara
Spaghetti with Pecorino cheese, bacon and eggs

15



Knödel-Land Paese dei Canederli Dumpling Land

Leberknödelsuppe

Eine kräftige Brühe mit herzhaften Leberknödeln, die nicht nur wärmt, sondern auch Wohlbefinden schenkt. Ein echter Klassiker der traditionellen Küche.

Un brodo saporito con canederli di fegato che non solo riscalda, ma regala anche un profondo senso di benessere.

Un piatto autentico della tradizione.

A rich broth with hearty liver dumplings that offers warmth and a deep sense of comfort. A true classic of traditional cuisine.

12



Rote Knedl mit Kren-Soß

Hausgemachte Rote-Bete-Knödel, serviert mit würziger Kren-Soße.

Eine harmonische Kombination aus erdigen und pikanten Aromen.

Canederli di barbabietola fatti in casa, serviti con una salsa piccante al cren.

Un perfetto equilibrio tra sapori terrosi e speziati.

Homemade beetroot dumplings served with a tangy horseradish sauce. A perfect balance of earthy and spicy flavors.

15



Einfache Knedl mit guatn Gulasch

Klassische Knödel ohne Käse oder Speck, perfekt kombiniert mit einem kräftigen, würzigen Gulasch.

Canederli tradizionali, senza formaggio o speck, serviti con un saporito gulasch.

Traditional dumplings, without cheese or bacon, served with a flavorful goulash.

22



Völs-Schätze

Knödeltris (Spinat, Käse und Speck) auf Sauerkrautsalat
Tris di canederli (spinaci, formaggio e Speck) su letto di insalata di crauti

Trio of dumplings (spinach, cheese, and Speck) on a bed of Sauerkraut salad

16



Nougatknedl

Nougatknödel aus Topfenteig mit Vanillesoße

Canederli alla gianduia con impasto a base di Topfenteig (quark) e salsa alla vaniglia

Gianduia dumplings made with Topfenteig dough (quark cheese) and vanilla sauce

9.9



Zwetschgenknedl mit Strudeleis

Hausgemachte Zwetschgen-Topfenknödel, serviert mit Apfelstrudel-Eis

Canederli fatti in casa con prugne e ricotta, serviti con gelato all'Apfelstrudel

Homemade plum and quark dumplings served with apple strudel ice cream

11



Nachspeisen Dessert Desserts

Eruzione di Pistacchio

9.9

Das Herz des Törtchens besteht aus warmer Pistaziencreme und wird mit einer köstlichen Vanillesoße serviert.

Il cuore del tortino è fatto di crema al pistacchio calda ed è servito con una deliziosa salsa alla vaniglia.

The center of the cake is made of warm pistachio cream and it is served with a delicious vanilla sauce.



Schoko-Waffeln mit Eis

8.5

Knusprige Waffeln, serviert mit reichhaltiger Schokosoße und cremigem Eis.

Crocanti cialde, accompagnate da una ricca salsa al cioccolato e gelato cremoso.

Crispy waffles, served with rich chocolate sauce and creamy ice cream.



Nutelpizza

9

Weiche Focaccia mit Nutella, Haselnusskrokant und Puderzucker.

Soffice focaccia con nutella, granella di nocciola e zucchero a velo.

Soft focaccia with Nutella, hazelnut crumble, and powdered sugar.



Chocolate Dream

7.9

Schokotörtchen mit Vanillesoße

Tortino al cioccolato con salsa alla vaniglia

Chocolate cake with vanilla sauce



Apple Doubloons

8.5

Panierte Apfelküchlein mit Eis & Vanillesoße

Frittelle di mela impanate con gelato e salsa alla vaniglia

Breaded Apple Fritters with ice cream & vanilla sauce



Tiramisù

6.5

Frisch zubereitet, verfügbar bis den Vorrat reicht.

Prodotto fresco, disponibile fino ad esaurimento scorte.

Freshly made, available while supplies last.



Pistacchiona

12.5

Weiche Focaccia mit Mascarpone, Pistaziencreme, frischen Beeren und knuspriger Pistaziengranulat.

Soffice focaccia con mascarpone, crema di pistacchio, frutti di bosco freschi e granella di pistacchio croccante.

Soft focaccia with mascarpone, pistachio cream, fresh berries, and crunchy pistachio bits.



Allergene und glutenfreie Wahl

Allergeni e opzioni senza glutine

Allergens and Gluten-Free choices

Schnelle glutenfreie Wahl, jedes Gericht wird mit Sorgfalt kreiert. Wir bemühen uns, eine sichere kulinarische Erfahrung zu bieten, können jedoch keine vollständig glutenfreie Umgebung garantieren. Dennoch ergreifen wir Vorkehrungen, um das Risiko zu minimieren. Sie haben auch die Möglichkeit, Salate und Fleischgerichte nach Ihren Bedürfnissen anzupassen.

Scelta veloce senza glutine, dove ogni piatto è creato con cura e attenzione. Sebbene cerchiamo di offrire un'esperienza sicura per chi è sensibile al glutine, non possiamo garantire un ambiente completamente privo di contaminazione. Tuttavia, adottiamo ogni precauzione per ridurre al minimo il rischio e garantire una tranquilla esperienza culinaria. Inoltre, offriamo la possibilità di personalizzare le insalate e i piatti di carne per renderli adatti alle vostre esigenze.

Quick gluten-free option, each dish crafted with care. While we aim for a safe dining experience, we cannot ensure a completely gluten-free environment. Nonetheless, we take precautions to minimize risk. You also have the option to customize salads and meat dishes according to your needs.

Um stets die höchste Qualität zu gewährleisten, können einige unserer Produkte tiefgekühlt sein. Per garantire sempre la massima qualità, alcuni dei nostri prodotti potrebbero essere stati surgelati. To ensure the highest quality, some of our products may have been frozen



- Eier | Uova | Eggs
- Soja | Soia | Soya
- Milch | Latte | Milk
- Fisch | Pesce | Fish
- Sesam | Sesamo | Sesam
- Senf | Senape | Mustard
- Lupine | Lupini | Lupin
- Gluten | Glutine | Gluten
- Sellerie | Sedano | Celery
- Sulfite | Solfiti | Sulphites
- Erdnüsse | Arachidi | Peanuts
- Weichtiere | Molluschi | Molluscs
- Krebstiere | Crostacei | Crustaceans
- Schalenfrüchte | Frutta a guscio | Tree Nuts