

MM STUBE

Traditional South Tyrolean cuisine

ANTIPASTI

MARINIERTE FORELLE AUS DEM PASSEIERTAL

Krautsalat, Äpfel, Joghurt und Kren

Trota marinata della Val Passiria, insalata di crauti, mele, yogurt e kren
Marinated trout from Val Passiria, cabbage salad, apples, yogurt and horseradish

18,00€

„BIANCOPERLA“ POLENTA

 **Geschmorter Radicchio, Käse aus dem Pustertal, Schnittlauch**

Polenta "Biancoperla", radicchio brasato,
formaggio della Val Pusteria, erba cipollina
"Biancoperla" Polenta, braised radicchio,
cheese from Val Pusteria, chives

18,00€

KLEINE "TIRTLEN"

gefüllt mit Ricotta und Spinat und Sauerkraut

Piccoli "Tirtlen" con ricotta e spinaci e crauti acidi
Small "Tirtlen" with ricotta and spinach and sour cabbage

11,00€

 VEGAN

 VEGETARISCH | VEGETARIANI | VEGETARIANS

 Slow Food - Gut, Sauber, Fair, good, clean, fair

* Served exclusively in the STUBE

 HAUSGEMACHT | FATTO IN CASA | HOMEMADE

PRIMI

SCHLUTZKRAPPEN

 **aus Ricotta und Spinat, Butter, Salbei,
40 Monate gereifter Parmesankäse, Schnittlauch**

Schlutzkrappen di ricotta e spinaci, burro, salvia,
parmigiano stagionato 40 mesi, erba cipollina
Schlutzkrappen of ricotta and spinach, butter, sage,
40-month aged Parmesan cheese and chives

18,00€

SPECKKNÖDEL

in Fleischbrühe mit winterlichem Gemüse

Canederli allo speck in brodo di carne e verdure invernali
Speck knödel (dumplings) in meat broth with winter vegetables

18,00€

„LIKE THE LOCALS“

1/2L VERNATSCH 30,00€

(leichter Südtiroler Rotwein, wenig Säure)
(vino rosso altoatesino leggero, bassa acidità)
(light South Tyrolean red wine, low acidity)

SECONDI

ORIGINALES KÄSE RACLETTE *

**Pustertaler Käse, Salzkartoffeln,
eingelegtem Gemüse, Sauerrahm**

Raclette di formaggio originale, patate bollite,
giardiniera di verdure, panna agra
Original cheese "Raclette" with Puster cheese,
boiled potatoes, pickled vegetables, sour cream
76,00€ for 2people + 38€ per every extra person (dessert included)
mit/con/with smoked beef from Val Sarentino
86,00€ for 2people + 43€ per every extra person (dessert included)

RINDSTARTAR*

Tartare di manzo
Beef tartare
180 g – 40,00€

GESCHMORTE RINDERWANGE

**in Rotwein, Sauerkraut aus dem Pustertal,
Almkäse- und rote Rüben Pressknödel**

Guancia di vitello brasata al vino rosso, crauti della Val Pusteria,
pressknödel al formaggio di malga e rape rosse
Braised veal jaw in red wine, sauerkraut from Val Pusteria
alpine cheese and red turnips pressknödel
28,00€

SPANFERKEL

**Sauerkraut aus dem Pustertal,
Almkäse- und rote Rüben Pressknödel**

Maialino da latte, crauti della Val Pusteria,
pressknödel al formaggio di malga e rape rosse
Beef cheek in red wine, sauerkraut from Val Pusteria,
alpine cheese and red turnips pressknödel
28,00



Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Kellner.

In caso di allergie e intolleranze, rivolgersi per favore al nostro personale.

In the case of allergies and intolerances, please ask our staff.

DESSERT

MIRAMONTI APFELSTRUDEL mit Fior-di-Latte-Eis

Strudel di mele "MIRAMONTI" con gelato al fior di latte

MIRAMONTI Apple Strudel with "fior di latte" ice cream

12,00 €

BUCHTELN mit Marille, Vanillesauce und Himbeeren

Buchteln all'albicocca, salsa vaniglia e lamponi

Buchteln with apricots, vanilla sauce and raspberries

12,00 €

SÜDTIROLER KÄSESELEKTION mit hausgemachtem Senf

Selezione di formaggi sudtirolesi con mostarda fatta in casa

South Tirolean cheese selection with homemade mustard

18,00 €

