



Ruster

MENU PER IL
BUONGUSTAIO



Ruster



seit/dal 1243



Menu online



MARENDE, ANTIPASTI & AFFUMICATI

Speck Alto Adige IGP - 2,a,g,l € 17,90
tagliato a fette sottili, servito con burro e rafano,
oppure servito a pezzo intero

Speck Alto Adige IGP - thinly sliced, served with butter and horseradish, or served as a whole piece

Antipasto alla tirolese - a,d,g,l € 19,80
Speck dell'Alto Adige IGP, kaminwurz, formaggio di malga, trota affumicata, prosciutto in gelatina, burro e rafano

Tyrolean appetizer - Speck Alto Adige IGP, Kaminwurz, alpine cheese, smoked trout, ham in aspic, butter and horseradish

Piatto tipico - 2,a,g,l € 17,50
Speck dell'Alto Adige IGP affettato finemente, formaggio a cubetti, burro di malga

Typical dish - thinly sliced Speck Alto Adige IGP, diced cheese, alpine butter

Carpaccio „Cipriano“ - 2,a € 19,90
carne pregiata di manzo, con scaglie di grana, pepe verde e rucola

„Cipriano“ carpaccio - prime beef, served with shaved Grana cheese, green pepper, and arugula

Trota affumicata in casa - 2,a,d,g € 22,50
servita con rafano, cipolla e capperi, burro e pane tostato

Homemade smoked trout - served with horseradish, onion and capers, butter and toasted bread

Salmone norvegese affumicato - 2,a,d,g € 23,80
con ginepro e erbe, servito con small € 18,50
pane tostato, burro

Smoked Norwegian salmon - with juniper and herbs, served with toasted bread and butter

Consigliamo/Recommendation

St. Magdalener bicchiere/glass € 4,50

*„In tutte le pietanze sopraindicate è incluso il pane.
Bread is included with all the dishes listed above.“*

PER INIZIARE, COME INTERMEZZO E PER BUONGUSTAI

Bruschetta Romana - a € 7,90

pane abbrustolito, con pomodori marinati all'aglio, olio d'oliva e basilico

Bruschetta Romana - toasted bread with garlic-marinated tomatoes, olive oil and basil

Insalata mista fresca dell'orto - i € 6,90

almeno 6 tipi: verde, radicchio, crauti, carote, pomodori, cetrioli ecc. (come primo o contorno)

Fresh mixed garden salad - at least 6 varieties: lettuce, radicchio, sauerkraut, carrots, tomatoes, cucumbers, etc. (served as a starter or side)

ZUPPE - SOUPS

Consommè di bue - i € 7,90

con aggiunta a scelta chiara, celestina uovo

Beef consommé - with a choice of addition: clear, celestina, or egg

- con guarnitura di manzo € 9,90

with beef garnish

Canederli di speck in brodo - a,c,g,i

Speck dumplings in broth

- 1 canederlo € 7,90 - 2 canederli € 9,80

Crema di patate e porro - a,i € 8,80

con fettine di speck e crostini

Potato and leek cream soup - with slices of speck and croutons

Consigliamo/Recommendation

Pinot bianco - C. Terlan 0,25 lt € 5,50

PASTA, CANEDERLI, RAVIOLI: HOMEMADE

Canederli di formaggio e spinaci - a,c,g,i € 15,90

con grana e gorgonzola su burro fuso alla salvia

Cheese and spinach dumplings - with grana and gorgonzola on melted butter with sage

"Spätzle" di spinaci - a,c,g,i € 14,60

gnocchetti con panna, prosciutto e grana

Spinach "spätzle" - gnocchetti with cream, ham and grana

"Schlutzkrapfen" mezzelune € 15,90

alla pusterese - a,c,g,i

ripiene di spinaci e ricotta, con burro fuso, salvia e parmigiano

"Schlutzkrapfen" half-moons - filled with spinach and ricotta, with melted butter, sage and parmesan

Pizzoccheri alla Valtellinese - a,c,g € 17,80

pappardelle di grano saraceno fatte in casa, con funghi, Speck, gratinate al formaggio

Pizzoccheri valtellinese style - homemade buckwheat pappardelle with mushrooms, Speck, gratinated with cheese

Spaghetti - a,g,i € 13,90

al pomodoro oppure alla bolognese con grana e ricciolo di burro

Spaghetti - with tomato sauce or bolognese, with grana and a curl of butter

Ravioli fatti in casa - a,c,g,k € 16,90

con carne di vitello, panna e prosciutto, oppure con burro fuso alla salvia

Ravioli homemade - with veal, cream and ham, or with melted butter and sage

Pennette - a,i,l € 15,90

alla pastora: con sugo di pomodoro e carne, panna, prosciutto, piselli e funghi

Pennette - alla pastora: with tomato and meat sauce, cream, ham, peas and mushrooms



DALLA PENTOLA, DAL FORNO O ALLA GRIGLIA

"Herrengröstel" - 2,a,i,l € 21,80

160 g strisce di arrosto di vitello, patate saltate con cipolla, con insalata di cappuccio, speck e uovo all'occhio di bue

"Herrengröstel" - 160 g veal roast strips, sautéed potatoes with onion, served with cabbage salad, speck and fried egg

Grigliata Ruster - 2,i,l € 24,80

tenere bistecche di manzo, vitello, maiale, pancetta e würstel, contorno di patate fritte e verdure miste al vapore

Ruster mixed grill - tender beef, veal, pork steaks, bacon and sausages, served with fries and mixed steamed vegetables

Lombata di manzo alla tirolese - 2,i,l € 26,80

bistecca 200 g con anelli di cipolla fritti, servita con pomodoro al forno e patate saltate

Tyrolean-style beef loin - 200 g steak with fried onion rings, served with baked tomato and sautéed potatoes

Fajitas Tex-Mex - 2,a € 27,50

strisce di carne di manzo e tacchino, marinate e arrostate, con peperoni e cipolla, servite nella padella originale US-**LODGE**, tortillas e salsa

*Fajitas Tex-Mex - beef and turkey strips, marinated and grilled, with peppers and onion, served in the original US-**LODGE** pan, with tortillas and sauce*

Filetti alla contadina - 2,a € 24,50

teneri medaglioni di maiale, con raffinata salsa alle erbe, con verdure miste al vapore e patate al forno

Filetti - tender pork medallions with delicate herb sauce, served with mixed steamed vegetables and roasted potatoes

Spare Ribs - 2,i,l € 21,90

saporite costine di maialino intere, croccanti, con patate del contadino al forno

Spare Ribs - flavorful whole pork ribs, crispy, served with farmer's roasted potatoes

Polpetta fatta in casa - 2,i,l € 18,50

alla griglia, con riso pilaf e verdura al vapore a scelta con:

Meatball homemade - grilled, with pilaf rice and steamed vegetables, choice of:

- salsa al pepe/pepper sauce
- anelli di cipolla/onion rings
- burro alle erbe/herb butter

Trappersteak - 2,i,l € 17,90

succulento pezzo di collo di maiale arrostito con paprica, cipolla, pancetta e patate al forno

Trappersteak - succulent roasted pork neck with paprika, onion, bacon and roasted potatoes

CROCCANTE E LEGGERO

Dal nostro Wok - i

diverse verdure e funghi con curry e soia
servite con riso basmati

*From our Wok - assorted vegetables and mushrooms
with curry and soy, served with basmati rice*

- con manzo/*with beef* - 2,i € 19,90
 - con tacchino/*with turkey* - 2,i € 17,90
 - con gamberi/*with shrimp* - 3,b,i,tk € 24,80
 - solo verdura e funghi - i € 14,80
- vegetables and mushrooms only*

Insalata mista dell'orto - i € 10,50

Mixed garden salad

- con tacchino alla piastra - 2,i € 17,90
- with grilled turkey*
- con manzo alla piastra - 2,i € 19,90
- with grilled beef*
- con gamberi alla piastra - 3,b,i,tk € 24,80
- with grilled shrimp*

Piatto di verdure miste al vapore - i

verdure miste condite/*mixed steamed vegetables:*

- con burro/*with butter* € 14,80
- con uovo al tegame/*with fried egg* - c,i € 15,80
- con uovo al tegame e prosciutto - c,i € 17,50
- with fried egg and ham*
- con gamberi alla piastra - 3,b,i,tk € 24,80
- with grilled shrimp*

Consigliamo/Recommendation

Lugana - Lombardia bicchiere/glass € 5,00

BISTECCA

Bistecca alla milanese impanata ca. 180 g - a

con patate fritte

*Milanese-style steak, breaded approx. 180 g
with fries*

- maiale/*pork* € 18,90
- vitello/*veal* € 24,50

Paillard alla griglia - 2,a

bistecca servita con burro alle erbe e riso pilaf
o patate fritte

*Grilled paillard - steak served with herb butter and
pilaf rice or fries*

- maiale/*pork* € 15,50
- vitello/*veal* € 23,50
- tacchino/*turkey* € 16,50
- manzo/*beef* € 21,50

PICCOLE SQUISITEZZE

Mc Speck - 2,a,g,l € 16,90
saporito hamburger nel pane nostrano, con fette
rosolate di Speck altoatesino, formaggio, cipol-
la, pomodoro e insalata verde, patate fritte

*Mc Speck - savory hamburger in homemade
bread, with browned slices of south tyrolean
Speck, cheese, onion, tomato and green salad,
fries*

Uova all'occhio di bue - 2,c,l € 14,80
uova al tegamino cosparse di fettine
di Speck e servite con patate saltate

*Fried eggs topped with slices of Speck and
served with sautéed potatoes*

Camembert fritto - 2,a,g,i € 15,80
con prezzemolo, marmellata
di mirtilli rossi, burro e pane tostato

*Fried Camembert - with parsley, cranberry jam,
butter and toasted bread*

Gelatina del contadino Ruster - 2,i € 14,80
gelatina farcita con strisce di prosciutto, diverse
verdure, cipolla e contorno di patate saltate

*Aspic filled with strips of ham, assorted vegeta-
bles, onion, served with sautéed potatoes*

Formaggi misti - 2,a,g picc. € 15,80 / gr. € 19,50
accompagnati da mostarda e pane casereccio

*Mixed cheeses - served with mustard and
homemade bread*

- Ketchup, maionese o senape € 0,40
- Marmellata di mirtilli rossi/cranberry jam € 2,00
- Pane extra per pers./extra bread per pers. € 1,50
- Variazione di contorno/side dish variation € 1,50
- Kren € 1,50

*"Volentiere serviamo porzioni su
due o più piatti. Supplemento coperto € 1,50."*

*"We are happy to serve portions on two or more
plates. Extra cover charge €1.50."*





PESCE NOSTRANO E DEL MEDITERRANEO

Trota fresca di torrente - 2,d,g € 23,80

trota del nostro vivaio servita a piacere, con patate lesse e broccoli, alla mugnaia oppure alla griglia

Fresh stream trout - trout from our farm, served as desired, with boiled potatoes and broccoli, prepared meunière style or grilled

Consigliamo/Recommendation

Sylvaner - C. Val d'Isarco bicchiere/glass € 4,00

Orata - 2,d,g € 23,80

grigliata, filettata, con patate al prezzemolo e broccoli

Sea bream - grilled gilthead bream, filleted, with parsley potatoes and broccoli

Consigliamo/Recommendation

Pinot bianco 0,25 lt € 5,50

Salmone norvegese fresco - 2,d,g

Fresh Norwegian salmon

- 180 g classico: alla griglia con patate lesse e broccoli € 23,50

- 180 g classic: grilled, with boiled potatoes and broccoli

- 150 g alla griglia su grande ciotola d'insalata mista fresca dell'orto € 19,90

- 150 g grilled on a large bowl of fresh mixed garden salad

- 150 g alla griglia su letto di verdure miste al vapore € 19,90

- 150 g grilled on a bed of mixed steamed vegetables

Consigliamo/Recommendation

Lugana bicchiere/glass € 5,00

Tigerprawns - 3,b,d,tk € 24,90

gamberoni sgucciati 180 g serviti nella padella originale US **LODGE** con bruschettine all'aglio e timballo di riso basmati

*Tigerprawns - 180 g peeled prawns, served in the original US **LODGE** pan with garlic bruschetta and a basmati rice timbale*

"Per le nostre tagliate usiamo Angus-Steaks da bovini allevati all'aperto provenienti dall'Argentina, Brasile, USA, Irlanda o Europa (razza alpina)."

"For our sliced steaks, we use Angus steaks from pasture-raised cattle originating from Argentina, Brazil, the USA, Ireland, or Europe (Alpine breed)."

PREGIATO MANZO ANGUS E TARTARA

Steak di manzo Angus - 2,3,g

servita con patate fritte tagliate a mano e fagiolini con Speck

Angus beef steak - served with hand-cut fries and green beans with Speck

- steak 200 g € 26,80

- steak 300 g € 36,80

- filetto di manzo/beef 200 g € 34,90

- filetto di manzo/beef 300 g € 44,90

Filetto di manzo "Ceylon" - 2,a,i € 38,50

filetto di manzo 200 g con salsa al cognac e pepe verde, tenero e saporito, servito con verdure al vapore e crocchette di patate

Beef "Ceylon" - 200 g beef fillet with cognac and green pepper sauce, tender and flavorful, served with steamed vegetables and potato croquettes

Tatara Beefsteak 180 g - 2,a,g picc. € 19,80 € 22,80

carne fresca di manzo tritata, condita con spezie assortite, servita con pane tostato e burro

Tatara beefsteak 180 g - fresh minced beef, seasoned with assorted spices, served with toasted bread and butter

Alpe-Adria - 2,3,b,tk € 29,90

bistecca di manzo 200 g, 4 gamberi, pomodori cirio alla griglia, insalata di rucola, patate al forno

Alpe-Adria - 200 g beef steak, 4 prawns, grilled cirio tomatoes, arugula salad, roasted potatoes

Consigliamo/Recommendation

Lagrein bicchiere/glass € 5,00

PER DUE O PIÙ PERS.

Chateaubriand ca. 400 g - 2,3,a,i,k € 98,00

filetto chateaubriand alla griglia, tagliato al tavolo, con verdure al vapore, crocchette di patate, patate fritte e riso pilaf nella pentola di rame per due persone

Chateaubriand approx. 400 g - grilled chateaubriand fillet, carved at the table, served with steamed vegetables, potato croquettes, fries and pilaf rice in a copper pot, for two people

Stinco di vitello ca. 1,8 kg - 2 € 118,00

(solo su prenotazione giorno prima)
contorni vedi Chateaubriand

Veal shank approx. 1.5 kg - (only by reservation the day before) side dishes as per Chateaubriand

Piatto di pesce mediterraneo - 2,3,d,g € 148,00

(solo su prenotazione giorno prima)
astice, orata, gamberi tigre, salmone, calamari, cozze secondo disponibilità del mercato

Mediterranean fish platter - (only by reservation the day before) lobster, gilthead bream, tiger prawns, salmon, calamari, mussels, depending on market availability

Marinara - a,g	€ 7,80	Quattro formaggi - a,g	€ 14,90
pomodoro, aglio, origano - <i>tomato, garlic, oregano</i>		pomodoro, mozzarella, brie, gorgonzola, parmigiano, edamer - <i>tomato, mozzarella, brie, gorgonzola, parmesan, edam</i>	
Margherita - a,g	€ 9,90	Quattro Stagioni - a,g	€ 14,50
pomodoro, mozzarella - <i>tomato, mozzarella</i>		pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive - <i>tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives</i>	
Napoli - a,g	€ 11,90	Vulcano - a,g	€ 14,90
pomodoro, mozzarella, acciughe, origano - <i>tomato, mozzarella, anchovies, oregano</i>		pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola, aglio, peperoncino - <i>tomato, mozzarella, spicy salami, gorgonzola, garlic, chili</i>	
Funghi - a,g	€ 12,50	Primavera - a,g	€ 13,50
pomodoro, mozzarella, funghi - <i>tomato, mozzarella, mushrooms</i>		pomodoro, mozzarella, brie, pomodorini, rucola, scaglie di grana - <i>tomato, mozzarella, brie, cherry tomatoes, arugula, shavings of grana</i>	
Prosciutto - a,g,l	€ 11,80	Verdura - a,g,i	€ 15,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto - <i>tomato, mozzarella, ham</i>		pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchini, pomodori, spinaci, peperoni, broccoli, parmigiano - <i>tomato, mozzarella, eggplant, zucchini, tomatoes, spinach, peppers, broccoli, parmesan</i>	
Salame - a,g,l	€ 12,90	Alla puttanesca - a,g	€ 16,50
pomodoro, mozzarella, salame piccante - <i>tomato, mozzarella, spicy salami</i>		pomodoro, mozzarella, salame piccante, funghi, peperoni, olive, scaglie di parmigiano, cipolla, aglio - <i>tomato, mozzarella, spicy salami, mushrooms, peppers, olives, parmesan shavings, onion, garlic</i>	
Prosciutto funghi - a,g,l	€ 12,90	Calzone - a,g	€ 17,80
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi - <i>tomato, mozzarella, ham, mushrooms</i>		pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi - <i>tomato, mozzarella, ham, mushrooms</i>	
Romana - a,g	€ 12,90	Pizza per bambini - fino a 14 anni - a,g	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano - <i>tomato, mozzarella, anchovies, capers, olives, oregano</i>		<i>Kids pizza - up to 14 years</i>	
Diavola - a,g,l	€ 14,50	<small>(non tutte le pizze disponibili/not all pizzas available)</small>	
pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni, olive - <i>tomato, mozzarella, spicy salami, peppers, olives</i>			
Tonno - a,d,g	€ 15,90		
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla - <i>tomato, mozzarella, tuna, onion</i>			
Tirolese - a,g,l	€ 15,50		
pomodoro, mozzarella, speck, cipolla - <i>tomato, mozzarella, speck, onion</i>			
Pugliese - a,g	€ 12,90		
pomodoro, mozzarella, cipolla, olive, parmigiano, aglio - <i>tomato, mozzarella, onion, olives, parmesan, garlic</i>			
Capricciosa - a,g	€ 14,50		
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi - <i>tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes</i>			
Popeye - a,g	€ 13,90		
pomodoro, mozzarella, spinaci, parmigiano, aglio - <i>tomato, mozzarella, spinach, parmesan, garlic</i>			
Parmigiana - a,g	€ 14,80		
pomodoro, mozzarella, melanzane, pomodorini, parmigiano, aglio - <i>tomato, mozzarella, eggplant, cherry tomatoes, parmesan, garlic</i>			
Atomica - a,c,g	€ 14,80		
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, uovo, carciofi, olive - <i>tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg, artichokes, olives</i>			

aglio, cipolla, ecc./garlic, onion, etc. + € 0,80

speck, prosciutto crudo, mozzarella + € 5,00

tutto il resto/everything else + € 1,50

SPECIALI

Tronchetto - a,g	€ 17,90
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, salame piccante, parmigiano - <i>tomato, mozzarella, ham, mushrooms, spicy salami, parmesan</i>	
San Daniele - a,g,l	€ 18,90
pomodoro, mozzarella di bufala, gorgonzola, pomodorini, prosciutto crudo - <i>tomato, buffalo mozzarella, gorgonzola, cherry tomatoes, prosciutto crudo</i>	
Norvegese - a,b,g,h,n,tk	€ 23,50
pomodoro, mozzarella, gamberi, zucchini, salmone - <i>tomato, mozzarella, shrimp, zucchini, salmon</i>	
Primizie di stagione	€ 13,00 - € 25,00
pizze con finferli, asparagi, porcini freschi, tartufo ecc. - <i>pizzas with chanterelles, asparagus, fresh porcini, truffle etc.</i>	

I NOSTRI DOLCI OUR DESSERTS

Tiramisù - a,c,g € 9,80

savoardi impregnati di caffè e liquore con crema di mascarpone e cacao (fresco ogni giorno)

Tiramisù - ladyfingers soaked in coffee and liqueur with mascarpone cream and cocoa (fresh daily)

Mousse au Chocolat - c,g € 9,50

fondente, fatto in casa, a base di cioccolato bianco e cioccolato nero

Mousse au Chocolat - homemade, dark and white chocolate-based

Rusters Hastris - a,c,g € 10,90

Mousse al cioccolato, tiramisù e semifreddo finemente guarnito

Ruster's house specialty - chocolate mousse, tiramisù, and semifreddo, elegantly garnished

Ortler - a,c,g € 9,50

piramide cioccolato ripiena di mousse bianca e pan di spagna, con salsa all'arancio e gelato alle noci

Ortler - chocolate pyramid filled with white mousse and sponge cake, served with orange sauce and walnut ice cream

Tortina al cioccolato - a,c,g € 9,80

tortina dal forno con cuore liquido e glace di frutta

Chocolate cake - baked cake with a molten center and fruit glaze

Gelato 1 pallina/1 scoop - a,c,g € 2,00

Tartufo - c,g,tk

guarnito delicatamente in tre variazioni
gently garnished in three variations

- con frutta fresca/*with fresh fruit* € 9,90
- affogato al caffè/*drowned in coffee* € 9,50
- solo tartufo/*truffle only* € 7,80

Sorbetto di limone al prosecco € 6,00

Lemon sorbet with Prosecco

Strudel di mele - a,c € 6,90

fatto in casa con uvetta e pinoli

Apple strudel - homemade with raisins and pine nuts

- + gelato/*ice cream* € 2,00
- + panna/*whipped cream* € 2,00

Krapfen - a 1 pezzo € 4,20 2 pezzi € 7,80

ripieni di papavero, marmellata oppure crema di castagne

Krapfen - filled with poppy seed, jam or chestnut cream

Formaggi assortiti - a,c,i,j € 14,80

accompagnati da mostarda e pane casereccio - 2,a,g

Assorted cheeses - served with mustard and homemade bread

Consigliamo/Recommendation

Prosecco Flûte 0,1 lt € 3,90

Compleanni o feste di famiglia: per torte o bevande portate dal cliente dovrà essere presentata una certificazione dell'origine (ricevuta o autocertificazione). Potrebbe essere applicata una tassa di servizio.

Senza servizio: solo posate + piatti: € 1,50 a persona | Con servizio: € 3,50 a persona | Diritto di tappo: € 14,00

NOTE & INFO

2=prodotti EU; 3=prodotti non EU; tk=prodotti surgelati EU/non EU (gamberi Tigerprawns, gamberi di provenienza non EU dimensione 8/10); IGP= Indicazione Geografica Protetta | a=Gluten b=Crostacei c=Uova d=Pesce e=Arachidi f=Soia g=Latte h=Frutta a guscio i=Sedano j=Senape k=Sesamo l=Anidride solforosa e solfiti m=Lupini n=Molluschi

2=EU products; 3=non-EU products; tk=frozen EU/non-EU products (Tigerprawns, shrimp from non-EU origin, size 8/10); IGP=Protected Geographical Indication | a=Gluten b=Crustaceans c=Eggs d=Fish e=Peanuts f=Soy g=Milk h=Tree nuts i=Celery j=Mustard k=Sesame l=Sulfur dioxide and sulfites m=Lupin n=Mollusks

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati. Crostacei e prodotti a base di crostacei. Uova e prodotti a base di uova. Pesce e prodotti a base di pesce. Arachidi e prodotti a base di arachidi. Soia e prodotti a base di soia. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. Sedano e prodotti a base di sedano. Senape e prodotti a base di senape. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. Lupini e prodotti a base di lupini. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

Our foods and beverages may contain substances or products that can cause allergies or intolerances:

*Cereals containing gluten, i.e.: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains and derived products. Crustaceans and products based on crustaceans. Eggs and egg-based products. Fish and fish-based products. Peanuts and peanut-based products. Soy and soy-based products. Milk and milk-based products (including lactose). Tree nuts, meaning: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecans (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and their products, except for tree nuts used in the production of alcoholic distillates, including ethanol of agricultural origin. Celery and celery-based products. Mustard and mustard-based products. Sesame seeds and sesame-based products. Sulfur dioxide and sulfites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l in terms of total SO₂, calculated for the products as served ready-to-eat or reconstituted according to manufacturer instructions. Lupins and lupin-based products. Mollusks and mollusk-based products.*

If any of the listed substances may cause allergies or intolerances for you, please inform us when ordering.

Our staff will be happy to provide further information.

BEVANDE / BEVERAGES

Aperitivi

Veneziano, Hugo	€ 6,30
Ramazzotti Spritz	€ 6,30
Limocello Spritz	€ 6,30
Bitter bianco / rosso	€ 3,80
Campari Soda	€ 4,80
Martini bianco / rosso / dry	€ 4,80
Sherry dry	€ 4,80

Spumanti

Prosecco - Conegliano - 41	€ 25,80
Ferarri Brut - Trentino - 42	€ 59,00

Champagne

Moët & Chandon - 43	€ 79,00
Veuve Clicquot - 44	€ 95,00
Ruinart - 45	€ 105,00

Altri champagne su richiesta

Birra in bottiglia / Bottled beer

Kristall Weizen 0,5 l	€ 6,50
Erdinger analcolica 0,5 l	€ 6,30
Corona bottiglia	€ 5,80
Forst 0,0% - analcolica	€ 3,90
Sixtus scura 0,2 l	€ 5,00

Birra alla spina / Draft beer

Forst 0,3 l (media)	€ 3,80
Forst 0,4 l (grande)	€ 5,50
Forst 0,5 l (boccale)	€ 6,50
Forst 1 l (boccale)	€ 12,90
Hefeweizen 0,3 l (media)	€ 4,20
Hefeweizen 0,5 l (grande)	€ 6,50

Bevande calde / Hot drinks

Espresso/Macchiato/Hag*	€ 2,00
Cappuccino/Hag*	€ 4,20
Cioccolata*	€ 3,90
Tazza caffè americano*	€ 4,80
Tè diversi	€ 4,50
Punch	€ 5,80
*Panna	€ 1,00

Bevande in lattina

Canned beverages

Coca, Light, Zero	€ 4,00
Sprite	€ 4,00
Fanta	€ 4,00
Red Bull	€ 4,50

Softdrinks

Succo di sambuco 0,2 l (picc.)	€ 2,90
Succo di sambuco 0,4 l (gr.)	€ 5,30
Aranciata, Limo, 0,2 l (picc.)	€ 2,90
Cola, Spezi, 0,2 l (picc.)	€ 2,90
Cola, Spezi, 0,4 l (gr.)	€ 5,30
Mela frizzante 0,2 l (picc.)	€ 2,90
Mela frizzante 0,4 l (gr.)	€ 5,30
Uva frizzante 0,2 l (picc.)	€ 2,90
Uva frizzante 0,4 l (gr.)	€ 5,30
Nettare di frutta	€ 4,80
Succa di mela o d'uva	€ 4,80
Succo di ribes	€ 4,80
Eistea 0,2 l (picc.)	€ 2,90
Eistea 0,4 l (gr.)	€ 5,30
Acqua minerale 0,5 l	€ 3,90
Acqua minerale 0,75 l	€ 4,90
Schweppes (Tonic, Lemon, Ginger)	€ 4,50
Limestone (Tonic, Lemon, Ginger, Pink Grapefruit)	€ 6,00
Acqua di sorgente alpina servizio - 1 lt boccale	€ 3,50

DESTILLATI & LIQUORI

Brandy, Cognac, Whisky ca. 5 cl

Glen Grant	€ 8,50
Dimple	€ 9,50
Lagavulin	€ 9,50
Laphroaig	€ 9,50
Vecchia Romagna	€ 4,00
Calvados	€ 6,00
Cognac „Remy Martin“	€ 8,50
Grand Marnier	€ 6,00
Ballantines	€ 8,50
Chivas Regal	€ 9,50
Jack Daniels	€ 8,50
Four Roses	€ 8,50
Glen Grant	€ 8,50
Dimple	€ 11,50

Liquori ca. 3 cl

Nocino	€ 4,00
Mirtillo	€ 4,00
Baileys	€ 4,50
Fernet Branca / Menta	€ 4,00
Underberg	€ 5,00
Jägermeister	€ 5,00

Digestivi ca. 5 cl

Montenegro, Braulio	€ 4,00
Ramazzotti, Averna, Cynar	€ 4,00
Sambuca	€ 4,00
Amaretto di Saronno	€ 4,00
Porto	€ 5,00
Limocello	€ 3,50
Mela verde	€ 3,50

Long Drinks ca. 6 cl - alcol a piacere

Long Drink & Softdrink	€ 10,00
Long Drink & Red Bull	€ 11,00

Grappe e distillati di frutta ca. 3 cl

Distillati di frutta - Pircher - <i>Alto Adige</i>	€ 4,00
Williams lampone, albicocca, acquavite di frutta	
Ciliegia, Slivovitz - Pircher - <i>Alto Adige</i>	€ 4,00
Dolce Vita Grappa Barrique	€ 5,00
Schlehengeist Distillato	€ 8,00
Unterthurner - <i>Alto Adige</i>	
“Marilleler” distillato d'albicocca	€ 8,00
Pircher - <i>Alto Adige</i>	
Distillato di pera Williams	€ 8,00
Pircher - <i>Alto Adige</i>	
Distillato di lampone di bosco	€ 8,00
Pircher - <i>Alto Adige</i>	
Zwetschgeler distillato di prugna	€ 8,00
Pircher - <i>Alto Adige</i>	
Abbagnac Grappa Eichenfass	€ 8,00
Abbazia di Novacella	
Distillato di sorba selvatica	€ 7,00
Unterthurner	
Grappa di genziana S. Amondus - Unterthurner	€ 8,00
Prime Uve Weinbrand bianco/nero - <i>Italia</i>	€ 6,00
Grappa Treber 50% Alc.	€ 4,00
Cantina Lagundo	
Grappa Blauburgunder	€ 8,00
Roner - <i>Termeno Alto Adige</i>	
Grappa Tignanello - Antinori - <i>Italia</i>	€ 12,00
Tre Soli (8 anni di invecchiamento in botte)	€ 18,00
Berta - <i>Italia</i>	

Ruster's Gin ca. 5 cl con tonic o a scelta

Bullock London	€ 12,00
Hendrick's Scotland	€ 12,00
Gunpowder Irland	€ 15,00
Z4 Roner Alto Adige	€ 16,00
Engin Italia	€ 18,00
Monkey 47 Schwarzwald	€ 18,00
Edelschwarz Alto Adige	€ 20,00
<i>A richiesta serviamo il gin con cetriolo, rosmarino, ginepro, ghiaccio</i>	



VINI - 7/10 lt

Vini bianchi / White wines

Weißburgunder - 21	€ 24,00
Goldmuskateller - 22	€ 28,00
Sylvaner - 23	€ 25,00
Gewürztraminer Selida - C. Tramin - 24	€ 29,00
Riesling - Podere Provinciale C. Laimburg <i>Alto Adige</i> - 25	€ 35,00
Sauvignon Winkl - C. Terlaner - 26	€ 39,00
Pinot Grigio - Colli Orientali <i>Torre Rosazza Friauli</i> - 27	€ 32,00
Lugana - Cà dei Frati - <i>Lombardia</i> - 28	€ 34,00
Lugana - <i>Lombardia, Lago di Garda</i>	€ 27,00
Vermentino di Gallura Superiore - 29 Mogoro - <i>Sardegna</i>	€ 35,00

Vini rosati / Rosé wines

Lagrein Kretzer - 31	€ 25,00
Cipressetto Antinori - 32	€ 25,00

Vini da dessert / Dessert wines

Moscato D'Asti - <i>DOCG Massolino</i> - 33	€ 29,00
Passito - Ben Ryé Donnafugata 0,30 lt - 34	€ 75,00

VINI PREGIATI IN CARAFFA

Vini bianchi / White wines

Weißburgunder Pinot bianco - Terlaner - 0,25 lt	€ 5,50
Weißburgunder Pinot bianco - Terlaner - 0,50 lt	€ 10,50
Weißburgunder Pinot bianco - Terlaner - 1 lt	€ 19,00
Goldmuskateller - Moscato 0,25 lt	€ 7,90
Goldmuskateller - Moscato 0,50 lt	€ 15,50

Vino frizzante / Sparkling wine

Bicchieri (Flûte) 0,10 lt	€ 3,90
Caraffa 0,25 lt	€ 7,20
Caraffa 0,50 lt	€ 13,50
Caraffa 1 lt	€ 24,80

Vini rossi / Red wines

Burggräfler 0,25 lt	€ 5,50
Burggräfler 0,50 lt	€ 10,50
Burggräfler 1 lt	€ 19,00

Vini rossi / Red wines

Vino della casa Ruster „Meraner“ C. Merano - 1	€ 24,00
Algunder Rosengarten - C. Merano - 2	€ 25,00
Grauvernatsch - 3	€ 24,00
St. Magdalener - 4	€ 25,00
Lagrein - 5	€ 26,00
Lagrein Riserva - 6	€ 27,00
Blauburgunder Riserva St. Daniel C. Colterenzio - 7	€ 39,00
Lagrein Prestige Linie Riserva C. Bolzano - <i>Alto Adige</i> - 8	€ 49,00
Cabernet Riserva - Alois Lageder <i>Alto Adige</i> - 9	€ 45,00
Amistar Rot - Sölva & Söhne - <i>Alto Adige</i> - 10	€ 69,00
Cason Hirschprunn - Alois Lageder <i>Alto Adige</i> - 11	€ 85,00
Löwengang set misto - Alois Lageder <i>Alto Adige</i> - 12	€ 119,00
Primitivo di Manduria - Ionis - <i>Apulia</i> - 13	€ 25,00
Rosso di Montepulciano - Cantina Dei <i>Toscana</i> - 14	€ 29,00
Vino Nobile di Montepulciano - Cantina Dei <i>Toscana</i> - 15	€ 54,00
Nero d'Avola Don Antonio - Morgante <i>Sicilia</i> - 16	€ 75,00
Brunello di Montalcino - Il Poggione <i>Toscana</i> - 17	€ 125,00
Tignanello - Antinori - <i>Toscana</i> - 18	€ 165,00

VINI IN BOTTIGLIA AL BICCHIERE

Vini bianchi White wines	bicchieri glass	¼ lt ¼ lt	bottiglia bottle
Lugana - <i>Lombardia</i>	€ 5,00	€ 10,00	€ 27,00
Sylvaner - <i>Alto Adige</i>	€ 4,00	€ 8,00	€ 25,00
Rosè Lagrein Kretzer	€ 4,00	€ 8,00	€ 25,00

Vini rossi Red wines	bicchieri glass	¼ lt ¼ lt	bottiglia bottle
Lagrein	€ 5,00	€ 10,00	€ 27,00
St. Magdalener	€ 4,50	€ 9,00	€ 28,00
Rosso di Montepulciano <i>Toscana</i>	€ 5,50	€ 11,00	€ 29,00
Vino Nobile di Montepulciano <i>Toscana</i>	€ 9,00	€ 18,00	€ 54,00