

Cena a Lume di candela

(dal mercoledì al sabato)

cucina aperta dalle 20:00 alle 22:00

(Wednesday to Saturday) kitchen open from 20 to 22

Estate

Summer

Caprese

pomodoro da insalata e mozzarella latte fieno Alto Adige
e un filo d'olio Villa WolfTuscany

Tomato for salad and hay milk mozzarella Made in South Tyrol
and a drizzle of Villa WolfTuscany Oil

7

10€

Panzanella di Mare

Bruschetta al farro con pomodoro fresco, capperi, salmone
acciughe del cantabrico e anelli di cipolla rossa
e un filo d'olio Villa WolfTuscany

Spelled bruschetta with fresh tomato, capers, salmon, Cantabric
anchovies and red onion rings and a drizzle of Villa WolfTuscany Oil

1 4 7 8

10€

Focaccia con Gamberi e Lattuga

Focaccia al farro farcita con gamberi sgusciati
in salsa rosa affumicata e foglie di cuore di lattuga
e un filo d'olio Villa WolfTuscany

Focaccia with prawns and lettuce: Spelled focaccia
with shelled prawns in smoked pink sauce and lettuce heart leaves
and a drizzle of oil made in Villa WolfTuscany

1 2 3 5 6 8

10€

Primi

Main dish

Pasta alla carbonara di pesce (gamberoni)

Pasta alla carbonara with prawns

1 2 3 7

Risotto al pesto di basilico fresco e pomodorini confit

Risotto with fresh basil pesto and confit tomatoes

7 8 9

Secondi

Second

Entecôte di manzo Alto Adige con salsa di mele e rum

Entecôte of beef South Tyrol with apple sauce and rum

7 10 11

Frittura mista di lago e mare con chips

Mixed fried of lake and sea with chips

1 2 3 4 5 6

Contorni del giorno

Side dishes

(chiedere al personale)

(ask the staff)

*Menù portata unica: un primo o un secondo
e un contorno a scelta 20€ a persona!
incluso di un calice di vino nostra produzione

*Menù degustazione: un primo, un secondo
e un contorno a scelta 30€ a persona!
incluso di due calici di vino nostra produzione

*Coperto, una bottiglia d'acqua, cestino di pane e caffè inclusi

Single course menu: a first or a second course and a side dish of
your choice 20€ per person! A glass of our own wine included

Tasting menu: a first course, a second course and a side dish of
your choice 30€ per person! 2 glass of our own wine included

Cover charge, a bottle of water, a basket of bread and coffee included

Menù Pranzo

cucina aperta dalle 12:30 alle 14:30

kitchen open from 12:30 to 14:30

Estate

Summer

Caprese

pomodoro da insalata e mozzarella latte fieno Alto Adige
e un filo d'olio Villa WolfTuscany
Tomato for salad and hay milk mozzarella Made in South Tyrol
and a drizzle of Villa WolfTuscany Oil

7

10€

Panzanella di Mare

Bruschetta al farro con pomodoro fresco, capperi, salmone
acciughe del cantabrico e anelli di cipolla rossa
e un filo d'olio Villa WolfTuscany

Spelled bruschetta with fresh tomato, capers, salmon, Cantabric
anchovies and red onion rings and a drizzle of Villa WolfTuscany Oil

1 4 7 8

10€

Focaccia con Gamberi e Lattuga

Focaccia al farro farcita con gamberi sgusciati
in salsa rosa affumicata e foglie di cuore di lattuga
e un filo d'olio Villa WolfTuscany

Focaccia with prawns and lettuce: Spelled focaccia
with shelled prawns in smoked pink sauce and lettuce heart leaves
and a drizzle of oil made in Villa WolfTuscany

1 2 3 5 6 8

10€

Primo del giorno

Main dish of the day

Lasagne o tagliatelle alla bolognese

Lasagne or tagliatelle alla bolognese

1 3 7 8

Parmigiana di melanzana estiva

Summer aubergine parmesan

1 7 8

Insalata di riso rosso con zucchine,
gamberi e tuorlo sbriciolato

Red Rice salad with zucchine, Shrimp and crumbled yolk

2 3 7 8

7€ (*porzione media 10€)

*medium portion

Secondi del giorno con Contorno

Second courses with Side dish

Roast-Beef

Roast-Beef

8

Petto di pollo alla griglia

Grilled chicken breast

8

Speck e Melone

Speck and melon

8

Contorni a scelta

Side dishes of your choice

Patate al forno, fagiolini verdi
zucchine grigliate, insalata mista.

Baked potatoes, Green beans,
Grilled courgettes, Mixed salad.

10€ (*porzione media 14€) (*contorno Extra 4€)

*medium portion | *extra side dish

Coperto 2,5€ a persona incluso di cestino di pane

Cover charge € 2,5 per person basket of bread included

Listino Bevande alcoliche

Vini Bollicine 12 Sparkling Wines

Grande Cuvee Kettmeir Brut DOCVSQ
🍷 5€ 🍷 25€

Athesis Kettmeir Brut millesimato metodo classico DOCVSQ
Athesis Rose' Kettmeir Brut metodo classico DOCVSQ
🍷 6,5€ 🍷 35€

Riserva 1919 Kettmeir Extra Brut metodo classico DOCVSQ
Gold Riserva Comitissa L. Martini metodo classico DOCVSQ
🍷 70€

Pas Dosé Kettmeir Brut metodo classico DOCVSQ
🍷 45€ (Magnum 90€)

Vini Rossi 12 Red Wines

Lagrein Riserva WeineWolf DOC
Merlot Riserva WeineWolf DOC
🍷 6€ 🍷 30€

Vini bianchi fermi 12 Still White Wines

Pinot Grigio WeineWolf DOC
Goldmuskateller WeineWolf DOC
Sauvignon WeineWolf DOC
Gewürztraminer WeineWolf DOC
Chardonnay WeineWolf DOC
🍷 4,5€ 🍷 25€

Birre artigianali Batzen 1 7 Batzerei Craft Beers

Vienna L'ambrata (amber) | Weiss la torbida (cloudy)
Colonial Ipa l'aromatica (aromatic) | Dunkel la scura (dark) 🍷 5€

Cocktail 12

Spritz Tyrol (con ingredienti BIO: Rondò o Bitter) 🍷 6€
Rosemary Spritz | Basilico Spritz | SpritzRose | SpritzGinger
Hugo | Passion Fruit organic 🍷 8€
Americano Tramonto Rosso 🍷 8€

GinTonic La vita è bella agrumato (citrusy) | GinTonic classico (classic)
GinTonic Organic speziato (spicy) AppleGin (fruity) 🍷 8€

Novità SpeckGin affumicato (smoked) 🍷 8€

Amari 12 Bitters

Tyrolensis | Saltner | Genziana | Fernet 🍷 5€

Liquori - Vini Dolci 12 Liqueurs - Sweet Wines

Limoncello BIO | Arancello BIO | Sole di miele | Noisetto
Pera d'elite | Mirtillo d'elite | Fior di Sambuco | Nocino | Castagna
Tartuffetto | Amaretto | Amore eterno alle rose | Coffee cream 🍷 5€
Moscato rosa vino passito (Vino dolce) 🍷 8€

Distillati Distillates 12

Grappa albicocca | Gewürztraminer | Goldmuskateller Weine Wolf
Sambuca BIO | Premium Organic Vodka 🍷 5€
Rum R74 | Gin Bio sole e luna Aged px Barrel 🍷 6€

Listino dolce e salato

Al Mattino.. 1 3 5 6 7 8 11 In the morning..

Cestino di pane con marmellata, burrino e caffè 5€
con cappuccino 6€

Basket of baked bread with jam and coffee 5€ with cappuccino 6€

Mini croissant vuoto 1,2€ | Mini croissant farcito 1,7€
crema | marmellata | crema pistacchio | crema fondente o nocciola
Mini croissant gourmet con frutta fresca 2,5€

*Empty mini croissant 1,2€ (normal) | Stuffed mini croissant 1,7€: custard | jam | pistachio cream | dark
cocoa cream or hazelnut*

Specialità Tirolesi: Sfoglia con ricotta al limone | dolce alla cannella
cornetto alle nocciole | cornetto integrale con miele 2,3€

*Tyrolean specialties: Puff pastry with lemon ricotta | sweet cinnamon yeast
croissant with hazelnuts | mother yeast croissant | Wholemeal croissant with honey 2,3€*

Cestino di pane con salumi e/o formaggi, e caffè 6€
con cappuccino 7€

Basket of bread with meats and/or cheeses, and coffee 6€ with cappuccino 7€

Ovo sodo 1,5€ al pezzo

Boiled egg € 1.5 per piece

E' sempre l'ora della Merenda 1 3 5 It is always time for a Sweet Snack 6 7 8

Fetta di Strudel: mele | noci | papavero 5€ (mezza fetta 3€)
servito con panna montata o pallina di gelato (2 € in più)

Strudel slice: Apples | Walnuts | Poppy Seeds served with ice cream or vanilla cream

Fetta di torta con creme di stagione 5€ (mezza fetta 3€)

Slice of cake with seasonal creams

Fetta Sacher 5€ (mezza fetta 3€)

Slice of Sacher cake

Biscotto Tirolese Spitzbuben 3€

Tyrolean Spitzbuben biscuit

Specialità Salate 1 3 6 7 8 Savory Specialties

Toast con speck IGP e mozzarella 3,5€ (maxi con salsa 5€)

Toast with speck IGP and milk mozzarella Alto Adige 3,5€ or maxi with sauce 5€

Toast con prosciutto cotto Tirolese e formaggio 3,5€ (maxi con salsa 5€)

Toast with Tyrolean cooked ham and diced Kasus cheese 3,5€ or maxi with sauce 5€

Focaccia al farro farcita

Vegana: BioMajo, insalata e pomodoro 5,5€

Tirolese: Speck, Fonduta di formaggio 5,5€

Montanara: Prosciutto cotto alle erbe e formaggio 5,5€

*Filled spelled focaccia: Vegan: BioMajo, salad and tomato | Tyrolean: Speck, Cheese Fondue | Montanara:
Cooked ham with herbs and cheese 5,5€*

Novità

Bruschettone pomodoro & burrata 10€

Bruschetta al farro con pomodoro cubello, basilico fresco
e burrata di latte Alto Adige e un filo d'olio Villa Wolf Tuscany
*Bruschettone with tomato & burrata: Spelled bruschetta with tomato, fresh basil, South Tyrol burrata of milk
and a drizzle of Villa Wolf Tuscany oil 10€*

PanePizza con pomodoro e mozzarella (anche con speck) 3€
PanePizza with tomato and mozzarella (also with crispy speck IGP) 3€

Brezen espresso caldo 4€ con speck IGP e/o formaggio 5€
(6' cottura)

Warm espresso Brezen 4€ with speck IGP and/or cheese 5€ (6 minutes cooking)

Menù Pets

Crocchette Made in Alto Adige 100g e acqua 2€

Full meal (bowl) for dogs, water included 2€

ALCUNI ALIMENTI POSSONO AVER SUBITO L'ABBATTIMENTO TERMICO ALL'ORIGINE
SOME FOODS MAY HAVE SUBJECTED THE THERMAL FILLING AT ORIGIN

Listino Taglieri e Bistrò

Taglieri di salumi e Formaggi **1 6 7** Cured Meat and gourmet Cheeses **8 10 11**

Composizione di salumi e formaggi misti con cestino di pane accompagnati da frutta sciroppata e piccoli cetrioli: piccolo 8€* | medio 15€* | grande 20€*
Composition of cured meat and mixed cheeses with basket of bread accompanied by spiced fruit in syrup and sauces and small cucumbers 8€ | medium 15€ | big 20€

Composizione di salumi misti con cestino di pane accompagnati da frutta sciroppata e piccoli cetrioli: piccolo 10€*
Composition of mixed cured meat with basket of bread accompanied by spiced fruit in syrup and small cucumbers 10€

Composizione di formaggi misti con cestino di pane accompagnati da frutta sciroppata e salse e piccoli cetrioli: piccolo 12€*
Composition of mixed cheeses with basket of bread accompanied by spiced fruit in syrup and sauces and small cucumbers 12€

***aggiungi una bottiglia di vino (nostra produzione)
15€ bianco o 20€ rosso in più al prezzo del tagliere**

** add a bottle of wine (our production) 15 € white or 20 € red in addition to the price of the cutting board*

Tagliere aperitivo Gourmet 20€ (2 persone)

Insalata di patate con biomaio, rotolini di cotto ripieni di ricotta e senape bocconcini di carne con salsa alle erbe focaccia farcita con speck e formaggio
Gourmet cutting board: Potato salad with bio Maio, cooked rolls stuffed with ricotta and blueberry mustard, meat morsels with herbal sauce, focaccia stuffed with speck and cheese

Insalatone Gourmet* Gourmet Salads

Insalata mista e verdure di stagione con: Mela Granny, formaggio stagionato di capra o vaccino o mozzarella, speck croccante, noci e uvetta sultanina 7€ (media 10€)
Mixed seasonal salad with fresh vegetables and: Granny apple, aged goat or cow cheese, mozzarella, crispy speck, nuts and sultana raisins 7€ or medium 10€

Insalata verde mista e verdure di stagione con filetti di salmerino (trota alpina) alla piastra 15€ (10' cottura)
Green salad and seasonal vegetables with char fillets (alpine trout) grilled 15 €

Specialità pranzo e/o cena Lunch and/or dinner specialties

Piatto del Giorno (solo a mezzogiorno)* Dish of the day (only at noon)

Primo 7€ o secondo con contorno 10€ (chiedere al personale) dal lunedì alla domenica (tranne il martedì aperti solo la mattina)
First 7€ or second with side dish 10€ (ask staff) Monday to Sunday (except Tuesday open only in the morning)

Primo Espresso* **1 3 6 7 8** First Course Espresso

Novità

Lasagne (pasticcio alla bolognese) 7€

Canederli al burro e salvia | fonduta di formaggio | in brodo
3 pezzi a scelta: formaggio | Speck | Spinaci 10€ (25' cottura)
Canederli with butter and sage | cheese fondue | in broth 3 pieces of your choice: cheese | Speck | Spinach € 10 (25' cooking)

Secondo Espresso* **5 6 8 10** Main Course Espresso

Würstel: normali o bianchi con salsa a scelta: (2 pz) 10€
o mezza porzione 6€ (minimo 2 persone) con craùti o patatine fritte
Normal or white Würstel with sauce of your choice (mustard, BioMaio, barbecue, spicy) 2 pc 10€ or half portion 6€ minimum 2 people with the addition of venostani craùti or freed potatoes (20 minutes cooking)

Cotoletta di pollo alla milanese
con patatine fritte e composta di mirtilli rossi 15€
Milanese (chicken) with freed potatoes

***coperto 2,5€ a persona**
side dish € 2,5 per person

Listino Bar al tavolo e Bevande analcoliche

Caffetteria **1 6 7** Cafeteria

Espresso 2€
Caffè Espresso 2€

Caffè decaffeinato | macchiato | orzo | caffè ginseng 2,5€
Caffè decaffeinato | macchiato | barley | barley ginseng 2,5€

Macchiato | Corretto | Ginseng o Orzo macchiato 2,7€

Cappuccino | latte macchiato 3€
Cappuccino | milk with coffee 3€

Cioccolata calda 4€ | con panna o spezie 4,5€
Hot chocolate 4 € with cream or spices 4.5€

Caffè filtro (5' di infusione) 3,5€
Filter coffee (5' of infusion) 3,5€

Tè caldi | Tisane e Infusi caldi o freddi **8** Hot Teas | Hot or cold herbal teas and infusions

Frutti di bosco | Lamponi | Mirtilli | Menta | Erbe alpine | Camomilla 4€
Berries | Raspberries | Strawberries | Blueberries | Gold Apples | Mint | Alpine herbs | chamomile

Tè Verde con fiori d'Alpeggio | Tè Nero con calendula

*Tè Rosso con Fiordaliso (*senza Teina) 5€
*Green Tea with alpine flowers | Black tea with calendula | *Red Tea with Cornflower (*Theine-free)*

Gelato Artigianale e.. **1 3 7 8** Homemade ice cream and...

Espresso | decaffeinato | orzo | caffè ginseng
con 1 pallina di gelato 3,5€

Espresso | decaffeinato | barley | barley ginseng: with 1 scoop ice cream 3,5 €

Solo gelato 2€ a pallina (in coppetta)

gusti: vaniglia, yogurt, cioccolato fondente, pistacchio.
served with whipped cream or scoop of ice cream (€ 2) flavors: vanilla, yogurt, dark chocolate, pistachio.

Coppa di gelato alla vaniglia con lamponi sciroppati caldi 7€

Coppa di gelato fondente con percoche sciroppate calde 7€

Coppa di gelato pistacchio e fondente con composta maracuja 7€
Cup of vanilla ice cream with warm raspberries in syrup | Cup of dark ice cream with warm syrup percoche | Cup with pistachio and dark chocolate With Mango and Maracuja compote 7€

Bevande fredde Cold drinks

Acqua Luxury naturale o gassata 0,25 2€ | 0,75 4€
Natural or sparkling Luxury water 0,25 1,7€ | 0,75 3,5€

Cola | Aranciata | Tonica | Pompelmo

Limonata | Ginger fresh | Cedrata 3,5€

Cola | Orange juice | Toned | Grapefruit | Lemonade | Ginger fresh | Citron 3,5€

Tè freddi: limone | pesca | Tè bianco e zenzero | Tè Verde 3,5€
Cold tea: lemon | peach | ginger | Green 3,5€

Estratti di frutta stagione 4€ con/o melagrana 5€
Fresh fruit extracts 4€ or with Pomegranate 5€

Succo di mela 3€ | Succo di melagrana 5€
Apple juice 3€ | Pomegranate Juice 5€

Bionettare 50% frutta: albicocca | mirtillo nero | pera e lampone 5€
Bio nectar 50% fruit: rhubarb | blueberry | apricot | pear and raspberry

Succo di pomodoro BIO 4€
Tomate juice 4€

Birra analcolica **1** non-alcoholic beers

Birra "FRE[E]DL" Classic senza alcool 5€

Birra "FRE[E]DL" IPA senza alcool 5€

Mocktail (Cocktail analcolici) non-alcoholic cocktails

Rosemary Spritz mocktail | Basilico Spritz mocktail | Rose Spritz mocktail

Ginger Spritz mocktail | Hugo mocktail | Passion Fruit mocktail 6€

Gin tonic mocktail mediterraneo (citrusy) 6€

Whisky analcolico Old Malt Style 6€

Allergeni

Allergenes

**1 Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut o ibrido ceppi di esso, come pure prodotti realizzati da esso.
Cereals containing gluten, namely wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or hybrid strains of it, as well as products made by it.**

2 Crostacei e prodotti derivati | Crustaceans and derived products

3 Uova e prodotti derivati | Eggs and derived products

4 Pesce e prodotti derivati | Fish and derived products

5 Arachidi e prodotti derivati | Peanuts and derived products

6 Semi di soia e prodotti derivati | Soybeans and derived products

7 Latte e prodotti essi (incluso il lattosio) | Milk and derived products (including lactose)

**8 Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile pistacchi, noci di paese di Macadamia o Regina e prodotti derivati.
Fruit with shell, namely mandorle, almonds, hazelnuts, nuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, nuts of the country Macadamia or Regina and derived products**

9 Sedano e prodotti derivati | Celery and derived products

10 Senape e prodotti derivati | Mustard and derived products

11 Semi di sesamo e prodotti derivati | Sesame seeds and derived products

12 Solfiti e anidride solforosa | Sulphites and sulfur dioxide

13 Lupino e prodotti derivati | Lupine and derived products

14 Molluschi e prodotti derivati | Mollusks and derived products

News Boutiques

Orari Mese di Agosto 2022

dal lunedì al sabato dalle 8:00 alle 22:30 (martedì chiusi tutto il giorno)
domenica dalle 8:30 alle 15:00

From Monday to Saturday from 8:00 to 22:00 (Tuesday closed all day) Sunday from 8:30 to 15:00

APERTI A CENA: DAL MERCOLEDÌ ALLA SABATO DALLE 20 ALLE 22

Open for dinner: From Wednesday To Saturday from 8 PM to 10 PM

CHIUSI PER FERIE DAL 14 AL 21 AGOSTO (RIAPERTURA LUNEDÌ 22)

Closed for holidays from 14 to 21 August (reopening Monday 22)

Scarica il Menù
Download Menus



Prossimi eventi

**La Nostra, la Vostra, Boutiques viene
completamente sanificata giornalmente
attraverso trattamento all'Ozono³**