



Erkundigen Sie sich nach unserer **Tagesspezialität**

Chiedeteci per la specialità del giorno
Ask for the speciality of the day

Suppe Zuppa Soup

Bergkräuterschaumsüppchen mit Schwarzbrotchips € 7,00
Zuppetta alle erbe di montagna con chips di pane nero
Mountain herbs cream soup with dark bread chips

Rinderkraftbrühe mit zwei Speckknödel oder zwei Leberknödel € 6,80
Due canederli allo speck oppure di fegato in brodo
Two dumplings with speck or liver in clear beef soup

Neu inspiriert Nuova ispirazione New inspiration

„Tschötsch Alm“ Hüttennudel, leicht pikant € 10,50
Pasta tipica „baita Tschötsch“ leggermente piccante
Typical mountain noodles, lightly spicy

Hausgemachte Roggenpappardelle mit Wildragú € 12,50
Pappardelle al segale fatte in casa alla selvaggina
Homemade rye pappardelle noodles with ragú of venison

Risotto mit Latschenkiefer und Hirschsalami € 11,50
Risotto al pino mugo con salame di cervo
Risotto with mountain pine and salami of deer

Alti bewährt

Traditional & typical

Tradizionale & tipico

- Südtiroler Kaspressknödel auf Speckkrautsalat € 11,50
Canederli tipici al formaggio arrosto su insalata di cappuccio allo speck
Typical roast cheese dumplings with speck - cabbage
- Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Parmesan und brauner Butter € 12,50
Mezzelune fatte in casa al ripieno di spinaci, con parmigiano e burro fuso
Homemade typical ravioli with spinach, parmesan cheese and melted butter
- Schwarzplentene Knödel mit zweierlei Kraut € 11,50
Canederli di grano saraceno con bis di crauti misti
Buckwheat dumplings with twice of cabbage
- Spiegeleier vom Schlernhof mit Speck oder Käse und knusprigen Röstkartoffeln € 11,00
Uova al tegame dal Schlernhof con speck oppure formaggio e patate arrostate croccanti
Fried eggs of Schlernhof with ham or cheese and crispy roasted potatoes
- Bunte Sommersalate im Kräuterdressing mit kross gebratenem Truthahn € 12,50
Insalatona estiva al condimento di erbe con fette di tacchino arrostate
Mixed summer salads with herbs dressing and crunchy slices of turkey
- Schnitzel nach Wiener Art mit Röstkartoffeln € 14,00
Cotoletta impanata con patate arrostate
Breaded escalope with roasted potatoes
- Hirschgulasch mit Polenta und Preiselbeeren € 17,50
Gulasch di cervo con polenta e mirtilli rossi
Gulasch of deer with polenta and cranberries
- Geschmorte Kalbswangen mit hausgemachten Eierspätzle € 19,50
Guancia di vitello brasato con gnocchetti all'uovo fatti in casa
Braised veal cheeks with homemade egg gnocchies
- Bunt gemischter Salat € 5,00
Insalata mista
Mixed salad

Kleine Gäste

Piccoli ospiti

Little guests

Nudeln mit Tomatensauce • Ragú Pasta al pomodoro • alla bolognese Noodles with tomato sauce • meat sauce	€ 7,50
Würstel mit Pommes frites Würstel con patate fritte Sausage with french fries	€ 6,80
Kleines paniertes Schnitzel mit Röstkartoffeln oder Pommes frites Cotoletta piccola impanata con patate saltate oppure fritte Small breaded escalope with roasted potatoes or french fries	€ 10,00

Merenda in Alto Adige Südtirol Marende South tyrolean break

„Tschötsch Alm“ sauer • Saure Knödel und Graukäse mit Zwiebel garniert “baita Tschötsch“ all’agro: canederli freddi all’agro e formaggio tipico con cipolla The sour experience: cold dumplings with vinegar and typical cheese with onions	€ 11,50
Speckbrettl mit Kren Piatto di speck con rafano Cold plate with speck and horseradish	€ 10,00
Jausenbrettl „Tschötsch Alm“ Piatto di affettati misti “baita Tschötsch“ Assorted cold meat & cheese “Tschötsch Alm“	€ 14,00
Kaminwurz Salsiccia affumicata fredda Cold smoked sausage	€ 5,70
Unser Käsebrettl • fein garniert Il nostro assortimento di formaggi locali, ben guarniti Our assortment of local cheese, well garnished	€ 12,50

Dolce & delicato

Süß & verführerisch

Sweet & dainty

Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren Frittata dolce con mirtilli rossi Sliced sweet pancake with cranberries	€ 10,00
Apfelschmarrn mit Apfelmus Frittata dolce alle mele con salsa di mele Sliced sweet pancake with apples and apple sauce	€ 10,00
Buchweizenapfelstrudel mit Vanillesauce Strudel di mele al grano saraceno con salsa alla vaniglia Apple strudel of buckwheat with vanilla sauce	€ 5,20
Topfenknödel mit Nougatfüllung, fein garniert Canederli di ricotta al ripieno di gianduia, ben guarniti Sweet dumplings filled with chocolate, well garnished	€ 6,80
Buchteln mit Vanillesauce "Buchteln" (dolcetti di pasta lievitata) con salsa alla vaniglia "Buchteln" (baked yeast buns) with vanilla sauce	€ 4,50
Kuchen des Tages Crostata del giorno Cake of the day	€ 4,50 – 5,50
Bauernhofeis Vanille / Schokolade / Himbeere • Gostnerhof St. Leonhard Gelato del contadino vaniglia / cioccolato / lamponi • Maso Gostner San Leonardo Farmer's ice cream vanilla / chocolate / raspberry • Gostner farm San Leonardo	€ 2,80
Gemischtes Eis (verschiedene Sorten) Gelato misto (gusti diversi) Ice cream (various flavors)	€ 1,50 / Kugel / pallina / scoop

Warme Küche
Cucina calda
11.30 – 15.30

Erkundigen Sie sich nach unserer Tagesspezialität
Chiedeteci per la specialità del giorno
Ask us for the speciality of the day

Bitte weisen Sie uns auf eventuelle Lebensmittelunverträglichkeiten hin. Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten, welche in unseren Unterlagen an der Bar angeführt sind. Bei Bedarf werden für die Zubereitung der Speisen auch tiefgefrorene Lebensmittel verwendet.

Vi preghiamo di avvisare il personale in caso d'intolleranze o allergie. Vi forniamo informazioni su sostanze ed allergeni, che sono indicati anche in un opuscolo al bar. Per la preparazione dei piatti potranno essere usati anche prodotti surgelati.

Please inform us about food intolerances or allergies. We will inform you about ingredients and substances, which are also indicated in the folder at the bar. Preparing the meals there can also be used deep-frozen food if needed.

tschötsch Alm