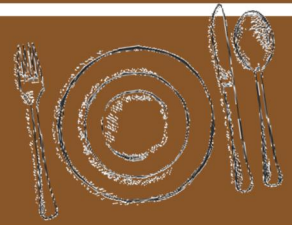


Suppe Zuppa Soup



Bergkräuterschaumsüppchen mit hausgemachtem Rosmaringrissino Zuppetta alle erbe di montagna con grissino al rosmarino fatto in casa Mountain herbs cream soup with rosemary grissino	7,00
Rinderkraftbrühe mit zwei Speckknödel Due canederli allo speck in brodo di manzo Two dumplings with speck in clear beef soup	7,00
Zwiebelessenz mit Artischocken – Hanf – Ravioli Ravioli di canapa con carciofi in essenza di cipolla Raviolis of pot, filled with artichokes in onion essence	8,00

Neu inspiriert Nuova ispirazione New inspiration

„Tschötsch Alm“ Hüttennudel, leicht pikant Pasta tipica „baita Tschötsch“ leggermente piccante Typical mountain noodles, lightly spicy	10,50
Hausgemachte Schüttelbrotbandnudeln mit Hirschragú Tagliatelle di pane tipico „Schüttelbrot“ fatte in casa al ragú di cervo Homemade bread tagliatelle noodles with ragú of deer	12,50
Kartoffelgnocchi – Duett: Brennnessel • Datteltomatenconfit Duetto di gnocchi di patate: ortica • pomodorini datterini confit Duet of homemade potatoes gnocchies: stinging nettle • datterini tomato	12,50
Risotto mit Latschenkiefer und Hirschsalami Risotto al pino mugo con salame di cervo Risotto with mountain pine and salami of deer	11,50

Tradizionale, tipico e elegante

As It bewährt & elegant

Traditional & typical

Südtiroler Kaspressknödel auf Speckkrautsalat Canederli tipici al formaggio arrosto su insalata di cappuccio con speck Typical roast cheese dumplings with speck - cabbage	11,50
Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Parmesan und brauner Butter Mezzelune fatte in casa al ripieno di spinaci, con parmigiano e burro fuso Homemade typical ravioli with spinach, parmesan cheese and melted butter	12,50
Spiegeleier vom Schlernhof mit Speck oder Käse und knusprigen Röstkartoffeln Uova al tegame dal Schlernhof con speck oppure formaggio e patate saltate croccanti Fried eggs of Schlernhof with ham or cheese and crispy roasted potatoes	11,00
Wangerln vom Pufplatsch Weiderind mit hausgemachten Eierspätzle und Röstzwiebel Guancia di manzo della Bullaccia con gnocchetti all'uovo fatti in casa e cipolle arrosto Beef cheeks of own production with homemade egg gnocchies and roast onions	19,50
Schnitzel nach Wiener Art mit Röstkartoffeln Cotoletta impanata con patate saltate Breaded escalope with roasted potatoes	14,00
Geschmortes Lamm mit Sellerie und Babyspinat Agnello brasato con sedano e spinacino Braised lamb with celery and baby spinach	24,00

Vitale & sano

Vital & gesund

Lively & healthy

Tschötsch Alm Caesar Salat: Kopfsalatherz Dressing Parmesan Saibling oder Truthahn Insalatona Caesar: cuore di lattuga condimento parmigiano salmeringo oppure tacchino Caesar salad: lettuce salad dressing parmesan char fish or turkey	12,50
Sommersalate mit Nussdressing und Wacholderfocaccia Insalata estiva con condimento alle noci e focaccia al ginepro Mixed summer salads with nut dressing and juniper focaccia	10,00
Bunt gemischter Salat Insalata mista Mixed salad	5,00



Tschötsch Alm

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		7,00
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: Rind / Knödel/ Graukäse / Zwiebel “baita Tschötsch“ all’agrodolce: Manzo / canederlo / formaggio tipico/ cipolla The sour experience: Beef / dumpling / typical cheese / 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
Die 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

Klassischer Kaiserschmarrn mit Rosinen und Preiselbeeren Frittata dolce tipica con uva passa e mirtilli rossi Typical sliced sweet pancake with raisins and cranberries	10,50
Apfelschmarrn mit Apfel - Zimtmus Frittata dolce alle mele con salsa di mele e cannella Sliced sweet pancake with apples and apple – cinnamon sauce	10,50
Buchweizenapfelstrudel mit Vanillesauce Strudel di mele al grano saraceno con salsa alla vaniglia Apple strudel of buckwheat with vanilla sauce	5,20
Kuchen des Tages Torta del giorno Cake of the day	4,50
Buchteln mit Vanillesauce "Buchteln" (dolcetti di pasta lievitata) con salsa alla vaniglia "Buchteln" (baked yeast buns) with vanilla sauce	4,80
Topfenknödel mit Nougatfüllung auf Karamellsauce und Schokocrumble Canederli di ricotta al ripieno di gianduia su salsa al caramello e cioccolato crumble Sweet dumplings filled with chocolate on caramel sauce and chocolate crumble	7,50
Puflatsch Almheu – Panna Cotta Panna cotta al fieno del Bullaccia Hay Panna cotta	4,80

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	3,00
Gemischtes Eis (verschiedene Sorten) Gelato misto (gusti diversi) Ice cream (various flavors)	1,50 / Kugel / pallina / scoop



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.