



*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 und gerösteten Pinienkernen** 7,00  
Cremetta alle erbe di montagna con chips di pane nero e pinoli arrostiti  
Mountain herbs cream soup with dark bread chips and roasted pine nuts
- Rinderkraftbrühe mit zwei Speckknödel oder zwei Leberknödel** 7,00  
Due canederli allo speck oppure di fegato in brodo  
Two dumplings with speck or liver in clear beef soup
- Würzige Gulaschsuppe mit hausgemachtem Brot** 7,50  
Zuppa di gulasch saporita, con pane fatto in casa  
Goulash soup, slightly piquant, with homemade bread

*Nuova ispirazione*

*Neu inspiriert*

*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 Hirschsalamì** 11,50  
Risotto al pino mugo con salame di cervo  
Risotto with mountain pine and salami of deer

**Tschötsch Alm**

*rustikal & alt 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
- Spiegeleier vom Schlernhof mit Speck oder Käse und knusprigen Röstkartoffeln** 11,00  
Ova al tegame dal Schlernhof con speck oppure formaggio e patate arrostate croccanti  
Fried eggs of Schlernhof with ham or cheese and crispy roasted potatoes
- Schnitzel nach Wiener Art mit Röstkartoffeln** 14,00  
Cotoletta impanata con patate arrostate  
Breaded escalope with roasted potatoes
- Zweierlei Bauernhauswurst mit Sauerkraut und Knödel** 13,50  
Bis di salsiccia del contadino con crauti e canederlo  
Bis of farmer's sausage with cabbage and dumpling
- Hirschgulasch mit Polenta und Preiselbeeren** 17,50  
Gulasch di cervo con polenta e mirtilli rossi  
Gulasch of deer with polenta and cranberries
- Geschmorte Wangerln vom Puflatsch Weiderind mit hausgemachten Eierspätzle** 19,50  
Guancia di manzo brasato della Bullaccia con gnocchetti all'uovo fatti in casa  
Braised beef cheeks of own production with homemade egg gnocchies

Samstag & Sonntag  
sabato & domenica  
saturday & sunday

9.00 – 12.00

*Tschötsch Alm Frühschoppen • Brunch*

Weißwurst  
mit Brezen & süßer Senf  
inkl. Weißbier 0,33  
10,00

Salsiccia bavarese  
con Brezen & senape dolce  
incl. birra Weizen 0,33  
10,00

Bavarian white sausage  
with Brezen & sweet mustard  
incl. wheat beer 0,33  
10,00



**Tschötsch Alm**

## *Kleine Gäste*

## *Piccoli ospiti*

## *Little guests*

<b>Nudeln mit Tomatensauce • Ragú</b> Pasta al pomodoro • alla bolognese Noodles with tomato sauce • meat sauce		7,50
<b>Würstel mit Pommes frites</b> Würstel con patate fritte Sausage with french fries		6,80
<b>Kleines paniertes Schnitzel mit Röstkartoffeln oder Pommes frites</b> Cotoletta piccola impanata con patate saltate oppure fritte Small breaded escalope with roasted potatoes or french fries		10,00
<b>Tschötsch Alm-Burger mit würziger Sauce und Pommes</b> Alm-Burger con salsa saporita e patate fritte Alm-Burger with tasty sauce and french fries		10,00

## *Merenda in Alto Adige*

## *Südtirol Merende*

## *South tyrolean break*

<b>„Tschötsch Alm“ sauer • Saure Knödel – Graukäse - mit Zwiebel garniert</b> "baita Tschötsch" all'agro: canederli freddi- formaggio tipico – manzo – con cipolla The sour experience: cold dumplings - typical cheese – boiled beef - with onions	11,50
<b>Speckbrettl mit Kren</b> Piatto di speck con rafano Cold plate with speck and horseradish	10,00
<b>Jausenbrettl „Tschötsch Alm“</b> Piatto di affettati misti e formaggi "baita Tschötsch" Assorted cold meat & cheese "Tschötsch Alm"	14,00
<b>Die Kaminwurz</b> La salsiccia affumicata fredda The cold smoked sausage	5,70

*Dolce & delicato*

*Süß & verführerisch* *Sweet & dainty*

<p><b>Klassischer Kaiserschmarrn mit Rosinen und Preiselbeeren</b>          Frittata dolce tipica con uva passa e mirtilli rossi          Typical Sliced sweet pancake with raisins and cranberries</p>	<p>10,50</p>
<p><b>Variante: Apfelschmarrn mit Apfel - Zimtmus</b>          Variazione: Frittata dolce alle mele con salsa di mele e cannella          Variation: Sliced sweet pancake with apples and apple – cinnamon sauce</p>	<p>10,50</p>
<p><b>Nusstiramisú</b>          Tiramisú alle noci          Nut tiramisú</p>	<p>5,00</p>
<p><b>Buchweizen - Apfelstrudel mit Vanillesauce</b>          Strudel di mele al grano saraceno con salsa alla vaniglia          Apple strudel of buckwheat with vanilla sauce</p>	<p>5,20</p>
<p><b>Topfenknödel mit Nougatfüllung, fein garniert</b>          Canederli di ricotta al ripieno di gianduia, ben guarniti          Sweet dumplings filled with chocolate, well garnished</p>	<p>6,80</p>
<p><b>Buchteln mit Vanillesauce</b>          "Buchteln" (dolcetti di pasta lievitata) con salsa alla vaniglia          "Buchteln" (baked yeast buns) with vanilla sauce</p>	<p>4,50</p>
<p><b>Bauernhofeis Vanille / Schokolade / Himbeere • Gostnerhof St. Leonhard</b>          Gelato del contadino vaniglia / cioccolato / lamponi • Maso Gostner San Leonardo          Farmer's ice cream vanilla / chocolate / raspberry • Gostner farm San Leonardo</p>	<p>3,00</p>

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.*