

Kalte und lauwarme Vorspeisen /Antipasti/ Apetizer

Carpaccio vom Südtiroler Rindsfilet an feinem Salatbouquet mit Parmesansplitter € 16,00
Carpaccio di manzo nostrano su insalatina e parmigiano AGHJ
Carpaccio from domestic beef on salads and parmesan cheese

Tartar vom Rind an Salatbouquet und hausgemachtem Toastbrot € 16,50
Tartara di manzo con bouquet d'insalata e pan carré fatto in casa ACGJ
Beef steak Tartar with salad and homemade toast

Warme Vorspeisen/Primi piatti /Starter

Hausgemachte Rosmarintagliatelle mit Wurzelgemüse und Südtiroler Rindsfilet € 14,70
Tagliatelle al rosmarino fatte in casa con ortaggi a radice e filetto di manzo nostrano ACG
Tagliatelle (noodles) of rosemary with vegetables and southtyrolean filet of beef

Kräuterrisotto mit Tagliata vom Nebraska Black Angus € 13,60
Risotto alle erbe con Tagliata di manzo "Nebraska Black Angus" ACI
Risotto with herbs and stripes of Nebraska Black Angus beef

Kürbis-Kartoffelgnocchi mit Kalbsrückensteak, Datteltomaten und Babyspinat € 13,80
Gnocchi di patate e zucca con sella di vitello, pomodorini datteri e spinaci baby ACGL
Gnocchi of potatoes and pumpkin with veal loin, tomatoes and spinach baby

Alle Teigwaren sind hausgemacht und zu deren Herstellung verwenden wir ausschließlich Eier aus Freilandhaltung vom „Santerhof“ in Niederdorf

Tutte le paste vengono fatte in casa e per la produzione usiamo solo uova di allevamento aperto del maso "Santerhof" di Villabassa
All of our pasta is homemade and we use only free range eggs of the "Santerhof" at Villabassa

Burger

Brisket-Burger

Brisket aus dem Smoker/hausgemachtes Ciabattabrot/Eisbergsalat/Knoblauchmayo/San Marzano Tomaten/Zwiebeln/Smoked Honey Sauce

Brisket dal smoker/Ciabatta fatto in casa/insalata/maionese all'aglio/pomodori San Marzano/cipolla/salsa "Smoked Honey"
Brisket from the smoker/homemade "Ciabatta" bread/salad/garlic mayonnaise/tomatoes "San Marzano"/onions/Smoked Honey sauce

€ 15,00 ACG

Pulled Pork

Iberico Schwein aus dem Smoker/hausgemachtes Sesambun/Sauerrahmkraut/Bacon/San Marzano Tomaten/geschmorte Zwiebeln/Smoked Honey Sauce

Suino Iberico dal smoker/Bun al sesamo fatto in casa/capuccio alla panna acida/bacon/pomodori San Marzano/cipolla brasata/salsa "Smoked Honey"

Iberico pork from the smoker/homemade sesame bun/coleslaw with sour cream/bacon/tomatoes "San Marzano"/braised onions/Smoked Honey sauce

€ 14,50 ACGK

Tiroler-Burger/Burger alla Tirolese/Burger Tyrolean style

Patty vom Südtiroler Fleisch/hausgemachtes Roggen Bun/Blattsalat/Spiegelei/Toblacher Stangenkäse/Speck/Rote Zwiebeln/Senf/Mayonnaise

Patty di carne nostrano/bun al segala/insalata/uovo/formaggio originale Dobbiaco/Speck/cipolle rosse/senape/maionese/
Brisket from the smoker/homemade "Ciabatta" bread/salad/garlic mayonnaise/tomatoes "San Marzano"/onions/Smoked Honey sauce

€ 14,50 ACGJ

Garnelen-Burger/Burger alle code di gamberi/Prawn-Burger

Sautierte Garnelen/hausgemachtes Aktivkohle-Bun/marinierte Datterinitomaten/Basilikum/Chili-Limettenmayo

Code di gamberi saltate/Bun al carbonio attivo fatto in casa/pomodori datteri marinati/basilico/maionese al chile e lime
Sauted prawns/homemade activated carbon bun/marinated tomatoes "Datterini"/basil/Chili-lime-mayonnaise

€ 16,00 ABCGK

Tagliata-Burger

Rindstagliata/hausgemachtes Parmesan-Origan-Bun/Rucola/Parmesan/Tomate/Ketchup/Mayonnaise

Tagliata di manzo/Bun al parmiggiano e otigano fatto in casa/rucola/parmiggiano/pomodori/Ketchup/maionese

Tagliata of beef/homemade parmesan and oregano bun/rocket/tomatoes/Ketchup/Mayonnaise

€ 17,50 ACG

Veggy-Burger

Vegetarisches Patty/hausgemachtes Kurkuma-Körper-Bun/Blattsalat/Tomaten/Gurkensalat/Rote Zwiebeln/Ziegenkäse/BBQ-Sauce

Patty vegetariano/Bun al curcuma e cereali fatto in casa/insalata/pomodori/insalata di cetrioli/cipolle rosse/formaggio di capra/salsa BBQ

Vegetarian patty/homemade bun of curcuma and cereals/salad/tomatoes/cucumber salad/red onions/goat cheese/BBQ-sauce

€ 14,50 ACGK

Chicken Teryaki-Burger

Hühnerbrust Teryaki Style/hausgemachtes Kartoffel-Bun/Chinakohl/Karotten/Cashewnüsse/Joghurt/Sweet Chili Sauce

Petto di pollo alla "Teryaki"/Bun di patate fatto in casa/cavolo cinese/carote/anacardi/Yogurt/Sweet Chili Sauce

Chicken breast Teryaki style/homemade potato bun/Chinese cabbage/carrots/cashew nuts/Yoghurt/Sweet Chili sauce

€ 14,50 ACFGH

Steaks

Rindfleisch aus Südtirol

Das Südtiroler Rindfleisch mit Qualitätszeichen kommt von Tieren, die ihr Leben in Südtirol verbringen. Die Produzenten sind meist Familien, die wenige Tiere betreuen. Die Tiere erhalten eine artgerechte Pflege und viel hofeigenes Futtermittel wie Heu von den wunderschönen Almwiesen. Die frische Bergluft und der Auslauf auf den Südtiroler Almen tun ihr übriges für das Wohlergehen der Rinder.

Carne bovina dell'Alto Adige

Il manzo altoatesino con marchi di qualità proviene da animali che trascorrono la loro vita in Alto Adige. I produttori sono soprattutto famiglie che si prendono cura di alcuni animali. Gli animali ricevono cure adeguate e un sacco di mangimi di proprietà dell'azienda agricola, come il fieno proveniente dagli splendidi prati alpini. L'aria fresca di montagna e il beccuccio sui pascoli dell'Alto Adige fanno il resto per il benessere del bestiame.

Beef of South Tyrol

The South Tyrolean beef with quality marks comes from animals that spend their life in South Tyrol. The producers are mostly families who look just after a few animals. The animals receive appropriate care and a lot of farm-owned feed such as hay from the beautiful alpine meadows. The fresh mountain air and the spout on the Alto Adige pastures do the rest for the welfare of the cattle.

Filetsteak 200g

€ 35,00

Tomahawk "Dry Aged" 1500-1700g

€ 70,00

T-Bone Steak (Fiorentina) "Dry Aged" 600-700g

€ 58,00

Porterhouse-Steak "Dry Aged" 900-1000g

€ 68,00

Rib Eye- Steak "Dry Aged" 700-800g

€ 49,00

Prime Rib "Dry Aged" 700-800g

€ 50,00

Rindfleisch aus Irland

Dank des milden irischen Klimas können sich die Tiere fast 300 Tage ausschließlich von Gras und Kräutern ernähren. Damit hat Irland die längste Gras-Weide-Saison in ganz Europa. Das irische Rindfleisch zeichnet sich vor allem durch seine feine Fettmarmorierung und die dunkle burgunderrote Farbe aus. Die salzhaltige Luft des Atlantiks trägt dazu bei, dass das irische Rindfleisch einen aromatischen und würzigen Geschmack erhält.

Carne bovina dall'Irlanda

Grazie al clima mite irlandese, gli animali possono nutrirsi di erba ed erbe per quasi 300 giorni. Questo rende l'Irlanda la più lunga stagione di pascolo in Europa. La carne irlandese è caratterizzata principalmente dalla sua marmorizzazione grassa fine e dal colore rosso bordeaux scuro. L'aria salmastra dell'Atlantico aiuta a dare alla carne irlandese un sapore aromatico e speziato.

Beef of Ireland

Thanks to the mild Irish climate, the animals can feed on grass and herbs for almost 300 days. This makes Ireland the longest grass pasture season in Europe. The Irish beef is characterized mainly by its fine fat marbling and the dark burgundy red color. The salty air of the Atlantic helps to give Irish beef an aromatic and spicy flavor.

T-Bone Steak (Fiorentina) 600-700g € 52,00

Rindfleisch aus Polen

Eine Färse ist ein geschlechtsreifes weibliches Rind, das noch nicht gekalbt hat. So wird die Färse in manchen Regionen auch Kalbin genannt. Färsenfleisch hat eine kräftige rote Farbe, feine Fasern und wird von vielen feinen Fettäderchen durchzogen. Die feine Marmorierung macht das Fleisch besonders aromatisch, zart und saftig.

Carne bovina della Polonia

Una giovenca è una femmina sessualmente matura che non ha ancora partorito. Quindi, la giovenca viene anche chiamata vitello in alcune regioni. La carne della manza ha un colore rosso intenso, fibre sottili ed è permeata da molte venature sottili di grasso. La marmorizzazione fine rende la carne particolarmente aromatica, tenera e succosa.

Polish beef

A heifer is a sexually mature female that has not yet calved. Thus, the heifer is also called calf in some regions. Heifer meat has a strong red color, fine fibers and is permeated by many fine grease veins. The fine marbling makes the meat particularly aromatic, tender and juicy.

T-Bone Steak (Fiorentina) "Dry Aged" 1200g € 60,00

Rindfleisch aus den USA

Geschmack und Zartheit, das sind die herausragenden Qualitätsmerkmale von US-Beef. 100 Tage vor ihrer Schlachtung kommen die Tiere in die Stallhaltung und werden ausschließlich mit Getreide und Mais gefüttert. Dadurch erhält das Fleisch seine intensive Marmorierung, die es nicht nur saftig und zart macht, sondern auch dem Fleisch seinen unvergesslichen aromatischen Geschmack verleiht.

Carne bovina del USA

Gusto e tenerezza, queste sono le eccezionali caratteristiche di qualità della carne americana. 100 giorni prima della loro macellazione, gli animali vengono nella stalla e vengono alimentati esclusivamente con grano e mais. Questo conferisce alla carne la sua intensa marmorizzazione, che non solo la rende succosa e tenera, ma conferisce alla carne anche il suo indimenticabile sapore aromatico.

US beef

Taste and tenderness, these are the outstanding quality features of US beef. 100 days before they are slaughtered, the animals are brought to the stable and are fed exclusively with grain and corn. This gives the meat its intense marbling, which not only makes it juicy and tender, but also gives the meat its unforgettable aromatic taste.

Flank-Steak 800-900g
€ 63,00

Rumpsteak 300g
€ 29,50

Rindfleisch aus Kanada

Die Kanada Angus Rinder wachsen und gedeihen ganz ursprünglich in der Prärie und leben ganzjährig im Freien. Das Fleisch ist butterzart und hat einen authentischen Fleischgeschmack

Carne bovina del Canada

I bovini Canada Angus crescono e prosperano nella prateria e vivono all'aperto tutto l'anno. La carne è burrosa e ha un sapore di carne autentico

Canadian beef

The Canada Angus cattle grow and thrive in the prairie and live outdoors all year round. The meat is buttery and has an authentic meat taste.

Roastbeef 300g
€ 30,50

Rindfleisch aus Uruguay

Ein Merkmal der Landwirtschaft in Uruguay ist die sehr extensive Bewirtschaftung, das heißt wenig Bodenbearbeitung. Die dort ansässige Viehwirtschaft ist geprägt von einem traditionellen Erscheinungsbild, das heißt Weidegang auf Naturweiden, keine Zufütterung. Das Ergebnis dieser Rinderzuchtmethoden sind naturbelassene Produkte höchster Qualität.

Carne bovina di Uruguay

Una caratteristica dell'agricoltura in Uruguay è la gestione molto ampia, che è poca lavorazione. L'allevamento del bestiame è caratterizzato da un aspetto tradizionale, che è pascolo su pascoli naturali, senza alimentazione. Il risultato di questo metodo di allevamento del bestiame sono prodotti naturali di altissima qualità.

Beef of Uruguay

A feature of agriculture in Uruguay is the very extensive management, which means little tillage. The livestock farming there is characterized by a traditional appearance, that is pasture on natural pastures, no feeding. The result of this cattle breeding method are natural products of highest quality.

Rib Eye - Black Angus Aberdeen
€ 32,00

Rindfleisch aus Argentinien

Es ist ausgesprochen zart und kommt vom Angusrind. Das Fleisch zeichnet sich durch einen geringen Fettanteil aus und zählt zu den bekanntesten und besten Sorten der Welt. Durch die optimalen Wetterbedingungen in Argentinien werden die Tiere ganzjährig im Freien gehalten. Sie ernähren sich ausschließlich von den einheimischen Grassorten, was sich im Geschmack und der Zartheit des Fleisches widerspiegelt.

Carne bovina della Argentina

La carne è molto tenera e proviene del manzo Angus. Essa ha una bassa quota di grasso ed è una delle carni più conosciuta e buona del mondo. A causa del lungo periodo di sole in Argentina il manzo quasi tutto l'anno viene tenuto all'aperto e pascolata con le erbe locali. A causa di questo allevamento la carne è più leggera e delicata.

Beef of Argentina

It is very tender and comes from the Angus cattle. The meat is characterized by a low fat content and is one of the best known and best varieties in the world. The optimal weather conditions in Argentina keep the animals outdoors the whole year. They feed exclusively on native grasses, which is reflected in the taste and delicacy of the meat.

Filet 200g
€ 30,00

Beilagen/Contorni /Side dishes

Country Wedges Potatoes
€ 3,50

Wegdes Potatoes
€ 3,50

Potato Crispers
€ 3,50

Pommes Frites – French fries
€ 3,50

Curley Fries
€ 3,50

**Rosmarinkartoffeln – Patate al
rosmarino – rosemary potatoes**
€ 3,50

Grillgemüse – Verdura alla griglia
–Grilled vegetables
€ 5,00

**Salatteller vom Büffet – Piatto
d'insalata dal buffet - Salad**
€ 4,30

Maiskolben – Pannocchia di mais
– Grilled corn
€ 2,90