



Digital Menu

Bëgnodüs

PUR N BUN MANGÈ Y N BUN GOT DE VIN

Benvenuti all'Adlerkeller

Il nostro ristorante è quello che vi aspettate
una volta arrivati in montagna:
piatti semplici Ladini, accompagnati da ottimi vini
e serviti con gentilezza e ospitalità!

Willkommen im Adlerkeller

Unser Restaurant ist was euch erwartet
sobald Ihr in den Bergen ankommt:
eine Vielfalt von typischen Ladinischen Speisen,
begleitet von ausgezeichneten Weinen und aufmerksamer Service!

Welcome to the Adlerkeller

*The Adlerkeller is what you expect
as soon as you arrive in the mountains:
a variety of typical Ladin dishes served with excellent wines
in a friendly ambience!*

Coperto 4,00

Gedeck - Cover charge

Degustazione

Verkostung - Tasting

5 portate - 5 Gänge - 5 courses **65,00**

abbinamento vino - Weinbegleitung - *wine pairing* **40,00**

prezzo a pers. - Preis pro Person - *price per pers.*

Carpaccio 🍷

di cervo, rucola, mele, formaggio Lagrein
Hirschcarpaccio, Rauke, Äpfeln, Lagrein Käse
Carpaccio of venison, rucola, apples, Lagrein cheese

🍷 *Pinot Nero Bachmann Riserva - Bozen*

Canederlo 🍷 🍷 🍷 🍷

di speck in brodo
Speckknödelsuppe
Dumpling with speck in consommé

🍷 *Lagrein Rosè Kretzer - Hofstätter*

Cajinci 🍷 🍷 🍷 🍷

Ravioli con rape rosse, burro fuso, papavero, ricotta affumicata
Schlutzkrapfen mit roter Bete, Mohn, Butter, geräucherter Ricotta Käse
Ravioli with beetroot, butter, poppy seeds, smoked ricotta

🍷 *Gewürztraminer Flora - Giran*

Cervo 🍷

Braciola di cervo, funghi porcini, polenta
Hirschkotelett, Steinpilze, Polenta
Venison chop, mushrooms, polenta

🍷 *Lagrein Gries Riserva - Terlan*

Frittelle 🍷 🍷 🍷 🍷

di mele, gelato alla cannella
Apfelküchlein, Zimteis
Apple fritters, cinnamon ice cream

🍷 *Aurie Petit Manseng - St. Pauls*

A disposizione per l'intero tavolo

Für den ganzen Tisch serviert - *Available for the entire table*

Antipasti

Vorspeisen – Starters

Formaggi locali 20,00

Selezione di 5 pezzi, mostarde di frutta e verdura, noci
Käsesorten 5 Stück, Früchte- und Gemüsesenf, Nüsse
Local cheese 5 pieces, fruits and vegetables mustard, walnuts
da condividere 8 pezzi - *to share 8 pieces* **28,00**

Salumi tirolesi 19,00

Speck, cervo, camoscio, suino, manzo fumé, salsiccia affumicata
Speck, Hirsch-, Gams- und Bauernsalami, Rindsgeselchtes, Kaminwurst
Speck, venison salami, farmers salami, smoked beef, smoked sausage
da condividere - *to share* **26,00**

Tartare 20,00

di filetto di manzo 100g, pane tostato, burro alle erbe
Tartar vom Rinderfilet 100G, Toastbrot, Kräuterbutter
Fillet steak Tartare 100g, toasted bread, herbs butter
da condividere 200g - *to share 200g* **30,00**

Carpaccio 23,00

di cervo, rucola, mele, formaggio Lagrein
Hirschcarpaccio, Rauke, Äpfeln, Lagrein Käse
Carpaccio of venison, rucola, apples, Lagrein cheese

Lumache 20,00

alla Bourguignone, pane tostato, polenta alla griglia
Burgunder Schnecken, gegrillte Polenta, geröstetes Brot
Snails a la Bourguignonne, grilled polenta, toasted bread

Edelweiß 20,00

formaggio locale fritto, marmellata di mirtilli
Frittierte Edelweiß Käse, Preiselbeermarmelade
Fried local cheese, redberries jam

Ravioli fritti 22,00

Turtres di spinaci e di crauti, cajinci arstis, sfogliatine di patate
Tirtlan mit Kraut und mit Spinat, Frittierte Ravioli, Kartoffelblattln
Typical fried ravioli with cabbage, spinach, fried donuts, fried potato

Primi piatti

Erste Speisen – *First courses*

Crema di fieno 18,00

crema di patate in brodo di fieno, crostini di pane, fiori
Bergblütensuppe, Brotcroutons
Mountain flowers soup, bread croutons

Zuppa di cipolle 18,00

crostino di pane, parmigiano, timo
Zwiebelsuppe, Brot, Parmesan, Thymian
Onion soup, toasted bread, parmesan, thyme

Spaghetti 20,00

speck, pomodorini, peperoncino, scaglie di grana, rucola
Speck, Kirschtomaten, Chili, Parmesan, Rauke
speck, cherry tomatoes, chili, parmesan, rucola

Ravioli di patate 23,00

ripieni di cervo, burro fuso, scaglie di grana, puccia croccante
Kartoffelravioli mit Hirsch, Butter, Parmesan, Schüttelbrot
Potato Ravioli with venison, butter, parmesan, crispy local bread

Risotto 24,00

salsiccia, formaggio locale, ribes, crescione di montagna
Risotto, Bratwurst, Bergkäse, Preiselbeere, Bergkräuter
Risotto, sausage, alpine cheese, red currant, mountain herbs

Cucina ladina

Ladinische Küche – *Ladin specialites*

Cajinci 21,00

Ravioli di spinaci e ricotta, burro fuso, parmigiano
Schlutzkrapfen mit Spinat und Ricotta, brauner Butter, Parmesankäse
Ravioli with spinach and ricotta cheese, butter, parmesan cheese

Spätzle 20,00

Gnocchetti di spinaci, speck
Spinatspätzle, Speck
"Spätzle" - mini spinach dumplings, speck



Fettuccine 22,00

all'uovo fatte in casa, porcini oppure capriolo
Hausgemachte Bandnudeln, Steinpilze oder Wildragout
Homemade pasta, mushrooms or venison ragù



Canederli di speck 22,00

con funghi porcini, speck croccante, prezzemolo fritto
Speckknödel, Steinpilze, knuspriger Speck, frittierte Petersilie
Speck dumplings, mushrooms, crispy speck, fried parsley

Quadris Canederli 24,00

formaggio, spinaci, funghi, rape rosse, burro fuso, parmigiano,
fonduta di formaggio, insalata di crauti
Käse-, Spinat-, Pilzen-, Roterübenknödel, brauner Butter,
Parmesan, Käsefondue, Krautsalat
*Cheese, spinach, mushrooms, beetroot dumplings, butter,
parmesan, cheese fondue, cabbage salad*



anche senza glutine - glutenfrei verfügbar - *gluten free available*

Chef consiglia

Chef empfiehlt – *Chef's special*



Piatto Adler 36,00



Polenta, formaggio, porcini, salsiccia, capriolo, canederlo di speck
Polenta, Käse, Steinpilze, Bratwurst, Rehgulasch, Speckknödel
Polenta, cheese, mushrooms, sausage, venison, speck dumpling

Costicine 30,00



Costicine di maiale al forno, patate fritte dippers
Gebratene Schweinerippchen, Dippers Pommes
Spare ribs, dippers fries

Stinco 29,00



Stinco di maialino alla birra, polenta, rösti di patate, crauti
Schweinshaxe, Polenta, Rösti, Krautsalat
Pork shank, polenta, rösti, cabbage salad

Costata tirolese 38,00



Entrecôte di manzo in salsa alla cipolla, rösti di patate, verdure
Zwiebelrostbraten, Rösti, gegrillte Gemüse
Entrecôte in onion sauce, rösti, grilled vegetables



Capriolo 33,00



Gulasch di capriolo, canederlo di speck, polenta
Rehgulasch, Speckknödel, Polenta
Venison stew, speck dumpling, polenta

Cervo 45,00



Braciole di cervo, porcini, polenta
Hirschkoteletts, Steinpilze, Polenta
Venison chops, mushrooms, polenta

Trota 32,00



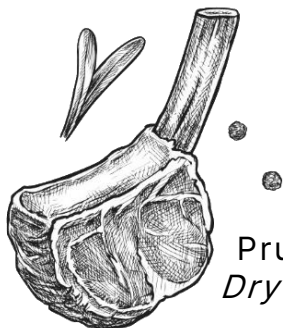
Trota di fiume alla griglia, insalata mista
Gegrillte Forelle, gemischter Salat
Grilled river trout, mixed salad



anche senza glutine - glutenfrei verfügbar - *gluten free available*

La nostra carne

Unser Fleisch – Our meat



Tomahawk 11,00/100g

100% Alto Adige Black Angus
South Tyrol - Grain Fed - min. 1000g

Tomahawk 13,00/100g

Prussian Aberdeen Angus, Medium Marbling
Dry Aged 3-4 Weeks - Grain Fed - min. 1000g

Ribeye 49,00

Prussian Aberdeen Angus, High Marbling
Dry Aged 4-5 Weeks - Grain Fed - 350g



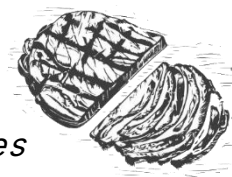
Filetto 45,00



Filetto di manzo al vino Lagrein, mele caramellate
Rinderfilet, Lagrein Wein, karamellisierter Apfel
Tenderloin Filet, Lagrein wine, caramelized apple
South Tyrol - Grass Fed - 300g

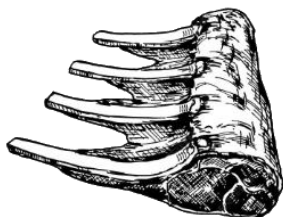
Vitello 36,00

Tagliata di vitello, rucola, pomodorini
Kalbsfleischstreifen, Rucola, Kirschtomaten
Sliced Veal Steak, rocket salad, cherry tomatoes
Italy - 300g



Agnello 40,00

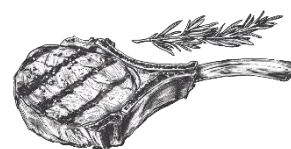
Costolette d'agnello
Lammkoteletts
Lamb ribs



New Zealand - Grass Fed - 300g

Maiale 32,00

Tomahawk di maialino Duroc
Tomahawk vom Duroc-Schwein
Duroc Pork Tomahawk Steak
Spain - Medium Marbling - 300g



Tutti i piatti vengono serviti con patate novelle al forno e verdure grigliate
Alle Steaks werden mit gebackenen Kartoffeln und Grillgemüse serviert
All Steaks are served with baked potatoes and grilled vegetables

Dessert

Nachspeisen - Desserts

Furtaies 16,00    

Frittelle tirolesi, marmellata di mirtilli
Strauben, Preiselbeermarmelade
Typical fritters, redberries jam

Puncerli 10,00    

Krapfen al papavero
Mohnkrapfen
Poppy seed doughnuts (Krapfen)

Canederli 12,00     

di ricotta ripieni di cioccolato, salsa alla vaniglia
Topfenknödel mit Schokolade gefüllt, Vanillesauce

Frittelle 12,00    

di mele, gelato alla cannella
Apfelküchlein, Zimteis
Apple fritters, cinnamon ice cream

Strudel 10,00     

di mele, salsa alla vaniglia
Apfelstrudel, Vanillesauce
Apple Strudel, vanilla sauce

Amore Caldo 10,00   

Gelato alla vaniglia, lamponi caldi
Heiße Liebe - Vanilleeis, heißen Himbeeren
Hot Love - vanilla ice cream, hot raspberries

Tiramisù 10,00    

Klassisches Tiramisù
Classic Tiramisù

	Cereali contenenti glutine , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	Glutenhaltiges Getreide , namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	Cereals containing gluten , namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Crustaceans and products thereof
	Uova e prodotti a base di uova	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Eggs and products thereof
	Pesce e prodotti a base di pesce	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Fish and products thereof
	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Peanuts and products thereof
	Soia e prodotti a base di soia	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Soybeans and products thereof
	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Milk and products thereof (including lactose)
	Frutta a guscio , vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Schalenfrüchte , namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse <i>Bertholletia excelsa</i> , Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	Nuts , namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
	Sedano e prodotti a base di sedano	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Celery and products thereof
	Senape e prodotti a base di senape	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Mustard and products thereof
	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sesame seeds and products thereof
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
	Lupini e prodotti a base di lupini	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Lupin and products thereof
	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Molluscs and products thereof
	Piatti vegetariani	Vegetarier Gerichte	Vegetarian plates