

Edelweiss

HOTEL & CHALETS ★ ★ ★ ★

Menu



Herzlich Willkommen



Benvenuti & Welcome

Kalte Vorspeisen – Antipasti – cold Starters

Carpaccio vom Rind | Rucola | Parmesanspäne
Carpaccio di Manzo | Rucola | Scaglie di Parmigiano
Carpaccio of Beef | Rucola | Parmigiano Cheese

€ 15,90.-

Räucherlachs mit Zupfsalaten & Meerrettich
Salmone affumicato con Insalatina & Rafano
Smoked Salmon with fresh Salads & Horse Radish

€ 16,50.-

Salad Bowl – Insalatine miste – mixed Salad

mit Garnelen | con Gamberi | with Shrimps

€ 16,90.-

mit Geflügelstreifen | con Pollo | with Chicken

€ 15,00.-

Suppen – Minestre – Soups

Tiroler Speckknödelsüppchen

Canederli di Speck in Brodo

Tyrolean Bacon Dumplings in fine Bouillon

€ 8,50.-

Schnittlauchfritattensüppchen

Frittatine d'Erba Cipollina in Brodo

Sliced Chives Pancakes in fine Bouillon

€ 7,50.-

Spargelcremesüppchen | hausgemachter Rohschinkengrissino

Crema d'Asparagi | Grissino al Prosciutto Crudo fatto in Casa

Asparagus Cream Soup | homemade Bacon Grissino

€ 8,50.-

Warme Vorspeisen – Primi Piatti – warm Starters

Hausgemachte Tagliolini mit Ragout vom Schnalser Hirsch | Rotweipreiselbeeren

Tagliolini fatte in Casa con Ragout di Cervo locale | Mirtilli al Vino Rosso

Homemade Tagliolini with Deer Ragout | Red Wine Berries

€ 15,50.-

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Nußbutter & Speck

„Schlutzkrapfen“ Mezzelune con Burro di Noci & Speck

„Schlutzkrapfen“ Ravioli with Nuts Butter & Bacon

€ 14,50.-

Spaghettini mit frischen Tomaten | Rucola | Mozzarella

Spaghettini con Pomodori freschi | Rucola | Mozzarella

Spaghettini with fresh tomatoes | Rucola | Mozzarellina

€ 13,90.-

Käsenocken auf mariniertem Krautsalat

Canederli di Formaggio su Insalata di Crauti marinati

Cheese Dumplings on marinated Cabbage Salad

€ 14,50.-

große Portion | Porzione grande | *as Main Course*

€ 3,00.-

KINDER – BAMBINI – CHILDREN

Penne mit Ragout oder Tomatensauce

Pasta corta alla Bolognese oppure al Pomodoro

Noodles with Meat or Tomatoe Sauce

€ 9,50.-

Kleines Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes Frites

Piccola Milanese di Vitello con Patate Fritte

Small „Wiener Schnitzel“ of Veal with French Fries

€ 15,50.-

Hauptspeisen – Secondi – Main Dishes

Zwiebelrostbraten vom Rind mit Schupfnudeln & Schmortomaten
Arrosto di Manzo alle Cipolle con Patate Tirolesi & Pomodoro al Forno
Roasted Beef with Onion on Tyrolean Potatoes & Oven Tomatoe
€ 26,50.-

Wienerschnitzel vom Kalb | Röstkartoffeln oder Pommes | Preiselbeeren
Cotoletta di Vitello alla Milanese | Patate rosolate o Patatine fritte | Mirtilli del Bosco
„Wiener Schnitzel“ | roasted Potatoes or French Fries | Cranberries
€ 24,00.-

Wolfsbarsch vom Grill mit Balsamico | Dillkartoffeln | ZucchiniGemüse
Branzino allo Griglia con Balsamico | Patate d'Aneto | Verdure di Zucchini
Grilled Sea Bass Filet | Dill Potatoes | Zucchini Vegetables
€ 25,50.-

Gegrillter Camembert mit mediterranem Grillgemüse
Camembert grigliato con Verdure mediterranee alla Griglia
Grilled Camembert Cheese with mediterranean Vegetables
€ 19,50.-

Süßer Tipp – *Consiglio Dolce* – Sweet Main Dish

Kaiserschmarren mit Apfelmus & Preiselbeeren
Kaiserschmarren con Composta di Mele & Mirtilli
Kaiserschmarren with Apple Mousse & Berries
€ 13,50.-

Dessert

Schokotörtchen | Erdbeeren | hausgemachtes Erdbeer- Sorbet
Tortino al Cioccolato | Fragole | Sorbetto di Fragole fatto in Casa
Ciocolate Tarte | Strawberries | homemade Strawberry Sorbet
€ 9,90.-

Kleiner Kaiserschmarren mit Apfelmus & Preiselbeeren
Piccolo „Kaiserschmarren“ con Composta di Mele & Mirtilli
Small „Kaiserschmarren“ with Apple Pure & Berries
€ 9,50.-

Hausgemachter Mübteig- Apfelstrudel | Vanilleeis | Sahne
Strudel di Mele | Gelato alla Vaniglia | Panna
Apple Strudel | Vanilla Ice Cream | Cream
€ 7,00.-

Amaretto | Parfait | exotische Früchte
Amaretto | Parfait | Frutta esotica
Amaretto | Parfait | exotic fruits
€ 9,50.-

Käsevariation von Südtiroler Sennereien | mit fruchtigen Chutneys
Variazione di Formaggi locali | Chutney di Frutta
Variety of local Cheese | fruity Chutney
€ 16,50.-