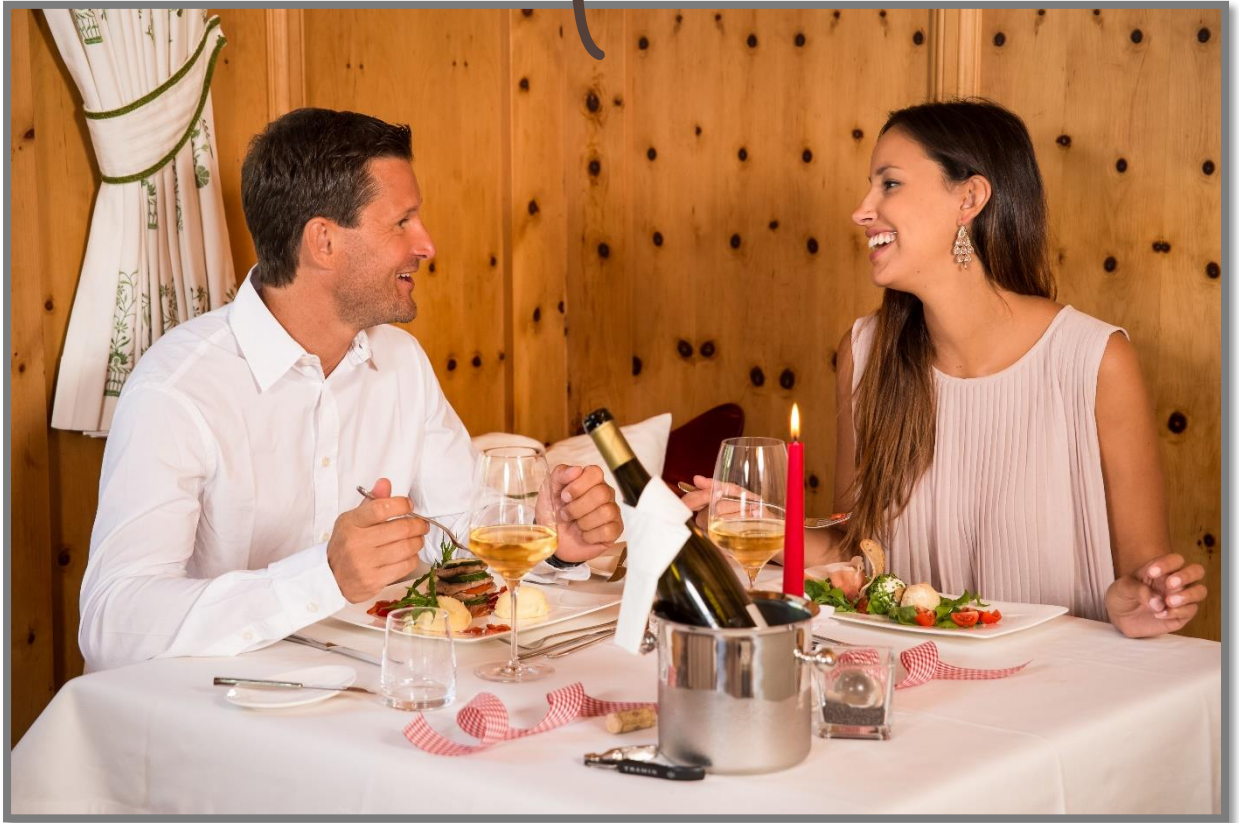


# Edelweiss

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.-

Kürbiscremesüppchen mit Kernöl & Amarettini

Crema di Zucca con Olio di Zucca & Amarettini

*Pumpkin Cream Soup with Seeds Oil & Amarettini*

€ 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

Karamellierte Nougat Crêpes | Passionsfrucht Sorbet  
Crêpes di Nougat caramellate | Sorbetto di Frutta di Passione  
*Nougat Crêpes caramelized | Passion Fruit Sorbet*  
€ 10,50.-

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

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

Amaretto | Parfait | marinierte Erdbeeren  
*Amaretto | Parfait | fragole marinate*  
*Amaretto | Parfait | marinated strawberries*  
€ 9,50.-

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