

WILLKOMMEN IM RESTAURANT TORGGLERHOF

BENVENUTI AL RISTORANTE TORGGLERHOF

Sollten gewisse Zutaten bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie uns dies bitte mit.
*Se avete delle allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione.
I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.*

Kleine Portion . *Porzione piccola* . - € 2,00

Kalte Vorspeisen . Antipasti freddi

Tatar . Rind . Zupfsalate . Taggiasche Oliven . Kapern . Butterrolle
Tartara . manzo . olive taggiasche . capperi . burro Vorspeise | Haupt.
€ 14,50 | € 23,00

Burrata . Tomaten – Brotsalat . Pesto . San Daniele Schinken
Burrata . insalata di pomodori e pane . pesto . prosciutto San Daniele € 13,50

Dreierlei Bruschetta . “Mediterran” . “Südtirol” . “Rustika”
Tomate, Mozzarella, Rohschinken | Frischkäse, Speck, Zwiebel | Feta, Olive, Rucola
Tris di bruschette . “Mediterranea” . “Altoatesina” . “Rusticale”
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo | formaggio fresco, speck, cipolla | feta, olive, rucola € 13,00

Marendbrettl „Torgglerhof“ . Bergbauernspeck . Haussalami . Kaminwurz . verschiedene Käse .
Pellkartoffel . Käuterquark . Tomate . Apfelchutney
Merenda “Torgglerhof” . speck . salame della casa . “Kaminwurz” . diversi tipi di formaggi .
patate in camicia . ricotta alle erbe . pomodori . chutney di mela € 16,00

Salate . Insalata

Salatteller „Berg“ . BIO . Truthahn . Tomate . Karotte . Blattsalate . Sonnenblumenkerne . Hausdressing
Insalatona “Montagna” . bio . tacchino . insalata mista . semi di girasole . condimento della casa € 13,90

Salate vom BIO - Bauer . gebratener Speck . Freilandei . Blattsalate . Tomate . Hausdressing
Insalatona del contadino bio . speck arrostito . uovo . insalata mista . pomodoro . condimento della casa € 13,90

Bunter Salat . Blattsalate . Sonnenblumenkerne . Hausdressing
Insalata mista . semi di girasole . condimento della casa € 7,00

Krautsalat . gebratener Speck
Insalata di crauti . speck arrostito € 6,00

Suppen . Minestre

Schaumsüppchen . Tomate . eingelegter Zucchini . Mozzarelline
Crema di pomodoro . zucchini marinati . mozzarelline € 7,50

Frittatensuppe . Kräuterfrittaten . Kraftbrühe
Brodo di manzo . crespelle alle erbette tagliate € 6,50

Warme Vorspeisen . Primi piatti

Olivengnocchi . Basilikum . geschmolzene Kirschtomaten . geröstete Pinienkerne
Gnocchi d'olive . basilico . pomodoro ciliegino . pinoli tostati Vorspeise | Haupt.
€ 12,50 | € 14,50

Casarecce . hausgemacht . Wildragout . Wacholder . Preiselbeere
Casarecce fatti in casa . ragú di selvaggina . ginepro . mirtilli rossi € 12,50 | € 14,50

Risotto . Amalfi Zitrone . Tomatenmarmelade . Kapern . San Daniele Schinken
Risotto . limone Amalfi . marmellata di pomodoro . capperi . prosciutto San Daniele € 12,50 | € 14,50

Ravioli . hausgemacht . Pfifferlinge . Petersilie . Lauch
Ravioli . fatti in casa . finferli . prezzemolo . porro € 12,50 | € 14,50

Hauptspeisen . Secondi piatti

Gegrillter Saibling . Apfelsektschaum . Pfifferlinge . grüner Bohne . La Ratte Kartoffeln <i>Salmerino alla griglia . spuma di cidro di mele . finferli . fagiolo verde . patate "La Ratte"</i>	€ 22,00
Tagliata . Zwischenrippe . Feldsalat . Rosmarinkartoffeln . Kirschtomate <i>Tagliata di manzo . patate al rosmarino . pomodoro ciliegino</i>	€ 24,00
Wienerschnitzel vom Schwein . Pommes frites . hausgemachte Preiselbeermarmelade <i>Bistecca alla Milanese . maiale . patate fritte . marmellata di mirtilli rossi fatta in casa</i>	€ 14,00
Wienerschnitzel vom Kalb . Pommes frites . hausgemachte Preiselbeermarmelade <i>Bistecca alla Milanese . vitello . patate fritte . marmellata di mirtilli rossi fatta in casa</i>	€ 19,50
Spareribs . Rosmarinkartoffeln . Speck - Krautsalat . Barbequesauce <i>Costolette . patate al rosmarino . insalata di crauti e speck . salsa barbecue</i>	€ 17,50
Passerforelle . Knoblauch . Zitrone . Petersilie . Kräuterkartoffeln . kleiner Salat <i>Trota dal fiume Passirio . aglio . limone . prezzemolo . patate alle erbette . insalata piccola</i>	€ 22,00

Kindergerichte . Piatti per i piccoli

Pasta . Tomatensauce . Olivenöl <i>Pasta . salsa di pomodoro . olio d'oliva</i>	€ 7,00
Frankfurter Würstchen vom Laugenrind . Pommes frites <i>Frankfurter "Wurstel" . Laugenrind . patate fritte</i>	€ 8,00
Kinderwienerschnitzel vom Schwein . Pommes frites <i>Bistecca alla Milanese per bambini . maiale . patate fritte</i>	€ 11,00
Putenschnitzel . gebackene Kartoffelspalten . Frühlingsgemüse . Bratensauce <i>Bistecca di tacchino . alla griglia . patate al forno . verdure primaverile . salsa d'arrosto</i>	€ 10,00

Desserts . Dolci

Cheesecake . Pfirsich . Zitronenminze <i>Cheesecake . pesca . menta al limone</i>	€ 8,00
Sorbets . marinierte Frucht der Saison <i>Sorbetti . frutta marinata di stagione</i>	€ 6,00
Kaiserschmarren nach Oma's Rezept . hausgemachte Preiselbeermarmelade <i>"Kaiserschmarren" . ricetta della nonna . marmellata di mirtilli rossi fatta in casa</i>	€ 11,50
Käse aus dem Passeiertal . Apfelmostarda <i>Formaggio della Val Passiria . mostarda di mela</i>	€ 10,00

TIPP

Folgen Sie uns auf **Facebook** und **Instagram** (apfelhotel).

Getränke . Bibite

Espresso oder Macchiato	€ 1,50
Cappuccino	€ 3,00
Tasse Kaffee	€ 2,80
Latte Macchiato	€ 3,30
Kännchen Kaffee . <i>Bricco di caffè</i>	€ 5,40
Heiße Schokolade . <i>Cioccolata calda</i>	€ 2,80
Verschiedene Tees (Schwarz, Früchte, Kräuter, Pfefferminz, Kamille, Grüntee u.v.m.)	
<i>Tisane varie (Tè nero, alla frutta, menta, tisana d'erbe, camomilla, verde, ect.)</i>	€ 2,70

Hausgemachter Apfelsaft . <i>Succo di mela fatto in casa 0,4 l</i>	€ 4,60
Hausgemachter Apfelsaft gespritzt . <i>Succo di mela fatto in casa con acqua gasata 0,4 l</i>	€ 4,30
TIPP Bergkräutereistee . <i>Tisana di montagna 0,25 l</i>	€ 2,80
Traubensaft, Johannisbeersaft . <i>Succo d'uva o di ribes 0,4 l</i>	€ 4,60
Hausgemachter Holundersaft . <i>Succo di sambuco fatto in casa 0,4 l</i>	€ 4,00
Limonade, Fanta, Eistee, Cola, Spezi . <i>Limonata, Fanta, Tè freddo, Coca Cola, Spezi 0,4 l</i>	€ 4,40
Coca Cola „zero“ 0,33 l	€ 4,00
½ l Mineralwasser . <i>Acqua minerale</i>	€ 2,90
7/10 l Mineralwasser . <i>Acqua minerale</i>	€ 4,20

TIPP Apfelsider „AnderDog“ . <i>Cidro di mela „AnderDog“ 0,33 l</i>	€ 3,90
Forst Bier oder Forst Radler . <i>Birra chiara o Radler „Forst“ 0,4 l</i>	€ 4,60
Forst Felsenkeller Bier (naturtrüb) . <i>Birra torbida „Forst Felsenkeller“ 0,3 l</i>	€ 3,90
Hefe Weihenstephan . <i>Birra di frumento „Weihenstephan“ 0,3 l</i>	€ 3,80
Hefe Weihenstephan . <i>Birra di frumento „Weihenstephan“ 0,5 l</i>	€ 5,30
Kristallweizen Weihenstephan . <i>Birra chiara di frumento „Weihenstephan“ 0,5 l</i>	€ 5,30
Dunkles Forst Bier . <i>Birra scura piccola „Forst“ 0,4 l</i>	€ 4,60
Hefe alkoholfrei . <i>Birra di frumento analcolica 0,33 l</i>	€ 3,90
Bier Krombacher alkoholfrei . <i>Birra chiara „Krombacher“ analcolica 0,33 l</i>	€ 3,90

TIPP 1 Glas Apfelspekt „Mali“ . <i>Calice Spumante di mele „Mali“</i>	€ 4,10
Veneziano oder Hugo . „Veneziano“ o „Hugo“	€ 4,80
Campari Orange . <i>Campari Orange</i>	€ 5,00
Rossini „Rosemary“	€ 5,00

TIPP Johannisbeer Rosmarin Spritz . <i>Spritz ribes e rosmarino</i>	€ 4,80
Hugo ohne Alkohol . <i>Hugo senza alcol</i>	€ 4,60

¼ l Rotwein vom Fass . <i>Vino rosso di casa</i>	€ 4,60
½ l Rotwein vom Fass . <i>Vino rosso di casa</i>	€ 9,00
¼ l Weißwein vom Fass . <i>Vino bianco di casa</i>	€ 4,60
½ l Weißwein vom Fass . <i>Vino bianco di casa</i>	€ 9,00

1 Glas Weißburgunder . <i>Calice Pinot Bianco</i>	€ 4,30
1 Glas Sauvignon . <i>Calice Sauvignon</i>	€ 4,30
1 Glas Gewürztraminer . <i>Calice Gewürztraminer</i>	€ 4,30
1 Glas Chardonnay . <i>Calice Chardonnay</i>	€ 4,50
1 Glas Sias (lieblich) . <i>Calice Sias</i>	€ 4,20
1 Glas Lagrein Kretzer Rosé . <i>Calice Lagrein Kretzer Rosé</i>	€ 4,30

1 Glas Vernatsch . <i>Calice „Schiava“</i>	€ 4,30
1 Glas Blauburgunder . <i>Calice Pinot Nero</i>	€ 4,50
1 Glas Blauburgunder Riserva . <i>Calice Pinot Nero Riserva</i>	€ 6,50
1 Glas Lagrein . <i>Calice Lagrein</i>	€ 4,50
1 Glas Cuvée Rubin . <i>Calice Cuvée Rubin</i>	€ 5,50