

APFELHOTEL

TORGLER  
HOF



SPEISEKARTE . MENÙ PRANZO

## KALTE VORSPEISEN . ANTIPASTI FREDDI

**Tatar . Rind . gelbe Tomate . Basilikum . Butterrolle**

Tartara . manzo . pomodoro giallo . basilico . burro

G\* | L\*

Vorspeise | Haupt.

€ 18,00 | € 25,00

**Antipasti Torgglerhof: Herzhaftes . Hausgemachtes . Gesundes**

€ 39,00

**Kurzgesagt: 5 verschiedene Vorspeisen zum Teilen . ab 2 Personen**

Antipasti Torgglerhof: buono . fatto in casa . regionale.

5 antipasti diversi da condividere . da 2 persone

G\*

**Bruschetta . Kirschtomate . Pesto . Rohschinken .**

€ 14,00

**Geschmorte Tropeazwiebel . Pinienkerne . Feta . Olive . Gurke**

Bruschetta . pomodorini . pesto . prosciutto crudo .

cipolla brasata . pinoli . feta . olive . cetriolo

V\* | L\*

**Marendbrettl „Torgglerhof“ . Bergbauernspeck . Haussalami .**

€ 18,00

**Kaminwurze . verschiedene Käse . Kräuterquark . Tomate . Apfelchutney**

Merenda “Torgglerhof“ . speck . salame della casa . salame “Kaminwurze” .

diversi tipi di formaggio . ricotta alle erbe . pomodori . chutney di mela

G\* | L\*

## SALATE . INSALATA

**Bunte Salatschüssel**

€ 7,00

Insalata mista

V | G | L

**Gartenfrische Zupfsalate . Knuspriger Speck . Büffelmozzarella . Fenchel . Pesto**

€ 14,50

Insalata fresca dell'orto . speck croccante . mozzarella di bufala . finocchio . pesto

G | L\* | V\*

**#support Südtirol #support Italy**



ALLE PRODUKTE DIE FÜR UNSERE GERICHTE VERWENDET WERDEN STAMMEN  
AUSSCHLISSLICH AUS SÜDTIROL ODER ITALIEN .  
EINFACH WEIL ES UNS WICHTIG IST .

TUTTI I PRODOTTI UTILIZZATI NELLA NOSTRA CUCINA SONO ESCLUSIVAMENTE  
D'ALTO ADIGE O D'ITALIA. SEMPLICEMENTE PERCHÈ È IMPORTANTE PER NOI .

## SUPPEN . MINESTRE

**Schaumsüppchen . Wald- und Wiesenpilze . Rindertataki . Zitrusmayonnaise** € 10,00  
Vellutata . funghi del bosco e del prato . tataki di manzo . maionese ai agrumi  
G | V\*

## WARME VORSPEISEN . PRIMI PIATTI

**Risotto . Tomate . Goldbrassenceviche . Frühlingslauch** Vorspeise | Haupt.  
Risotto . pomodoro . ceviche d'orata . porro € 13,50 | € 16,50  
V\* | G | L\*

**Ravioli . Radicchio . karamellierte Walnuss . Pecorino romano** € 13,50 | € 16,50  
Ravioli . radicchio . noci caramellizzati . pecorino romano  
V

**Orecchiette . Kräuterpesto . Stracciatella . Olive** € 13,50 | € 16,50  
Orecchiette . pesto d'erbe . stracciatella . olive  
V | G\* | L\*

## HAUPTSPEISEN . SECONDI PIATTI

**Wienerschnitzel vom Kalb . Pommes frites . hausgemachte Preiselbeermarmelade** € 23,00  
Bistecca alla Milanese di vitello . patatine fritte . marmellata ai mirtilli rossi fatta in casa  
G\* | L

**Rosa Kalbsrückensteak . Pastinake . bunter Mangold . Senf** € 28,00  
Bistecca di sella di vitello . pastinaca . bietola . senape  
G | L

**Confierter Schweinebauch . Rote Bete . Chicoreé . Holunderbeerenessig** € 27,00  
Porchetta confitto . barbabietola . chicoreé . aceto di sambuco  
G | L

**Wolfsbarschfilet . gebraten . Fregola Sarda . Zuckerschote . Panko . geräucherter Buerre Blanc** € 24,50  
Filetto di branzino . Fregola Sarda . taccole . panko . Beurre Blanc affumicato  
L\* | G\*

## KINDERGERICHTE . PIATTI PER I PICCOLI

**Wienerschnitzel vom Kalb . Pommes frites** € 12,00  
Bistecca alla Milanese di vitello . patate fritte  
G\* | L

**Frische Pasta . Bolognese oder Tomatensauce** € 10,00  
Pasta fresca . salsa bolognese oppure al pomodoro  
G\* | L

## DESSERTS . DOLCI

**Kaiserschmarrn nach Omas Rezept. Kirschkompott** € 13,50  
"Kaiserschmarren". ricetta dalla nonna . composta di ciliegie  
V

**Holunder . Honig . Frischkäse** € 9,50  
Sambuco . miele . formaggio fresco  
G\* | V

**Rhabarber . Himbeere . weiße Schokolade . Vanille** € 10,50  
Rabarbaro . lamponi . cioccolato bianco . vaniglia  
G\* | V

V = VEGETARISCH / VEGETARIANA | G = GLUTENFREI / SENZA GLUTINE |  
L = LAKTOSEFREI / SENZA LATTOSIO

V\* = AUF WUNSCH VEGETARISCH / SU RICHIESTA VEGETARIANA | G\* = AUF WUNSCH  
GLUTENFREI / SU RICHIESTA SENZA GLUTINE |  
L\* = AUF WUNSCH LAKTOSEFREI / SU RICHIESTA SENZA LATTOSIO