

APFELHOTEL

TORGLER  
HOF



SPEISEKARTE . MENÙ PRANZO

## KALTE VORSPEISEN . ANTIPASTI FREDDI

Vorspeise | Haupt.  
€ 17,50 | € 24,50

**Tatar . Rind . geröstetes Schüttelbrot . Kürbis . Traube . Butterrolle**  
Tartara . manzo . pan croccante . zucca . uva . burro  
G\* | L\*

**Antipasti Torgglerhof: Herzhaftes . Hausgemachtes . Gesundes** € 38,00  
**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\* | L\*

**Bruschetta . Kirschtomate . Pesto . Bresaola .** € 13,00  
**geschmorter Tropeazwiebel . Stracchiarella di buffalo**  
Bruschetta . pomodorini . pesto . bresaola .  
cipolla tropicale brasata . stracchiarella di bufala  
V\* | L\*

**Marendbrettl „Torgglerhof“ . Bergbauernspeck . Haussalami .** € 17,00  
**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

**Herbstsalate . geschmorter Kürbis . Traube . Apfel . Walnusddressing** € 12,50  
Insalate autunnali . zucca brasata . uva . mela . condimento di noci  
V | G | L

**#support Südtirol #support Italy**



ALLE PRODUKTE DIE FÜR UNSERE GERICHTE VERWENDET WERDEN STAMMEN  
AUSSCHLIESSLICH 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 . Gartenkürbis . Geschmorte Kalbspraline . Kürbis Mayonnaise** € 9,50  
Schiumetta . zucca da giardino . pralina di vitello brasato . maionese di zucca  
G\* | V\*

## WARME VORSPEISEN . PRIMI PIATTI

**Risotto . Kürbis . Granny Smith . Gartenkräuter** Vorspeise | Haupt.  
€ 13,00 | € 16,00  
Risotto . zucca . mela "Granny Smith" . erbe da orto  
V | G | L\*

**Ravioli . Steinpilze . Blattspinat . gehobelter Pecorino** € 13,00 | € 16,00  
Ravioli . porcini . spinaci . pecorino grattugiato  
V

**Tagliolini . Wildragout . Wacholderaromen** € 14,00 | € 17,00  
Tagliolini . ragù di selvaggina . arome al ginepro  
G\* | L

## HAUPTSPEISEN . SECONDI PIATTI

**Wienerschnitzel vom Kalb . Pommes frites . hausgemachte Preiselbeermarmelade** € 21,00  
Bistecca alla Milanese di vitello . patatine fritte . marmellata ai mirtilli rossi fatta in casa  
G\* | L

**Geschmorte Kalbswange . Schwarzwurzel . Steinpilz . Kräuterjus** € 26,00  
Guancia di vitello brasata . scorzonera . porcini . jus alle erbe  
G | L

**Hirschrücken rosa gebraten . Blaukraut . Sellerie . Birne** € 32,00  
Sella di cervo . cottura media . cavolo rosso . sedano . pera  
L | G

**Geflämmerter Lachs . Kirschtomaten . La ratte Kartoffel . eingelegte Zucchini . Beurre blanc** € 23,50  
Salmone . pomodorini . patate la ratte . zucchini sott'aceto . beurre blanc  
L\*

## KINDERGERICHTE . PIATTI PER I PICCOLI

**Kinderwienerschnitzel vom Kalb . Pommes frites** € 11,50  
Bistecca alla Milanese di vitello . patatine fritte  
G\* | L

**Frische Pasta . Bolognese oder Tomatensauce** € 9,00  
Pasta fresca . salsa bolognese o al pomodoro  
G\* | L

## DESSERTS . DOLCI

**Kaiserschmarrn . karamellierter Apfel . hausgemachte Preiselbeermarmelade** € 12,00  
"Kaiserschmarren" . mela caramellata . marmellata ai mirtilli rossi fatta in casa  
V

**Variation . Südtiroler Kastanie . Honig** € 9,50  
Variazione . castagna altoatesina . miele  
V

**Mandeltarte . Apfel . Sauerrahm** € 8,50  
Crostata di mandorle . mela . panna acida  
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