

APFELHOTEL

TORGLER
HOF



SPEISEKARTE . MENÙ PRANZO

KALTE VORSPEISEN . ANTIPASTI FREDDI

Tatar . Rind . Sellerieknolle . Thymian . Butterrolle

Tartare . manzo . radice di sedano . timo . 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 . sano.

5 antipasti diversi da condividere . da 2 persone

G*

Bruschetta . Kirschtomate . Pesto . Rohschinken .

€ 14,00

geschmorte Aubergine . Chorizo . Haselnuss . Feta . Olive . Gurke

Bruschetta . pomodorini . pesto . prosciutto crudo .

melanzane brasate . chorizo . nocciola . feta . oliva . cetriolo

V* | L*

Marendbrettl „Torgglerhof“ . Bergbauernspeck . Haussalami .

€ 18,00

Kaminwurze . verschiedene Käse . Kräuterquark . Tomate . Apfelchutney

Merenda “Torgglerhof“ . speck . salame della casa . “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 . Ziegenkäse . krosser Speck .

€ 13,50

Geschmorter Kürbis . Rettich

Insalata autunnale . formaggio di capra . speck croccante . zucca brasata . ravenello

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 . Bio-Kürbis . gebackene Praline . Chutney € 9,00
Vellutata . zucca bio . pralina frita . chutney
V | G

WARME VORSPEISEN . PRIMI PIATTI

Risotto . Apfel . Saiblingscevice . Kräuter Vorspeise | Haupt.
€ 14,00 | € 17,00
Risotto . mela . ceviche al salmerino . erbe
V* | G | L*

Ravioli . Roggen . Spinat . braune Butter . Topfen € 14,00 | € 17,00
Ravioli . segale . spinaci . burro . ricotta
V

Fusilloni . Mono Grano . Radicchio . Mascarpone . Birnenchutney € 14,00 | € 17,00
Fusilloni . mono grano . radicchio . mascarpone . chutney di pere
V | G* | L*

HAUPTSPEISEN . SECONDI PIATTI

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

Geschmortes Kalbsbäckchen . Kürbis . Holunderbeere . Schüttelbrot € 26,00
Guancia di vitello brasata . zucca . sambuco . "Schüttelbrot"
G | L

Rosa Rinderrücken . Schalottenjus . Grünkohl vom Garten . Polentapraline € 28,50
Sella di manzo . jus di scalogno . cavolo dal giardino . pralina di polenta
G | L

Gebratenes Zanderfilet . Grünkern-Kräuterrisotto . Verjus . Sellerie-Apfelsalat € 24,50
Filetto di lucioperca alla griglia . risotto di farro verde alle erbette . verjus . insalata di mele e sedano
L*

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. Zwetschgenkompott € 13,50
"Kaiserschmarren". ricetta dalla nonna . composta di prugna
V

Kastanie . Caramelia . Vanille € 10,50
Castagne . caramelia . 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