

Vorher eine Kleinigkeit

Uno spuntino per iniziare



*... für den ärgsten Hunger eine Vorspeise!
... avete molta fame e voglia di un antipasto?*

Mozzarella mit Tomaten, Oregano und Olivenöl € 8,90
Mozzarella con pomodori, origano e olio d'oliva

Fjord Räucherlachs mit Toastbrot Kren und Butter € 11,90
Salmone affumicato con pane tostato, burro e raffano

Kleiner „Antipasto“ mit Original Südtiroler Speck, Bündner, Salamino, Bergkäse und Kren € 8,90...

Antipasto misto Castelrotto

con speck originale dell'Alto Adige, salamino, bresauola, formaggio di montagna e raffano € 8,90

Aus unserem Suppentopf

Le nostre zuppe

*.... weil a gute Supp'n
immer schmeckt!
.... una zuppa gustosa è
sempre buona!*

Knödelsuppe „Mandl & Weibele“

(1 Speckknödel, 1 Spinatknödel) in kräftiger Fleischsuppe € 5,90
Canederli in brodo (1 allo speck e 1 agli spinaci)

Griesnockerlsuppe € 4,90
Gnocchi di semolino in brodo

Französische Zwiebelsuppe überbacken € 5,90
Zuppa di cipolle alla francese gratinata



Nudeln, Nocken, Knödel

Pasta, gnocchi e canederli

... als Vorspeise oder Hauptgericht!

... come primo o secondo piatto!



Spaghetti mit Fleischragout € 7,30/8,30
Spaghetti al ragù

Makkaroni Bauernart € 8,30/9,30
Maccheroni alla contadina

Eierbandnudeln mit Gorgonzola, Räucherlachs und Rauke € 9,90/10,90
Tagliatelle all'uovo con gorgonzola, salmone affumicato e rucola

Pappardelle mit Wildpfefferragoutsauce und Steinpilzen € 9,90/10,90
Pappardelle all'uovo con ragù di selvaggina e porcini

Knödeltris € 9,30
Käse-, Rote beete und Spinatknödel mit brauner Butter und Parmesan
Tris di canederli (formaggio, spinaci e bietole rossi) con burro sciolto e parmigiano

Käsenocken nach "Alt Kastelruther Art" mit Butter und Parmesan € 8,30 / 9,30
Gnocchi tipici di formaggio (pasta di canederli con burro e parmigiano)

Gartenfrische Salate

Insalate fresche del giardino



... in vielen Variationen - immer was Guat's!

... in molte variazioni, ma sempre buone!

Salatplatte mit frischen und knackigen Salaten der Saison
Piatto d'insalata fresca di stagione

- mit heimischem Bergkäse | con formaggio locale di montagna
- mit Thunfisch | con tonno € 10,90
- mit Hausschinken | con prosciutto di casa

Großer gemischter Salatteller mit zwei Speckknödeln € 10,90
Grande insalata mista con due canederli allo speck

Kleiner gemischter Salat (als Beilage) € 4,60
Insalata mista piccola (come contorno)

A guate Jaus'n

Brettljause „Seiser Alm“

Gemischter Aufschnitt mit
Bergkäse Butter und Brot € 10,90

Original Südtiroler Speck

geschnitten oder am Stück € 10,90
mit Butter und Brot

Käseplatte

mit verschiedenen heimischen
Käsesorten mit Butter, Brot € 10,90

Una buona merenda

Merenda tirolese „Alpe di Siusi“

Affettato misto con formaggio di
Malga € 10,90

Speck originale dell'Alto Adige

Speck dell'Alto Adige affettato oppure
al pezzo € 10,90

Piatto di formaggio

con formaggi misti locali burro e
pane € 10,90



Vegetarische Angebote!

Piatti vegetariani

.... *Fleischlos glücklich!*

.... *Gustare senza carne!*

Gemüseteller „Saalstuben“

Mit einer Vielzahl verschiedener
Gemüsesorten, Ei, Butter und
Reibekäse € 13,90

Piatto di verdure miste

„Saalstuben“

Varietà di verdure cotte, uovo,
burro e parmigiano € 13,90

Gebackener Camembert

mit Salatbouquet und Preiselbeeren € 10,90
Camembert fritto con bouquet d'insalata mista e mirtilli rossi

Käseomelette € 8,90

(gibt's eigentlich auch mit Schinken – aber nicht weitersagen!)
Omelette con formaggio oppure prosciutto cotto di casa

Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren oder Fruchtsalat € 8,90

„Kaiserschmarrn“ (frittata dolce) con mirtilli rossi oppure macedonia

Preiselbeeromelette € 8,90

Omelette con mirtilli rossi

Die Hex´ Lobelia

La strega Lobelia

.... *hat a scho' gewusst, was guat ist!*

.... *conosceva già i piatti buoni!*



Lobelias „Hexenbesen“

Eine feine Fleischauswahl, aufgespießt und mit Wildkräutern würzig am Grill gebraten, dazu Pommes frites und gemischter Salat € 18,90

Spiedino di „Strega Lobelia“

Spiedino di carne mista alla griglia con erbette selvatiche, patatine fritte e insalata mista € 18,90

„Hexenpfanne“

Eine Pfanne für Hexer (ab 2 Personen)
Makkaroni in pikant-scharfer Hexensauce
Preis pro Person € 9,30

Padella della strega

Padella per due persone.
Maccheroni con salsa
piccante € 9,30 (a persona)



Unser Hit

La nostra specialità

.... *Gutes Essen muss nicht teuer sein!*

.... *Un piatto buono e gustoso non deve essere caro!*

„Grillteller Schlern“

Gemischtes vom Grill mit
Kräuterbutter, Röstkartoffeln
und gemischtem Salat
dazu Frittatensuppe
oder ein Dessert! € 17,90

Fruchtsalat mit Eis

Heiße Liebe

Heidelbeeren mit Eis

„Grigliata mista Sciliar“

Grigliata mista con burro alle
erbe, patate arrostate e
insalata mista.

con frittatine in brodo

oppure dolce! € 17,90

Macedonia di frutta con gelato di vaniglia

Gelato di vaniglia con lamponi

Mirtilli neri con gelato di vaniglia

Traditionell & gut
Tradizionale e buono

... *Klassiker aus der Saalstuben-Küche*
... *Piatti classici Saalstuben*

Wienerschnitzel aus der Pfanne
mit Preiselbeeren und Pommes vom
Schwein € 12,90 vom Kalb 15,30

Bistecca alla Milanese con
mirtilli rossi e patatine fritte
di maiale € 12,90 di vitello 15,30

Ochsenfilet vom Grill
mit Kräuterbutter, Pommes frites
und gemischtem Salat € 22,90

Filetto di manzo nostrano alla
griglia con burro alle erbe, patatine
fritte e insalata mista € 22,90

Schweineschnitzel vom Grill
mit Pommes frites € 10,90

Bistecca di maiale alla griglia
con patatine fritte € 10,90

Fitnesssteller „Saalstuben“
Truthahnschnitzel vom Grill auf
gekochtem Gemüsebouquet,
Butter und Parmesan € 13,90

Piatto sportivo „Saalstuben“
Bistecca di tacchino alla griglia con
verdure miste cotte, burro
e parmigiano € 13,90

Pfeffersteak „Madagaskar“
mit Röstkartoffel und
Saisongemüse € 23,90

Filetto di manzo al pepe verde
con patate arrostate e verdure
miste cotte stagionale € 23,90

Kalbslende „Saalstuben-Art
auf Blattspinat mit Gorgonzola
und Kartoffelröstinchen € 18,90

Lombata di vitello Saalstuben
con spinaci, gorgonzola e
patate bernese € 18,90

Feinschmecker-Ecke
L'angolo del buongustaio

... *für zwei, die genießen können!*
... *per due persone che sanno gustare!*

Chateaubriand

Für 2 Personen (doppeltes Filet-stück),
reichlich garniert mit feinem
gekochtem Gemüse, Pommes frites
und einer brauner Pfefferrahmsauce.-
Dazu servieren wir Ihnen eine Flasche
Südtiroler Merlot (0,75 l) € 66,90

Chateaubriand

per due persone (doppio filetto di
manzo), ben guarnito con verdure
cotte stagionali, patatine fritte e salsa
al pepe verde.
Questo piatto viene servito con una
bottiglia di Merlot altoatesino € 66,90

Darüber freuen sich unsere kleinen Gäste!

Per i nostri piccoli



5 Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup

5 Chicken Nuggets con patatine fritte e ketchup € 7,90

Kleines Wienerschnitzel mit Pommes frites € 8,90

Piccola bistecca alla milanese con patatine fritte

Frankfurter Würstchen mit Pommes und Ketchup € 7,90

Würstel con patatine fritte e ketchup

Fischstäbchen gebacken mit Pommes € 7,90

Bastoncini di pesce con patatine fritte

Kleines Schweineschnitzel vom Grill mit Pommes frites € 7,90

Piccola Bistecca di maiale alla griglia con patatine fritte



Für Junggebliebene

Per chi si sente ancora giovane

.... *Leckeres in angenehmen Portionen*

.... *Piatti gustosi e piacevoli porzioni*

Pfeffersteak „Mignon“

mit Kartoffelkroketten und
Gemüsecocktail € 18,90

Filetto Mignon al pepe verde

con crocchette di patate e verdure
miste € 18,90

Kalbslendchen „Mignon“

in Gorgonzola-Sauce, mit Blätterspinat
und Kartoffelröstinchen € 15,90

Lombata di vitello „Mignon“

con salsa al gorgonzola, spinaci al
burro e patate arrostiti € 15,90

... zum Schluss a Sünd'!
... un peccato di gola!

*Unsere leckeren Dessertangebote!
I nostri irresistibili dolci!*

Schokoladenmousse auf Früchtemark € 5,90
Mousse al cioccolato con purea di frutta

Haselnusshalbgefrorenes auf Früchtemark € 5,90
Semifreddo alla nocciola con purea di frutta

Äpfelküchel mit Vanillesauce | Frittelle di mele con salsa alla vaniglia € 6,90

Hausgemachter Fruchtsalat € 4,20
Macedonia fatta in casa
- mit Eis | con gelato € 5,40

Vanilleeis mit Grand Marnier | Gelato alla vaniglia con Grand Marnier € 5,40

„Irish Coffee“ € 6,20

2 Kugeln Zitroneneis mit Wodka € 5,40
2 palline di gelato al limone con vodka



Buchteln nach Omas Rezept

mit Vanillesauce lauwarm serviert!

vom „Spatzen-Norbert“ empfohlen! € 4,30

Buchteln tiepidi (dolcetti tirolesi a base di pasta lievitata) secondo la ricetta della nonna

con salsa alla vaniglia! € 4,30

Raccomandato da Norbert Rier del gruppo „Kastelruther Spatzen“!