

Willkommen im Steinerhof
Benvenuti
Welcome at the Steinerhof

steinerhof
hotel***


Guten Appetit - Buon Appetito - Enjoy

Antipasti - Kalte Vorspeisen - Starters

Affettato Tirolese: speck / prosciutto / salame affumicato / formaggio

Tiroler Aufschnitt: Speck / Schinken / Kaminwurze / Käse

Cold cuts: bacon / ham / smoked salame / cheese

€ 15,00 AGDB

Piatto di formaggi locali / mostarda di prugne e zucca

Aufschnitt von lokalen Käsesorten / Chutney von Pflaume und Kürbis

Local cheese sortiment / plum and pumpkin chutney

€ 16,00

Carpaccio di cervo / insalatina / finferli marinati

Hirschcarpaccio / Salat / marinierte Pfifferlinge

Deer carpaccio / salad / marinated chantarelles

€ 16,50

Filetto di trota affumicata / foglie di insalata / pane tostato

Filet von der geräucherten Forelle / Salatbouquet / getoastetes Brot

Filet of smoked trout / salad / toasted bread

€ 14,00

Minestre - Suppen - Soups

Zuppa d'orzo / „Tirtl“ fatto in casa

Gerstesuppe / hausgemachtes „Tirtl“

Barley soup / homemade „Tirtl“ (fried Tirolean pastry)

€ 10,50

Canederli di speck in brodo

Tiroler Speckknödelsuppe

Tirolean bacon dumpling soup

€ 9,00

Pastina in brodo

Nudelsuppe

Noodle soup

€ 7,00

Primi piatti - Vorspeisen - warm starters

Tris di canederli: spinaci – speck e formaggio

Knödeltris von Spinat, Speck- und Pressknödel

Three types of dumplings with spinach – bacon and cheese

€ 13,50

Mezzelune di patate / ricotta / parmigiano / burro sfuso

Kartoffelteigtaschen / Frischkäsefüllung / Parmesan / Butter

Potato ravioli / fresh cheese / parmesan / melted butter

€ 13,50

Tortelloni freschi / ragù di cervo

Hausgemachte Teigtaschen / Hirschfüllung / Rotwein- Preiselbeerjus

Homemade ortelloni / deer ragout / red wine- cranberry jus

€ 14,00

Tagliatelle fatte in casa con porcini / oppure con Ragù di cervo tagliato a mano

Hausgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen / oder mit handgeschnittenem Hirschragù

Homemade tagliatelle with boletus mushrooms / or with handcut deer ragù

€ 13,50

Gnocchi di patate / pomodorini / olive taggiasche / basilico / Buffala

Hausgemachte Kartoffelnocken / Cocktailtomaten / Taggiasche Oliven / Basilikum/ Buffala

Potato gnocchi / cherry tomatoes / taggiasche olives / basil/ Buffala

€13,50

Gnocchetti agli spinaci / prosciutto / panna

Hausgemachte Spinatspätzle / Schinken / Sahne

Spinach “Spatzlan” / ham / cream

€ 10,50

Secondi piatti - Hauptspeisen - Main courses

Trota fresca alla griglia / patate lesse / spinaci
Frische Forelle vom eigenen Becken gebraten / Naturkartoffel / Spinat
Fresh roasted trout / boiled potatoes / spinach
€ 19,50

Tagliata di manzo "Black Angus" / rucola / verdure grigliate / patate saltate
Tagliata vom Rind "Black Angus" / Rucola / gegrilltes Gemüse / Röstkartoffel
Tagliata of beef "Black Angus" / rocket salad / grilled vegetables / roast potatoes
€ 24,00

Grigliata di carne (manzo, maiale, pollo, würstel) / patate saltate / verdura grigliata
Grillteller (Rind, Schwein, Hühnerbrust, Würstel) / Röstkartoffel / gegrilltes Gemüse
Mixed grilled meat (beef, pork, chicken, würstel) / roast potatoes / grilled vegetables
€ 19,50

Gulash di cervo / polenta / cappuccio rosso
Hirschgulasch / Polenta / Blaukraut
Goulash of deer / polenta / red cabbage
€ 18,50

Cotoletta alla milanese / patate fritte
Wienerschnitzel / Pommes
"Wienerschnitzel" / potato fries
€ 14,00

Filetti di pollo impanati coi fiocchi di mais su bouquet d'insalata / dressing allo senape
Frittierte Hühnerbruststreifen mit Maisflocken paniert auf Salatboukett und Senfdressing
Chickenbreast fillets fried with roasted cornflakes on salatboukett with custard dressing
€ 15,00

Formaggio di montagna alla griglia / verdura alla griglia
Gegrillter Südtiroler Bergkäse / Gemüse vom Grill
Grilled alpine cheese / grilled vegetables
€ 15,00

Per extras o cambiamenti contiamo + 3€ al piatto/ Extras oder Änderungen werden mit +3€ berechnet / Extras or changes there will be add + 3 €

Piatti a base d'uova - Eierspeisen - Egg dishes

3 uova al tegame / patate saltate
3 Spiegeleier / Röstkartoffel
3 sunny side up eggs / roast potatoes
€ 12,00

3 uova al tegame / speck / patate saltate
3 Spiegeleier / Speck / Röstkartoffel
3 sunny side up eggs / bacon / roast potatoes
€ 13,00

Contorni - Beilagen - Side dishes

Patate saltate
Röstkartoffel
Roast potatoes
€ 5,00

Patate fritte
Pommes
Potato fries
€ 5,00

Insalata verde
Grüner Salat
Green salad
€ 5,00

Insalata mista
Gemischter Salat
Mixed salad
€ 5,00

Insalata di patate
Kartoffelsalat
Potato salad
€ 5,00

Insalata di cappuccio
Krautsalat
Cabbage salad
€ 5,00

Dolci - Süßspeisen - Dessert

Strudel di mele fatto in casa (pasta frolla) con salsa di vaniglia o panna
Hausgemachter Apfelstrudel (aus Mürbteig) mit Vanillesoße oder Sahne
Homemade apple strudel (shortcrust pastry) with vanilla custard or whipped cream
€ 5,50

Tortino al cioccolato con cuore morbido / pallina di gelato
Schokotörtchen mit flüssigem Kern / eine Kugel Eis
Chocolate cakelet with liquid core / a coup of ice-cream
€ 9,50

Gelato alla vaniglia / lamponi caldi / panna
Vanilleeis / heiße Himbeere / Sahne
Vanilla ice-cream / hot raspberries / whipped cream
€ 6,50

Fritelle di mele / pallina di gelato alla vaniglia
Apfelküchlein / eine Kugel Vanille Eis
Fried apple rings with a coup of vanilla ice-cream
€ 9,50

Kaiserschmarren / uvette
Kaiserschmarren / Rosinen
„Kaiserschmarren“ / rasins
€ 13,00

Canederlo di ricotta / gianduia / fragole fresche (min. 15 minuti)
Topfenknödel / Nougatkern / frische Erdbeeren (min. 15 Minuten)
Cottage cheese dumplings / nougat / fresh strawberries (min. 15 minutes)
€ 9,50

Torte del giorno
Tageskuchen
Pastry of the day
€ 5,50

*Für unsere kleinen Gäste
per i nostri piccini
for our little guests*

Micky Mouse

Bistecca milanese / patate fritte

Wienerschnitzel / Pommes

„Wienerschnitzel“ / potato fries

€ 9,50

Turtles

Würstel / patate fritte

Würstel / Pommes

Würstel / potato fries

€ 7,00

Tweetie

Chicken Nuggets / Pommes

€10,00

Spaghetti al pomodoro, al ragù oppure al burro

Spaghetti Tomaten, Fleischsauce oder mit Butter

Spaghetti noodles with tomato sauce, meat sauce or butter

€ 6,50

Erfrischungsgetränke
Succhi
Drinks

Rauch Säfte 0,3l
(Mango, Heidelbeere, Johannisbeere, Pfirsich, Birne, Maracuja, Orange)

€3,00

Coke, Ice Tea Peach, Ice Tea Lemon, Oransoda, Lemonsoda 0,33l

€3,00

Himbeersaft (Sirup) 0,3l – 0,5 l
Succo di lampone (sciroppo) 0,3l – 0,5l
Raspberry juice (sirup) 0,3l – 0,5l

€2,00 - €4,00

Nicht alkoholische Aperitifs
Aperitivi analcolichi
Non Alcoholic Aperitivi

Tonic water
Gingerino
Sanbitter White / Red
Crodino

€3,20

Aperitivi

Hugo
(Prosecco, Elderflower- sirup, Soda, Mint)

€4,40

Aperol Spritz
(Prosecco, Aperol, Soda, Orange)

€4,40

Gint Tonic
(Malfi-Lemon Gin, Tonic, Basil, Red Currants)

€10,00

Beer`s

Forst Pils 0,3 l / 0,5l

€3,30-€5,50

Forst 1857 Lager 0,3 l

€3,80

Weihenstephan Weisbier 0,3 l / 0,5 l

€3,30-5,50

Forst 0,0 (0% alk)

€3,60

Vines and Shot's

Frag nach dem Kellner oder schau in die Weinkarte
Chiedi il cameriere o guardi nostra lista di Vini
Ask the waiter or check our vine List

Coffee and Tea Time

Espresso
Espresso Macchiato

€1,6

Macchiato

€2,0

Cappuccino

€2,80

Latte Macchiato

€3,40

Alle Kaffees sind auch ohne Koffein, bzw als Gerste-variante bestellbar -> + €0,2
Tutti caffè possiamo fare sia deca che di Orzo -> + €0,2
All Coffees are available as Decaf or Barley Coffee -> +€0,2

Kamillentee, Grüntee, Schwarzttee, Pfefferminztee, Waldfrüchtetee, Ingwer Zitronentee,
Hagebuttentee, Bergkräutertee
Camomilla, Verde, Nero, Menta, Frutti di bosco, Zenzero e Limone, Rosa canina , Erbe di
montagna
Camill, green, black, mint, forest fruits, ginger-lemon, rose hip, herbal

€2,50

Heise Schokolade Braun oder Weis
Cioccolata calda Normale o bianca
Hot chocolate Black or White

€4,50

+€ 0,5 mit Sahne/con panna/Whipped cream