

Speckkeller

TYPICAL RESTAURANT

APERTO · GEÖFFNET · OPEN

16³⁰ h - 24⁰⁰ h

CUCINA CALDA · WARMER KÜCHE · HOT DISHES

17³⁰ h - 22³⁰ h

PRENOTAZIONI · RESERVIERUNGEN · RESERVATION

0471 795425 - 0471 794657

DOMENICA GIORNO DI RIPOSO

SONNTAG RUHETAG

SUNDAY CLOSED

*Gentile cliente, qualora si desideri una fattura,
si prega cortesemente di avvisare
al momento dell' ordinazione. Grazie*

*Speck*keller
TYPICAL RESTAURANT

Highlights

Ogni settimana assieme ai nostri chef di cucina,
cercheremo di deliziarvi con nuove prelibatezze.

Jede Woche versuchen wir gemeinsam mit unseren Küchenchefs,
Sie mit neuen Köstlichkeiten zu begeistern.

Together with our chef,
we will spoil you every week with new local specialities.

La Tradizione

DIE TRADITION · THE TRADITION

Schweinshaxe

**OGNI MERCOLEDÌ SERA
JEDEN MITTWOCH ABEND
EVERY WEDNESDAY EVENING**

Stinco di maiale con patate saltate e crauti (Sauerkraut) 26 €
Schweinshaxe mit Röstkartoffeln und Sauerkraut
Shin (knuckle) of pork with sauted potatoes and pickled cabbage (Sauerkraut)

Le iberiche

**OGNI VENERDÌ SERA
JEDEN FREITAG ABEND
EVERY FRIDAY EVENING**

Costine di maiale iberiche 29 €
con insalata di crauti, pannocchia, pane all'aglio e salsine
Iberische Schweinsrippchen
mit Krautsalat, Maiskolben, Knoblauchbrot und Saucen
Iberian Spare Ribs
with cabbage salad, corncob, garlic bread and souces

Antipasti

VORSPEISEN · STARTERS

Piatto di Speck alla tirolese con rafano e sottaceti 17 €
Tiroler Speckteller mit Kren und Gurken
Plate of tirolean Speck with horseradish und pickles

Piatto di formaggi misti con mostarde 25 €
Gemischte Käseplatte mit verschiedene Chutney's
Mixed Cheese board with different chutney's

Variazione di bruschette "Speckkeller" 13 €
Bruschetta Variation "Speckkeller"
Mixed bruschetta "Speckkeller"

Carpaccio di filetto di manzo 24 €
con scaglie di parmigiano e porcini marinati
Carpaccio vom Rindsfilet mit Parmesankäse und marinierten Steinpilzen
Carpaccio from filet of beef with parmesan cheese and marinated porcini

Camembert al forno su lettino al vino rosso Lagrein 21 €
erbe aromatiche, aglio e crostini di pane
Gebackener Camembert auf Lagrein Wein, Kräuter, Knoblauch und Brotroutons
Oven baked Camembert on Lagrein wine, herbs, garlic and croutons

Tartare di manzo nostrano leggermente condita (150 g) 25 €
con crostini di pane e burro alle erbe
Tartare vom einheimischen Rind leicht angemacht (150 g)
mit Toastbrot und Kräuterbutter
Local Beef Tartare slightly spiced (150 g)
with toasted bread and herbal butter

Insalate

SALATE · SALAD

- Trota affumicata della val Passiria 19 €
su insalatina di pomodori e cipolla tropea, rafano e burro
Passaierer-Räucherforelle auf Tomatensalat mit Tropea Zwiebel, Kren und Butter
Local smoked trout on tomato salad with tropea onions, horseradish and butter
- Caprese (mozzarella di bufala e pomodori) 17 €
"Caprese" (Buffel Mozzarella und Tomaten)
"Caprese" salad (buffalo mozzarella and tomatoes)
- Insalata mista 9 €
Gemischter Salat
Mixed seasonal salad
- Insalata di cavolo cappuccio 6,5 €
Krautsalat
Cabbage salad

Zuppe

SUPPEN · SOUPS

- Capelli d'angelo, carne di manzo julienne in brodo di carne 10 €
Nudelsuppe mit Rindfleisch
Clear soup with pasta and boiled beef
- Canederli di speck in brodo di carne 10 €
Speckknödelsuppe
Clear soup with bread and speck dumplings
- Minestra del giorno 11 €
Suppe des Tages
Soup of the day

Primi piatti

WARME VORSPEISEN · HOT STARTERS

- Tris di canederli alla tirolese 18 €
con parmigiano grattugiato e burro del contadino all'erba cipollina
(Canederlo di formaggio, canederlo di spinaci, canederlo ai funghi porcini)
**Tiroler Knödeltris mit geriebenen Parmesankäse
und hausgemachte Bauer - Schnittlauchbutter**
(Käseknödel, Spinatknödel, Steinpilzknödel)
Tirolean Tris topped with parmigiano cheese and homemade chive butter
(bread and cheese dumpling, spinach dumpling, porcini dumpling)
- Ravioli ripieni di spinaci fatti in casa 18 €
con parmigiano grattugiato e burro del contadino all'erba cipollina
Hausgemachte Spinat Ravioli (Schlutzkrapfen)
mit geriebenen Parmesankäse und hausgemachte Bauer - Schnittlauchbutter
Homemade spinach ravioli topped with parmigiano cheese
and homemade chive butter
- Gnocchetti di spinaci alla tirolese "Spätzle" 18 €
conditi con panna, speck, funghi e porri
Tiroler Spinatspätzle mit Rahmsauce, Speck, Pilze und Lauch
Tirolean spinach "Spätzle" topped with creamy sauce, speck mushrooms and leek
- Pappardelle fatte in casa ai porcini e speck croccante 19 €
Hausgemachte Pappardelle (breite Bandnudeln)
mit Steinpilze und gerösteten Speckstreifen
Homemade pappardelle with porcini and roasted speck
- Tagliatelle fatte in casa al ragù di cervo e mirtillo 19 €
Hausgemachte Tagliatelle mit Hirschragu und Preiselbeere
Homemade tagliatelle with deer ragout and blueberries

Contorni & Salse

BEILAGEN & SAUCEN · SIDE DISHES & SAUCES

Rösti di patate con salse..... 7 €

Kartoffel Röstinchen mit Saucen

Potato "Rösti" with deeps

SALSE - al pepe verde , ai funghi di bosco , burro alle erbe..... 3 €

SAUCEN - Pfeffersauce, Pilzsauce, Kräuterbutter

SAUCES - pepper sauce, mushroom sauce, herbal butter

A nostri secondi piatti

UNSERE HAUPTSPEISEN · OUR MAIN COURSES

Canederli di speck con gulasch di manzo 24 €
Speckknödel mit Rindsgulasch
Bread and speck dumplings with beef gulasch

Filetti di maiale in crosta di erbette, 31 €
gnocchi alla tirolese e salsa alla cacciatora
Schweinefilets in Kräuterkruste,
Tiroler Schupfnudeln und Hirtensauce
Fillet of pork, in herbal crust "Cacciatore" (Huntersauce)
served with Tirolean gnocchi

Carré di agnello allo Chef cotto a bassa temperatura 35 €
con riduzione di vino Lagrein, Ratatouille di verdure e puré di patate
Lammkarree nach Art des Chefs bei niedriger Temperatur gekocht,
an Lagrein Reduktion, Ratatouille von Gartengemüse und Kartoffelpüree
Chef's Rack of lamb cooked at low temperature
on Lagrein reduction, vegetable Ratatouille and mashed potatoes

Filetto di manzo alla griglia 280 g (Angus · Argentina) 40 €
Rösti di patate giganti fatti con speck e verdure grigliate
Rindsfilet vom Grill 280g (Angus · Argentinien)
Riesen Kartoffel - Speck Rösti und Grillgemüse
Grilled beef steak 280g (Angus · Argentina)
giant potato - speck rösti and grilled vegetables



PANE E COPERTO.....	2,5 € a persona
BROT UND GEDECK	2,5 € pro Person
BREAD AND COVER CHARGE.....	2,5 € per person

Dolci

DESSERTS · SWEETS

Strudel di mele fatto in casa con crema alla vaniglia 8 €
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce
Homemade applestrudel with vanilla sauce

Tiramisù 9 €
Tiramisu
Tiramisu

SORBETTI · SORBET · SORBETS 9 €

Sorbetto al limone (leggermente alcolico)
Zitronensorbet (leicht alkoholhaltig)
Lemon sorbet (lightly alcoholic)

Sorbetto al caffè e Baileys (leggermente alcolico)
Kaffee-Baileys-Sorbet (leicht alkoholhaltig)
Coffee and Baileys sorbet (lightly alcoholic)

Gelato artigianale alla vaniglia "Venostes" con frutti di bosco freschi 10 €
Hausgemachtem Valilleeis "Venostes" mit frischen Waldbeeren
Homemade Vanilla Icecream "Venostes" with fresh berries

Frittelle di mele con crema alla vaniglia e ragù di fragole 12 €
Apfelküchlein mit Vanillesauce und frischen Erdbeeren
Apple fritter with vanillasauce and fresh strawberries

Canederli di ricotta e gianduia con crema alla vaniglia 12 €
Topfen - Nougat Knödel mit Vanillesauce
Sweet curd - nougat dumplings with vanilla sauce

Tortino al cioccolato fatto in casa con gelato alla vaniglia e frutti di stagione 13 €
Hausgemachtes Schokolade Törtchen mit Vanilleeis und frische Frucht
Homemade chocolate soufflé with Vanilla icecream and seasoned fruits

Vino Da Dessert

Gewürztraminer passito **Cresta** Rottensteiner  10 €

*Speck*keller
TYPICAL RESTAURANT

ELENCO ALLERGENI ALLERGENE ALLERGENS

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze secondo la normativa CEE 1169/2011

Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (frumento), segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi

In caso di allergia o intolleranza rivolgetevi sempre ai nostri maître che saranno a Vostra disposizione per proporvi un menu alternativo.

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen nach den Richtlinien des 1169/2011 EWG

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Getreide (Weizen), Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sollten Sie an einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden wenden Sie sich immer an unsere Oberkellner. Sie werden Ihnen gerne ein alternatives Menu unterbreiten.

Our dishes and beverages can contain substances or products, that cause allergies or intolerances under the EEC 1169/2011

Cereals containing gluten (wheat), namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains, and products thereof

Crustaceans and products thereof

Eggs and products thereof

Fish and products thereof

Peanuts and products thereof

Soybeans and products thereof

Milk and products thereof (including lactose)

Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin

Celery and products thereof

Mustard and products thereof

Sesame seeds and products thereof

Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers

Lupin and products thereof

Molluscs and products thereof

Should you be allergic or intolerant to the abovementioned products, always ask our maitres please. They are at your disposal in order to offer you an alternative menu.

