

Speckkeller

TYPICAL RESTAURANT

APERTO · GEOFFNET · OPEN

16³⁰ h - 23⁰⁰ h

CUCINA CALDA · WARME KUCHE · HÖT DISHES

18⁰⁰ h - 21³⁰ 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

Bënunì

Bienvenido

Willkommen Bienvenue

Welcome

Velkommen Welkom

Bem-vindo

Välkommen Dobrodošli

Tervetuloa

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) *A, M* 28 €
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 *A, C, M* 33 €
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

Ai nostri clienti celiaci, serviamo pane e pasta senza glutine.

Für unsere Gluten intoleranten Gäste, servieren wir
glutenfreies Brot und Nudelgerichte.

For our celiac guests, we serve gluten-free bread as well as pastas.

Antipasti

VORSPEISEN · STARTERS

Piatto di Speck alla tirolese con rafano e sottaceti..... 18 €
Tiroler Speckteller mit Kren und Gurken
Plate of tirolean Speck with horseradish und pickles

Piatto di formaggi misti con mostarde G, E, M..... 26 €
Gemischte Käseplatte mit verschiedene Chutney's
Mixed Cheese board with different chutney's

Variazione di bruschette "Speckkeller" A, G, E..... 15 €
Bruschetta Variation "Speckkeller"
Mixed bruschetta "Speckkeller"

Carpaccio di filetto di manzo G..... 25 €
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 G, A..... 24 €
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) G, A..... 26 €
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 *D, A, G* 21 €
su insalatina di pomodori e cipolla tropea, rafano e burro
Passaier 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) *G* 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 *C, A* 10 €
Nudelsuppe mit Rindfleisch
Clear soup with pasta and boiled beef

Minestra del giorno 11 €
Suppe des Tages
Soup of the day

Primi piatti

WARME VORSPEISEN · HOT STARTERS

Ravioli ripieni di spinaci fatti in casa A, C, G..... 20 €

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

Pappardelle fatte in casa ai porcini e speck croccante A, C..... 21 €

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 A, C, L..... 21 €

Hausgemachte Tagliatelle mit Hirschragu und Preiselbeere

Homemade tagliatelle with deer ragout and blueberries

Risotto allo zafferano su fonduta di formaggi locali G..... 21 €
e speck croccante (min. 2 persone)

Safranrisotto auf einer lokalen Käse Fondue

und gerösteten Speckstreifen (Min. 2 Personen)

Saffron Risotto with local cheese fondue
and crispy speck (min. 2 persons)

Contorni & Salse

BEILAGEN & SAUCEN · SIDE DISHES & SAUCES

Rösti di patate con salse *A, C* 7 €
Kartoffel Röstinchen mit Saucen
Potato "Rösti" with deeps

SALSE - al pepe verde, ai funghi di bosco , burro alle erbe *G, A* 3 €
SAUCEN - Pfeffersauce, Pilzsauce, Kräuterbutter
SAUCES - pepper sauce, mushroom sauce, herbal butter

A nostri secondi piatti

UNSERE HAUPTSPEISEN · OUR MAIN COURSES

Filetti di maiale in crosta, A, C, L, M..... 33 €
gnocchi alla tirolese e salsa alla cacciatora
Schweinefilets in Kruste,
Tiroler Schupfnudeln und Hirtensauce
Fillet of pork, in crust "Cacciatore" (Huntersauce)
served with Tirolean gnocchi

Carré di agnello allo Chef cotto a bassa temperatura A, G..... 37 €
con riduzione di vino Lagrein, caponata 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 250 g (Angus · Argentina) A..... 43 €
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 A, C, G, E 9,5 €
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce
Homemade applestrudel with vanilla sauce

Tiramisù A, C, G 9,5 €
Tiramisu
Tiramisu

SORBETTI · SORBET · SORBETS 9,5 €

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

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

Gelato artigianale alla vaniglia "Venostes" con lamponi caldi 10 €
Hausgemachtem Vanilleeis "Venostes" mit heißen Himmbereen
Homemade Vanilla Icecream "Venostes" with hot raspberries

Frittelle di mele con crema alla vaniglia e ragù di fragole A, C, G, E 14 €
Apfelküchlein mit Vanillesauce und frischen Erdbeeren
Apple fritter with vanillasauce and fresh strawberries

Canederli di ricotta e gianduia con crema alla vaniglia A, C, G, E 14 €
Topfen - Nougat Knödel mit Vanillesauce
Sweet curd - nougat dumplings with vanilla sauce

Tortino al cioccolato fatto in casa A, C, G, E 15 €
con gelato alla vaniglia e frutti di stagione
Hausgemachtes Schokolade Törtchen mit Vanilleeis und frische Früchte
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

- A** Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- B** Crostacei e prodotti a base di crostacei
- C** Uova e prodotti a base di uova
- D** Pesce e prodotti a base di pesce,
- E** Arachidi e prodotti a base di arachidi
- F** Soia e prodotti a base di soia
- G** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- H** Frutta a guscio ed i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia, noci del Queensland)
- K** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- L** Sedano e prodotti a base di sedano
- M** Senape e prodotti a base di senape
- N** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- P** Anidride solforosa e solfiti
- O** Lupini e prodotti a base di lupini
- R** Molluschi e prodotti a base di molluschi

- A** *Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)*
- B** *Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- C** *Eier und Eierzeugnisse*
- D** *Fisch und Fischerzeugnisse*
- E** *Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse*
- F** *Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse*
- G** *Milch und Milcherzeugnisse*
- H** *Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse)*
- K** *Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- L** *Sellerie und Sellerieerzeugnisse*
- M** *Senf und Senferzeugnisse*
- N** *Sesamsamen und Sesamerzeugnisse*
- P** *Schwefeldioxid und Sulphite*
- O** *Lupinen und Lupinenerzeugnisse*
- R** *Weichtiere und Weichtiererzeugnisse*

- A** *Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof*
- B** *Crustaceans and products thereof*
- C** *Eggs and products thereof*
- D** *Fish and products thereof*
- E** *Peanuts and products thereof*
- F** *Soybeans and products thereof*
- G** *Milk and products thereof (including lactose)*
- H** *Nuts and products thereof (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts)*
- K** *Sesame seeds and products thereof*
- L** *Celery and products thereof*
- M** *Mustard and products thereof*
- N** *Sesame seeds and products thereof*
- P** *Sulphur dioxide and sulphites*
- O** *Lupin and products thereof*
- R** *Molluscs and products thereof*

