



**PIZZE
GLUTEN FREE
ANCHE A PRANZO
GLUTENFREIE
PIZZA AUCH ZU
MITTAG**

MARGHERITA 12.00 €
pomodoro, mozzarella, origano
Tomate, Mozzarella, Oregano

SALAME PICCANTE 13.00 €
pomodoro, mozzarella, salame piccante
Tomate, Mozzarella, scharfe Salami

PROSCIUTTO E FUNGHI 13.00 €
pomodoro, mozzarella, prosciutto,
champignon
Tomate, Mozzarella, Schinken,
Champignon

WATER 1.90 €
still / sparkling (0,25 l)

WATER 4.00 €
still / sparkling (0,7 l)

WINE 3.50 € / 7.00 €
(0,1 l / 0,7 l)

GLUTEN FREE BEER 3.80 €
(0,2 l / 0,4 l)

**ALLERGENI
ALLERGENE**



ANTIPASTI STARTERS

ITA BAVARESE ALLA ZUCCA

carciofi . mais . misticanza . cialda al pane nero

DEU KÜRBIS-BAVAROIS-KUCHEN

Artischocken . Mais . Salat . Schwarzbrotwaffel

16.00 €

ITA TARTAR DI MANZO AFFUMICATA

burro all'erba cipollina . focaccia all'aglio croccante

DEU GERÄUCHERTES RINDERTARTAR

Schnittlauchbutter . Focaccia-Brot . krokerter Knoblauch

18.00 €

PRIMI VORSPEISEN

ITA SPAGHETTO DI SOIA

con verdure e funghi . brodo di cocco . miso e cipollotto

DEU SOJA-SPAGHETTI

Gemüse . Pilze . Kokosnuss-Süppchen . Miso . Frühlingszwiebeln

18.00 €

ITA SPAGHETTO ALL'AMATRICIANA

nuvola di pecorino . cipolla agrodolce

DEU SPAGHETTO ALL'AMATRICIANA

Schafskäse-Wölkchen . süßsaure Zwiebeln

17.00 €

SECONDI HAUPTSPEISEN

ITA TROTA SALMONATA CONFIT

insalata di patate . finocchietto . panna acida . barbabietola

DEU LACHSFORELLEN-KONFIT

Kartoffelsalat . Fenchel . saure Sahne . Rote Bete

26.00 €

ITA GALLETTO DELLA VALTELLINA

patate al forno . guazzetto alla diavola

DEU VALTELLINA-HÄHNCHEN

Ofenkartoffeln . Teufelsauce

26.00 €

DOLCI DESSERT

ITA TORTA DI PERE E CIOCCOLATO

salsa all'albicocca . cremoso alla panna

DEU BIRNEN-SCHOKO-KUCHEN

Aprikosensauce . Sahnecreme

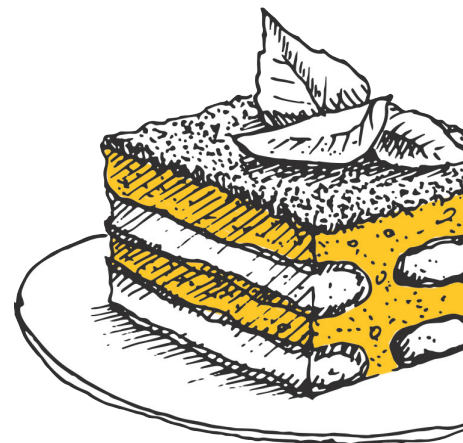
13.00 €

KAISERSCHMARREN

ITA composta di lamponi . vaniglia

DEU Himbeerkompott . Vanille

13.00 €





LA NOSTRA CUCINA GLUTEN FREE:

Dopo molti anni di esperienza, passati a perfezionare la nostra cucina gluten free, abbiamo raggiunto nel 2021 la certificazione dell'AIC.

La recente ristrutturazione del nostro Hotel, ci ha dato modo di realizzare tutti gli accorgimenti necessari per gestire al meglio questo tipo di alimentazione. Disponiamo infatti di una cucina separata con attrezzature ed equipaggiamenti ad hoc, il tutto gestito da un apposito cuoco, con l'obiettivo di evitare il più possibile eventuali contaminazioni da glutine. Inoltre una particolare attenzione del nostro personale di sala, mantiene il prodotto del nostro Chef, incontaminato fino al vostro tavolo.

Un'attenzione particolare la dedichiamo anche al gusto ed alle consistenze, che sono parte del nostro lavoro quotidiano, la pasta è fatta in casa utilizzando le farine del Mulino di Merano che ha raggiunto una lodevole esperienza al riguardo. Il percorso della preparazione dei pasti parte dalla ricerca di laboratorio in collaborazione con i fornitori specializzati, passando per le abili mani della nostra cucina, concludendosi nel test di assaggio della padrona di casa che, essendo celiaca, può esprimere un parere davvero autorevole.

UNSERE GLUTEN- FREIE KÜCHE:

Nach vielen Jahren Arbeit an der Perfektionierung unserer glutenfreien Küche, haben wir im Jahr 2021 die AIC-Zertifizierung erhalten.

Der kürzlichen Umbau unseres Hotels ermöglichte es uns, alle notwendigen Maßnahmen zu treffen, um die Zubereitung von glutenfreien Speisen besser umsetzen zu können. Es wurde eine separate Küche mit eigenen Arbeitsgeräten eingerichtet, die von einem speziellen Koch verwaltet werden, um jegliche Glutenkontamination so weit als möglich zu vermeiden. Darüber hinaus ist unser Personal geschult, ein besonderes Augenmerk darauf zu legen, dass die Speisen auch auf dem gesamten Weg von der Küche bis zu Ihrem Tisch nicht kontaminiert werden. Teil unserer täglichen Arbeit ist es weiters, bei der Zubereitung besonders auf Geschmack und Textur zu achten. Die Nudeln sind hausgemacht und werden mit Mehl aus der Meraner Mühle zubereitet, welches eine lobenswerte Qualität erreicht hat. Zusammenfassend könnte man auch sagen, der Prozess der Zubereitung der Speisen beginnt mit der Forschung im Labor, wird unterstützt durch die Zusammenarbeit mit spezialisierten Lieferanten, läuft weiter durch die erfahrenen Hände unserer Köche und schließt mit dem Geschmackstest durch die Gastgeberin ab, welche selbst Zöliakie-Betroffene ist und somit ein wirklich kompetentes Urteil abgeben kann.