










Antipasti freddi

Kalte Vorspeisen · Cold starters

Tartar di manzo, finferli, sedano rapa e tuorlo marinato    € 18,50
Rindertatar, Pfifferlinge, Staudensellerie, Rüben und mariniertes Eigelb
Beef tartare, chanterelles, celery, turnip and marinated yolk

Tortino di patate, Julienne di Speck, uovo poché    € 17,00
Kartoffelkuchen, Julienne-Speck, Eierpoché
Potato pie, Julienne Speck, egg poché

Battuto di melanzana, burrata affumicata, pesto, pomodorini  € 15,50
Gehackte Aubergine, geräucherte Burrata, pesto, tomaten
Chopped aubergine, smoked burrata, pesto, tomatoes


Piatto tirolese   1 Pers. € 12,00
Tiroler Teller 2 Pers. € 21,00
Tyrolean plate


Tagliere di formaggi  € 18,00
Käseplatte
Cheese plate

Zuppe

Suppen · Soups

Mini canederli di speck in brodo     € 10,50
Mini-Speckknödel in RinderBrühe
Mini speck dumplings in beef broth




Crema "Schüttelbrot", timo, Speck croccante  € 13,50
Schüttelbrotcreme, Thymian, knuspriger Speck
Schüttelbrot cream, thyme, crispy Speck

Crema di Patate di Laion, crostini di pane segale, profumo di tartufo  € 13,50
Kartoffelcreme von Lajen, Roggenbrot-Croutons, Trüffelaroma
Potato cream from Laion, rye bread croutons, truffle scent




Vellutata di castagne, creme fraiche, crostini di rosmarino  € 14,00
Kastaniencreme, Crème fraîche, Rosmarin-Croutons
Chestnut cream, creme fraiche, rosemary croutons

I nostri primi



Vorspeisen · Warm starters

Tris di canederli, rape rossa, formaggio del maso, spinaci, su crema di formaggio alpino    € 18,50
Knödel-Tris, rote Rüben, Bauernkäse, Spinat auf Bergkäsecreme
Tris-dumplings, red turnips, farmhouse cheese, spinach, on alpine cheese cream

Classico "Schlutzkrapfen" fatto in casa     € 17,00
Hausgemachte Schlutzkrapfen
Homemade "Schlutzkrapfen"

Tagliatelle "Schüttelbrot", ragù di cervo, ricotta affumicata di malga    € 19,00
Hausgemachte Schüttelbrot-Bandnudeln, Hirschragout, geräucherter Malga-Ricotta-Käse
Homemade "Schüttelbrot" tagliatelle pasta, venison ragout, smoked malga ricotta cheese

Risotto funghi porcini, speck del Maso € 18,50
Risotto Steinpilze, Bauernspeck
Risotto porcini mushrooms, Speck

Ravioli di patate, ripieni di ricotta e finferli, crema di burro del maso   € 18,00
Kartoffelravioli, gefüllt mit Ricotta und Pfifferlingen, Creme aus Bauernbutter
Potato ravioli, filled with ricotta and chanterelles, cream of farmhouse butter

Spaghetti o penne a scelta
Spaghetti oder Penne nach Wahl
Spaghetti or penne of your choice

Con pomodoro · mit Tomatensauce · *with tomato sauce* € 9,00
Ragù · Fleischsauce · *ragù* € 12,00
Aglìo, olio, peperoncino · Knoblauch, Öl, Chili · *garlic, oil, chili* € 10,00
Carbonara · Carbonara · *carbonara* € 13,00
Arrabbiata · Arrabbiata · *arrabbiata* € 12,00

Coperto € 1,50
Gedeck
Cover charge

Supplemento per porzioni più grandi 30 %
Aufpreis für größere Vorspeisen
Surcharge for larger starters

In caso di necessità vengono usati prodotti surgelati
Bei Bedarf können auch tiefgefrorene Produkte verwendet werden
Frozen products can be used if required



Secondi piatti

Hauptspeisen · *Main courses*

Costine di maiale alla Fudlè € 25,00
Fudlè Schweinerippchen
Pork ribs à la Fudlè

Guancia di vitello, purè di patate di Laion, cipolla rossa croccante € 25,00
Kalbsbacke, Kartoffelpüree aus Laion, knusprige rote Zwiebel
Veal cheek, mashed potatoes from Laion, crispy red onion

Filetto di manzo, verdure saltate di stagione, pure di patate Viola € 31,00
Rinderfilet, sautiertes Gemüse der Saison, Kartoffelpüree Viola
Beef fillet, sautéed seasonal vegetables, mashed Viola potatoes

Controfiletto di cervo, crema di sedano rapa, fichi brogiotti € 30,00
Hirschrücken, Selleriecreme, Knollensellerie-Creme, Feigen
Venison sirloin, celery cream, cream of celeriac, figs

Cotoletta alla milanese con patate fritte € 19,00
Wienerschnitzel mit Pommes Frites
Breadcrumbed "Wienerschnitzel" with french fries

Classico Hamburger con patate fritte € 18,50
Klassischer Hamburger mit Pommes Frites
Classic Hamburger with french fries

Stinco di maialino da latte, crauti salmistrati, patate Novelle € 24,00
Spanferkelhaxe, Sauerkraut, Kartoffeln Novelle
Knuckle of suckling pig, sauerkraut, Novelle potatos

Salmone al sesamo, crema di piselli e menta, Julienne di Zucchine € 27,00
Lachs mit Sesam, Erbsencreme und Minze, Julienne Zucchini
Salmon with sesame, pea cream and mint, Julienne zucchini

Menu bambini

Kindermenü · *Children menu*

Penne al pomodoro € 7,00
Penne mit Tomatensauce
Penne with tomato sauce

Penne al ragù € 8,00
Penne mit Fleischsauce
Penne with Ragù Sauce

Würstel con patate fritte € 8,00
Würstel mit Pommes Frites
Würstel with french fries

Piccola milanese di pollo con patate fritte € 12,00
Kleines Wienerschnitzel vom Huhn mit Pommes
Small breadcrumbed chicken „Wienerschnitzel“ with french fries

Dessert fatti in casa

Hausgemachte Desserts · *Homemade desserts*

Strudel di mele salsa di vaniglia

Apfelstrudel, Vanillesoße
Apple strudel, vanilla sauce



€ 8,00

Tiramisù

Tiramisù
Tiramisù



€ 8,00

Sfera di cioccolato, gelato alla nocciola, salsa calda di lamponi

Schokoladenkugel, Haselnusseis, warme Himbeersauce
Chocolate sphere, hazelnut ice cream, warm raspberry sauce



€ 9,50

Canederli di ricotta con salsa alla vaniglia

Topfenknödel mit Vanillesauce
Ricotta dumplings with vanilla sauce



€ 10,00

Cupcake al Vin Brulè

Glühwein Cupcake
Mulled wine Cupcake



€ 9,50

Semifreddo al Pino Mugo, cremoso di nocciole di bosco

Halbgefrorenes aus Latschenkiefer, Wald-Haselnuss-Creme
Mountain Pine Semifreddo, creamy wild hazelnut



€ 9,00



Marinara	Pomodoro, aglio Tomaten Knoblauch <i>Tomato, garlic</i>	€ 8,00
Margherita	Pomodoro, mozzarella Tomaten, Mozzarella <i>Tomato, mozzarella</i>	€ 8,20
Napoli	Pomodoro, mozzarella, acciughe Tomaten, Mozzarella, Sardellen <i>Tomato, mozzarella, anchovies</i>	€ 9,50
Romana	Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen <i>Tomato, mozzarella, capers, anchovies</i>	€ 10,00
Capricciosa	Pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Pilze <i>Tomato, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms</i>	€ 11,50
Quattro Stagioni	Pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi, wurstel Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Pilze <i>Tomato, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms</i>	€ 11,50
Quattro Formaggi	Pomodoro, mozzarella, fontina, gorgonzola, Emmentaler Tomaten, Mozzarella, Fontina, Gorgonzola, Emmentaler <i>Tomato, mozzarella, fontina, gorgonzola, Emmentaler</i>	€ 11,50
Funghi	Pomodoro, mozzarella, funghi Tomaten, Mozzarella, Pilze <i>Tomato, mozzarella, mushrooms</i>	€ 10,50
Prosciutto	Pomodoro, mozzarella, prosciutto Tomaten, Mozzarella, Schinken <i>Tomato, mozzarella, ham</i>	€ 10,50
Prosciutto Funghi	Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms</i>	€ 11,00

Pizza Fumo	Pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata Tomaten, Mozzarella, Geräucherte Scamorza <i>Tomato, mozzarella, smoked scamorza cheese</i>	€ 11,00
Pizza Crudo	Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo Tomaten, Mozzarella, Rohschinken <i>Tomato, mozzarella, rawham</i>	€ 11,50
Verdure	Pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane, zucchini, spinaci, asparagi Tomaten, Mozzarella, Paprika, Auberginen, Zucchini, Spinat, Spargeln <i>Tomato, mozzarella, peppers, aubergines, ourgettes, spinach, asparagus</i>	€ 12,50
Porcini	Pomodoro, mozzarella, porcini Tomaten, Mozzarella, Steinpilze <i>Tomato, mozzarella, porcini mushrooms</i>	€ 12,00
Tirolese	Pomodoro, mozzarella, Speck, cipolla, uovo Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Ei <i>Tomato, mozzarella, speck, onion, egg</i>	€ 12,00
Wurstel	Pomodoro, mozzarella, wurstel Tomaten, Mozzarella, Würstel <i>Tomato, mozzarella, sausages</i>	€ 10,00
Tonno	Pomodoro, mozzarella, tonno Tomaten, Mozzarella, Thunfisch <i>Tomato, mozzarella, tuna</i>	€ 10,00
Tonno Cipolla	Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln <i>Tomato, mozzarella, tuna, onion</i>	€ 11,00
Bresaola	Pomodoro, mozzarella, bresaola, grana, rucola Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Parmesan, Rucola <i>Tomato, mozzarella, bresaola, parmesan, rucola</i>	€ 13,50

Brie	Pomodoro, mozzarella, brie, pomodorini freschi, rucola Tomaten, Mozzarella, Brie, Frische Tomaten, Rucola <i>Tomato, mozzarella, brie, fresh tomatoes, rucola</i>	€ 12,50
Gorgonzola	Pomodoro, mozzarella, gorgonzola Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola <i>Tomato, mozzarella, gorgonzola</i>	€ 11,00
Diavola	Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni piccanti Tomaten, Mozzarella, Scharfe Salami, Peperoni <i>Tomato, mozzarella, spicy salami, peppers</i>	€ 10,50
Boscaiola	Pomodoro, mozzarella, porcini, Speck Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Speck <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, speck</i>	€ 12,50
Bufala	Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini freschi Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella, Frische Tomaten <i>Tomato, mozzarella, buffalo mozzarella, fresh tomatoes</i>	€ 12,50
Vesuvio	Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini freschi, rucola, crudo Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella, Frische Tomaten, Rucola, Rohschinken <i>Tomato, mozzarella, buffalo mozzarella, fresh tomatoes, rucola, raw ham</i>	€ 13,50
Mare Monti	Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, funghi, salsiccia affumicata Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Pilze, Kaminwurz <i>Tomato, mozzarella, seafood, mushrooms, smoked salami</i>	€ 13,00
Fantasia	A sorpresa Überraschung <i>Surprise</i>	€ 13,50
Hawaii	Pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas <i>Tomato, mozzarella, ham, pineapple</i>	€ 11,00
Salame Piccante	Pomodoro, mozzarella, salame piccante Tomaten, Mozzarella, Scharfe Salami <i>Tomato, mozzarella, spicy salami</i>	€ 11,00

Salame Dolce	Pomodoro, mozzarella, salame dolce Tomaten, Mozzarella, Salami <i>Tomato, mozzarella, salami</i>	€ 11,00
Calzone	Pomodoro, mozzarella, prosciutto, Ffunghi Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms</i>	€ 11,50
Poseidon	Pomodoro, mozzarella, gamberetti Black Tiger, zucchini Tomaten, Mozzarella, Garnelen Black Tiger, Zucchini <i>Tomato, mozzarella, prawns Black Tiger, courgettes</i>	€ 13,50
Fanio	Pomodoro, mozzarella, gamberetti, pomodorini Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Kirschtomaten <i>Tomato, mozzarella, cherry tomatoes</i>	€ 13,50
Popey	Pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta, pinoli Tomaten, Mozzarella, Spinat, Quark, Pinienkerne <i>Tomato, mozzarella, spinach, ricotta cheese, pine nuts</i>	€ 12,00
Leggera	Pomodoro, mozzarella, peperoni alla griglia, brie, cipolla Tomaten, Mozzarella, Paprika vom Grill, Brie, Zwiebeln <i>Tomato, mozzarella, grilled peppers, brie cheese, onion</i>	€ 11,50
Camino	Pomodoro, mozzarella, scamorza, Speck, bresaola, crudo Tomaten, Mozzarella, Scamorza, Speck, Bresaola, Rohschinken <i>Tomato, mozzarella, scamorza, Speck, bresaola, raw ham</i>	€ 13,00
Gustosa	Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante, olive Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Scharfe Salami, Oliven <i>Tomato, mozzarella, gorgonzola, spicy salami, olives</i>	€ 12,50
Bud Spencer	Pomodoro, mozzarella, fagioli messicani, Speck, cipolla Tomaten, Mozzarella, Mexican Bohnen, Speck, Zwiebeln <i>Tomato, mozzarella, mexican beans, Speck, onion</i>	€ 11,00
Stammi Lontano	Pomodoro, mozzarella, salame piccante, pepe, cipolla, aglio Tomaten, Mozzarella, Scharfe Salami, Cayennepfeffer, Zwiebeln, Knoblauch <i>Tomato, mozzarella, spicy salami, pepper, onion, garlic</i>	€ 12,00

Robin Hood	Pomodoro, mozzarella, finferli, gorgonzola, noci Tomaten, Mozzarella, Pfifferlinge, Gorgonzola, Walnüsse <i>Tomato, mozzarella, chanterelles, gorgonzola, walnuts</i>	€ 12,50
Arnold	Pomodoro, mozzarella, prosciutto, pomodorini freschi, grana Tomaten, Mozzarella, Schinken, Frische Tomaten, Parmesan <i>Tomato, mozzarella, ham, fresh tomatoes, parmesan cheese</i>	€ 11,50
Fudlè	Pomodoro, mozzarella, asparagi, prosciutto, uovo, salsa all'aglio Tomaten, Mozzarella, Spargeln, Schinken, Ei, Knoblauchsauce <i>Tomato, mozzarella, asparagus, ham, egg, garlic sauce</i>	€ 13,00
Dursan	Pomodoro, mozzarella, porcini, finferli, champignon, salame piccante Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Pfifferlinge, Pilze, würzige Salami <i>Tomato, mozzarella, porcini and chanterelles mushrooms, spicy salami</i>	€ 13,00
Primavera	Pomodoro, mozzarella, mais, pomodorini, rucola Tomaten, Mozzarella, Mais, Kirschtomaten, Rucola <i>Tomato, mozzarella, corn, cherry tomatoes, rocket</i>	€ 11,50
Impasto integrale	Integraler Teig <i>Integral dough</i>	€ 2,00



Acqua fresca delle Dolomiti

L'acqua che serviamo al Fudlé è esclusivamente l'acqua locale di fonte delle nostre DOLOMITI, filtrata e purificata tramite tecnologia, naturale o addizionata nel caso di quella gasata: è la Dolomites Water Fudlé.

Scoprirete il gusto sorso dopo sorso e in più contribuirai alla salvaguardia dell'ambiente.

Evitando l'acqua delle altre bottiglie si elimina la necessità di produrle e trasportarle per lunghe tratte evitando così anche meno rifiuti.

Le cose più buone sono spesso più vicine di quanto si pensi.

Dolomites Water Fudlé valorizza l'acqua di fonte locale per dare il massimo del gusto, un'acqua più pura e buona, priva di aromi che ne alterano il gusto di microplastiche, lasciando solo il puro sapore dell'acqua della Val Gardena.

Quellfrisches Wasser aus den Dolomiten

Unser Wasser stammt ausschließlich aus einer nahegelegenen Quelle im Herzen der Dolomiten und wird mit der neuesten Technik sorgfältig gefiltert und gereinigt. Egal ob still oder mit Kohlensäure, das frische Quellwasser Dolomites Water Fudlé ist ein Genuss.

Entdecken Sie Schluck für Schluck den einzigartigen Geschmack- und leisten Sie dabei noch spielerisch einen wertvollen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt: Durch den Verzicht auf abgefülltes Wasser entfällt nicht nur die Flaschenproduktion und damit jede Menge Müll, sondern auch der Transport über weite Strecken. Die besten Dinge im Leben liegen oft näher, als man denkt.

Dolomites Water Fudlé – genießen Sie liebevoll veredeltes, lokales Quellwasser, frei von Mikroplastik und geschmacksverändernden Stoffen. Pur und einfach besser: mit dem wohltuend reinen Geschmack, den nur das Wasser aus den Dolomiten des Grödnertals bietet.

Fresh spring water from the heart of the Dolomites

The water we serve at Fudlé is sourced exclusively from a local spring in the Dolomites and is carefully filtered and purified using the latest technology. Still or sparkling, Dolomites Water Fudlé is a delight for the senses.

Discover the unique taste sip by sip, while making a valuable contribution to the protection of our environment: Not using bottled water eliminates not only the need to produce bottles in the first place, generating large amounts of waste, but also the need to transport them over long distances. The best things in life often lie closer than you may think.

Dolomites Water Fudlé – enjoy lovingly purified local spring water, free of microplastics and taste-altering substances: with the incomparable pristine taste that only water from the Dolomites of the Gardena/Gröden valley can live up to. Blissfully pure and simply better!



Dolomites water Fudlé



Acqua naturale · Natural water

0,2l	€ 1,20
0,5l	€ 2,20
1l	€ 4,20

Acqua minerale · Mineral water

0,2l	€ 1,20
0,5l	€ 2,20
1l	€ 4,20

Soft Drinks

Coca Cola · Limonata · Succo di mela · Spezi	0,2l	€ 2,50
<i>Coca Cola · Lemonade · Apple juice · Spezi</i>	0,4l	€ 4,60

Schweppes Lemon		€ 3,50
------------------------	--	--------

Succhi di frutta · Fruit juices	0,2l	€ 2,80
--	------	--------

Lattine (canned)	0,33l	€ 3,50
Coca Cola · Cola Zero · Fanta		

Tè freddo alla pesca · Peach ice tea	0,2l	€ 2,50
	0,4l	€ 4,60

Schorle · Apple juice, mineral water	0,2l	€ 2,50
	0,4l	€ 4,60

Skiwasser · Raspberry juice, lemon	0,2l	€ 2,80
	0,4l	€ 4,60

Succo di lampone · Raspberry juice	0,2l	€ 2,50
	0,4l	€ 4,60

Succo di sambuco · Elderberry juice	0,2l	€ 2,50
	0,4l	€ 4,60

Spremuta · Orange Juice	0,2l	€ 5,50
--------------------------------	------	--------



Beers

Forst	0,2l	€ 2,70
	0,4l	€ 5,00
Radler	0,2l	€ 2,70
	0,4l	€ 5,00
Weizen Weihenstephaner	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 5,50
Forst 00 analcolica Forst 00 non-alcoholic beer	0,33l	€ 4,00
Erdinger analcolica Erdinger non-alcoholic beer	0,33l	€ 4,00
Forst in lattina Forst in can	0,33l	€ 4,00

Aperitifs

Veneziano Prosecco, Aperol, Soda	€ 5,00
Hugo Prosecco, sambuco, soda, menta Prosecco, elderberry sirup, soda, mint	€ 5,00
Campari Orange	€ 7,00
Bitter Campari	€ 4,00
Martini Bianco	€ 4,00
Martini Rosso	€ 4,00
Vino bianco e Aperol	€ 4,00
Vino Campari	€ 4,00

Special Gin Tonics

€ 13,00

Digestifs & Grappa

Amaro Fudlè · Bitter Fudlè	€ 4,00
Cynar · Montenegro · Jägermeister	€ 4,00
Averna · Ramazzotti	€ 4,00
Fernet Branca · Braulio	€ 4,00
Grappa al fieno, cirmolo, pino mugo · Hay, swiss pine, mountain pine Grappa	€ 4,50
Roner Lagrein	€ 4,50
Roner Gewürztraminer	€ 4,50
Roner Chardonnay	€ 4,50
Williams Special Franzl	€ 4,00
Cointreau	€ 4,00
Baileys · Amaretto	€ 4,00
Limoncello	€ 3,50

Rum

Havana (3 years)	€ 5,00
Bacardi (8 years)	€ 5,00
Rum Papa	€ 7,00
RumMatusalem	€ 7,00

Brandy · Cognac

Stravecchio · Vecchia Romagna	€ 5,00
--------------------------------------	--------

Whisky

Ballantines · Jack Daniels	€ 7,00
Jack Daniels Honey	€ 7,00



Caffetteria

Espresso · Macchiato	€ 1,70
Doppio Espresso · <i>Double Espresso</i>	€ 3,40
"Marocchino"	€ 3,00
Macchiatone	€ 2,20
Caffè corretto · <i>With Grappa or Brandy</i>	€ 2,80
Caffè d'orzo (decaffeinato) · <i>Malt coffee (decaffeinated)</i>	€ 1,90
Caffè d'orzo grande · <i>Malt coffee big</i>	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,00
Caffè Americano · <i>American Coffee</i>	€ 2,70
Latte macchiato	€ 3,50
Cioccolata calda · <i>Hot chocolate</i>	€ 3,50
Cioccolata piccola · <i>Small chocolate</i>	€ 1,90
Cioccolata con panna · <i>Hot chocolate with cream</i>	€ 4,00
Cioccolata piccola e panna · <i>Small chocolate with cream</i>	€ 2,50
Teiera di tè · <i>teapot</i>	€ 4,00



Un buon bicchiere di vino

Ein gutes Glas Wein · *A good glass of wine*



Vini rossi

Rotweine · *Redwines*

Cabernet Sauvignon della casa	€ 2,00
St. Magdalener Leitach	€ 4,50
Pinot Nero/Blauburgunder Patrizia · <i>Kellerei Girlan</i>	€ 4,50
Lagrein Muri · <i>Kellerei Muri Gries</i>	€ 4,50

Vini bianchi

Weißweine · *Whitewines*

Chardonay della casa	€ 2,00
Chardonay "Altkirch" · <i>Kellerei Schreckbichl</i>	€ 4,50
Gewürztraminer "Altkirch"	€ 4,50
Kerner Eisacktal	€ 4,50



Vini rossi Alto Adige

Rotwein Südtirol · *Red wines South Tyrol*





0,75L

St. Magdalener classico/classic · <i>Kellerei Bozen</i>	€ 18,50
Vernatsch „Fass Nr. 9“ · <i>Kellerei Girlan</i>	€ 24,00
Cabernet Riserva Campaner · <i>Kellerei Kaltern</i>	€ 35,50
Merlot · <i>Kellerei Lageder</i>	€ 37,00
Lagrein Muri · <i>Kellerei Muri Gries</i>	€ 24,50
Pinot Nero/Blauburgunder Patrizia · <i>Kellerei Girlan</i>	€ 26,50
Pinot Nero/Blauburgunder Franz Haas	€ 47,00
Cuvée Rungg · <i>Tramin</i>	€ 26,00

Vini dolci

Süßweine · *Sweetwines*

		
	0,375L	
Quintessence Passito · <i>Kellerei Kaltern</i>	€ 73,00	€ 9,50
Gewürztraminer Roen Passito · <i>Kellerei Tramin</i>	€ 46,00	€ 8,00



Vini bianchi Alto Adige

Weißweine Südtirol · *White wines South Tyrol*



0,75L

Pinot Bianco/Weissburgunder "Schulthauer"	€ 23,50
Gewürztraminer · <i>Kellerei Schreckbichl</i>	€ 28,00
Gewürztraminer "Campaner" · <i>Kellerei Kaltern</i>	€ 33,00
Chardonnay "Altkirch" · <i>Kellerei Schreckbichl</i>	€ 22,50
Chardonnay "St. Valentin" · <i>Kellerei St. Michael</i>	€ 41,00
Kerner Eisacktal	€ 24,50
Pinot Grigio · <i>Punggl</i>	€ 35,00
Sauvignon "Lahn" · <i>Kellerei St. Michael</i>	€ 27,50
Sauvignon St. Valentin · <i>Kellerei St. Michael</i>	€ 41,50
Stoan · <i>Tramin</i>	€ 36,50
Riesling · <i>Eisacktal</i>	€ 31,00
Terlaner · <i>Terlan</i>	€ 27,00
Sylvaner · <i>Köfererhof</i>	€ 33,00

Vini rosé

Roséweine · *Rosé wines*



0,75L

Rosè 20/26 · <i>Elena Walch</i>	€ 27,00
--	----------------

Prosecco



0,75L

Prosecco Superiore D.O.C.G	€ 30,00
-----------------------------------	----------------

Brut Rosé · <i>Arunda</i>	€ 42,00
----------------------------------	----------------

Vini biologici

Bioweine · *Biological wines*



0,75L

Lagrein Niklas OXS · <i>Kellerei Niklas</i>	€ 28,00
--	----------------

Riserva del Conte "Cuve" · <i>Manincor</i>	€ 40,00
---	----------------



Indice allergie

Allergien - Index · Food allergies index



1. **Cereali** contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
3. **Uova** e prodotti a base di uova.
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce.
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
6. **Soia** e prodotti a base di soia.
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. **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.
9. **Sedano** e prodotti a base di sedano.
10. **Senape** e prodotti a base di senape.
11. **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
12. **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.
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini.
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

1. **Glutenhaltiges Getreide**, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
2. **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
3. **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
4. **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
5. **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
6. **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
7. **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).
8. **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.
9. **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
10. **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
11. **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
12. **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.
13. **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
14. **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

1. **Cereals** containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
2. **Crustaceans** and products thereof.
3. **Eggs** and products thereof.
4. **Fish** and products thereof.
5. **Peanuts** and products thereof.
6. **Soybeans** and products thereof.
7. **Milk** and products thereof (including lactose).
8. **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.
9. **Celery** and products thereof.
10. **Mustard** and products thereof.
11. **Sesame seeds** and products thereof.
12. **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.
13. **Lupin** and products thereof.
14. **Molluscs** and products thereof.

Gentile Cliente, la informiamo (ai sensi del Reg 1169/11 – D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.) che gli alimenti in commercio spesso contengono ingredienti allergenici che potrebbero provocare reazioni violente nelle persone predisposte. I numeri in parentesi indicano gli allergeni contenuti in ciascuna pietanza secondo la tabella riportata di seguito. Preghiamo di segnalare eventuali allergie note al personale di sala che resta a disposizione per ogni chiarimento.

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore. I prodotti della pesca somministrati crudi, sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.



www.fudle.it