

BIBITE FRESCHE

0.2 – 0.4 **SPORTWASSER** (LIMO+SODA) 1.80€ - 3.50€

0.2 – 0.4 **SKIWASSER** (LAMPONE+LIMO+SODA) 1.90€ - 3.60€

0.2 – 0.4 **SPEZI** (COLA+LIMO) 2.50€ - 4.00€

0.2 – 0.4 **SUCCO LAMPONE** 2.00€ - 3.50€

0.2 – 0.4 **SUCCO SAMBUCO** 2.00€ - 3.50€

0.2 – 0.4 **COLA** 2.50€ - 4.00€

0.2 – 0.4 **LIMONATA** 2.50€ - 4.00€

0.2 – 0.4 **THE PESCA** 2.50€ – 4.00€

0.2 – 0.4 **SUCCO DI MELA** 2.50€ – 4.00€

0.2 – 0.4 – 1.0 **ACQUA FRIZZANTE** 1.00€ - 2.00€ - 4.00€

0.4 – 1.0 **ACQUA NATURALE** 1.50€ - 3.50€

SPREMUTA D'ARANCIA 5.00€

SUCCHI 2.80€



CAFFE' & BIBITE CALDE

ESPRESSO 1.70€

MACCHIATO 1.80€

ESPRESSO DOPPIO 3.00€

CAPPUCCINO 2.80€

LATTE MACCHIATO 2.70€

MACCHIATONE 2.00€

AMERICANO 1.80€

ESPRESSO CORRETTO 3.00€

PANNA +0.30€

ORZO + 0.30€

DEKA +0.30€



TE' CALDO 2.50€

CIOCCOLATA CALDA 2.20€ – 3.00€

VIN BRULE' (STAGIONALE) 4.00€

SUCCO DI MELA CALDO (STAGIONALE) 4.00€

PANNA +0.50

RUM +0.50



BIRRE

0.3 – 0.5 **FORST KRONEN** 3,50€ - 5,00€

0.3 – 0.5 **FRANZISKANER HEFE** 3,50€ - 5,00€

0.2 – 0.4 **LÖWENBRÄU MONACO** 3,00€ - 4,50€

0.3 **CORONA** 4,00€

0.3 – 0.5 **RADLER** 3,50€ - 5,00€

0.3 – 0.5 **RUSSE** (HEFE + LIMO) 3,50€ - 5,00€

0.3 – 0.5 **DIESEL** (HEFE + COLA) 3,50€ - 5,00€

0.33 **FORST SENZA ALCOL** 3,50€

0.5 **RADLER SENZA ALCOL** 5,00€



COCKTAIL 8€

TEQUILA SUNRISE ghiaccio,tequila,succo d'arancia,granatina,fettina d'arancia

GIN TONIC gin,ghiaccio,acqua tonica,limone,fettina di limone

AMERICANO ghiaccio,vermouth rosso,campari,acqua frizzante,fettina d'arancia

MOJITO lime,zucchero di canna,acqua frizzante,menta,ghiaccio,rum bianco,fettina di lime

MARTINI gin,vermouth dry,oliva



COCKTAIL SENZA ALCOL 7€

VIRGIN MOJITO lime,zucchero di canna,acqua frizzante,menta,ghiaccio,tonica,fettina di lime

SUNRISE ghiaccio,acqua frizzante,succo d'arancia,granatina,fettina di limone,fettina d'arancia

ARCOBALENO ghiaccio,succo d'arancia,granatina,acqua frizzante,blue curacao,fettina di frutta

SUMMER succo d'arancia,limone,arancia,lime,zucchero,menta,ghiaccio,acqua frizzante,limonata,fettina d'arancia

WINTER ghiaccio,succo d'arancia,limonata,granatina,fettina d'arancia,fettina di limone



SHOT 4€ & AMARI 3,50€

TEQUILA BUMBUM tequila,sale,limone

MINI CUBA LIBRE rum bianco,cola,lime

CERVELLO grappa pesca,baileys,granatina

ALIEN grappa pesca,baileys,granatina,blue curacao



AVERNA,BAILEYS,MONTENEGRO,GRAPPA AL FIENO O BARRICATA,VODKA PESCA

APERITIVI SENZA ALCOL 4,5€

APEROL SPRITZ bitter rosso,succo d'arancia,tonica,fettina d'arancia

HUGO sambuco,ghiaccio,menta,bitter bianco,acqua frizzante ,fettina di limone

LAMPONE SPRITZ lampone,ghiaccio,bitter bianco,acqua frizzante,menta fresca



APERITIVI

SPRITZ APEROL aperol,ghiaccio,prosecco,acqua frizzante,fettina d'arancia

5,50€

SPRITZ CAMPARI campari,ghiaccio,prosecco,acqua frizzante,fettina d'arancia

5,50€

PROSECCO ORANGE prosecco,succo d'arancia,fettina d'arancia (ghiaccio su richiesta)

5,00€

LIMONCELLO SPRITZ limoncello,ghiaccio,prosecco,acqua frizzante,fettina di limone

5,50€

ARANCELLO SPRITZ arancello,ghiaccio,prosecco,acqua frizzante,fettina d'arancia

5,50€

LAMPONE SPRITZ lampone,ghiaccio,prosecco,acqua frizzante,menta fresca

5,50€

HUGO sambuco,ghiaccio,menta fresca,prosecco,acqua frizzante,fettina di limone

5,50€

SPRITZ BIANCO bianco della casa,acqua frizzante (fettina di limone e ghiaccio su richiesta)

3,50€



COPPE GELATO

COPPA FRUTTA 8€

3xGelato alla Frutta , Frutta fresca , salsa alla frutta , panna e biscotto

COPPA CROCCANTE 8€

3xGelato alla Nocciola, Noci miste, salsa al caramello, panna e biscotto

COPPA CIOCCOLATO 8€

4xGelato al cioccolato , salsa al cioccolato, scaglie di cioccolato, panna e biscotto

COPPA CON FRUTTI DI BOSCO CALDI 8,5€

3xGelato alla vaniglia,Frutti di bosco caldi, salsa alla frutta , panna e biscotto

COPPA SORPRESA 8€

Sorpresa Fidati di noi :-)

ICE SCHOKO 8€

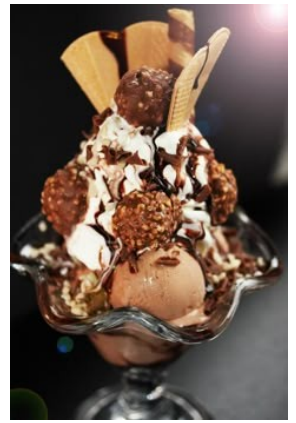
3xGelato alla Vaniglia, cioccolata calda,scaglie di cioccolato , panna e biscotto

ICE COFFEE 8€

3xGelato alla Vaniglia, 2xcaffè ,polvere di caffè , scaglie di cioccolato, salsa caramel, panna e biscotto

AFFOGATO 3,80€

1xGelato alla Vaniglia,1xcaffè,panna,scaglie di cioccolato, biscotto



GELATI

1 PALLINA 2.00€

2 PALLINE 3.80€

3 PALLINE 5.50€

4 PALLINE 7.00€

PANNA

+0.50€

MINI MARSHMALLOW

+0.30€

SMARTIES

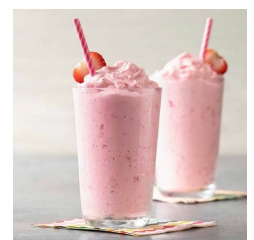
+0.30€



MILKSHAKE 4,50€



**VANIGLIA
NOCCIOLA
CIOCCOLATO
FRAGOLA
LIMONE**



WAFFLE

WAFFLE & ZUCCHERO A VELO 3.00€

+ NUTELLA O SALSA ALLA FRUTTA 0.50€

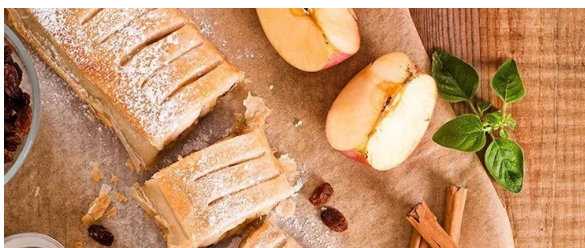
+ PANNA 0.50€

+ SMARTIES , SCAGLIE DI CIOCCOLATO O MINI MARSHMALLOW 0.50€

+ FRUTTA FRESCA 0.50€



**STRUDEL DI MELE
CON PANNA 4,50€**



**TORTA SACHER
CON PANNA 4,50€**

TORTA DELLA CASA CON PANNA 4,90€



BAUERNTOAST

SPECK SALAME & FORMAGGIO 5.50€

TOAST

FORMAGGIO & PROSCIUTTO COTTO 5.00€



TAGLIERE APERITIVO

1 persona 6€ 2 persone 10€

(SALUMI, FORMAGGI, CETRIOLI, OLIVE, PANE)



ANTIPASTI - VORSPEISEN

BRUSCHETTA ALLA SICILIANA & BURRATA € 12,90

(Caponata, cipolla, sugo di pomodoro, sedano e olive)
 (Caponata, Zwiebeln, Tomatensoße, Sellerie und Oliven)

BRUSCHETTA MEDITERRANEA € 12,90

(Pomodorini, basilico, olive, tonno e origano)
 (Kirschtomaten, Basilikum, Oliven, Thunfisch und Oregano)

ZUPPA DI COZZE € 11,50

(Olio, aglio, sugo di pomodoro, basilico, vino bianco e pepe)
 (Öl, Knoblauch, Tomatensoße, Basilikum, Weißwein und Pfeffer)



PRIMI PIATTI – ERSTER GÄNGE

SPAGHETTI ALLE VONGOLE € 16,90

(Olio d'oliva, aglio, prezzemolo, vino bianco e vongole)
 (Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, weißWein und Venusmuscheln)

CARBONARA € 14,90

(Uova, formaggio, guanciale di maiale e pepe)
 (Eier, Käse, schwein Guanciale, schwarzer Pfeffer)

SPAGHETTI POMODORINI FRESCHI & BURRATA € 13,90

(Pomodorini, burrata, olio di oliva, aglio)
 (Kirschtomaten, Burrata, Olivenöl und Knoblauch)



SECONDI PIATTI - HAUPTGERICHTE

TAGLIATA DI MANZO CON PATATE ARROSTO € 22,50

(Tagliata di manzo, rucola, pomodorini ,grana e patate arrosto)
(Rinderfilet, Rucola, Kirschtomaten, Grana-Käse und Bratkartoffeln)

FRITTO MISTO DI PESCE CON INSALATA MISTA € 22,90

(Fritto misto di pesce, olio, sale,pepe e limone)
(gemischte frittierte Meeresfrüchte, Öl, Salz, Pfeffer und Zitrone)



GALLETTO ALLA DIAVOLA CON MAIS ALLA GRIGLIA E PATATINE € 17,50

(Galletto marinato con aromi misti, paprica leggermente piccante, mais alla griglia e patatine)
(mit verschieden kräutern mariniertes Huhn, Paprika leicht scharf , gegrillter Mais und Pommes)

COSTINE DI MAIALE CON PATATINE E MAIS ALLA GRIGLIA € 21,90

(Aromi misti, paprica leggermente piccante, mais alla griglia e patatine)
(verschieden Kräutern , Paprika leicht scharf , gegrillter Mais und Pommes)

BURGER

BIG BURGER & PATATINE FRITTE € 16,50

(Doppio burger di manzo, bacon croccante, formaggio ceddar e patatine fritte)
(Doppel-Rindfleischburger, knuspriger Speck, Cheddar-Käse und Pommes frites)



CHICKEN BURGER & PATATINE FRITTE € 14,50

(Cotoletta di pollo frita, insalata verde, bacon croccante, formaggio ceddar e patatine fritte)
(Hühnerschnitzel frittiert, grüner Salat, knuspriger Speck, Cheddar-Käse und Pommes frites)

CONTORNI – BEILAGEN

PATATINE FRITTE – POMMES € 4,50

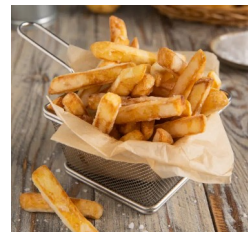
INSALATA MISTA - GEMISCHTER SALAT € 4,50

PATATE ARROSTO – BRATKARTOFFELN € 4,50

MAIS ALLA GRIGLIA - GEGRILLTER MAIS € 3,90

VERDURE ALLA GRIGLIA - GEGRILLTES GEMÜSE € 5,50

CAPONATA SICILIANA € 4,50



APERICENA

APERIPESCE (Pesce misto alla griglia & contorni) € 25,00
(gemischter Fisch vom Grill und Beilagen)

APERICARNE (Misto carne alla griglia & contorni) € 25,00
(gemischtes Grillfleisch und Beilagen)

APERIMIX (Misto di carne e pesce alla griglia & contorni) € 30,00
(gemischtes Grillfleisch und Fisch mit Beilagen)

APERIITALO (Schiacciata accompagnata da salumi misti & latticini) € 17,90
(Fladenbrot mit gemischten Wurstwaren und Milchprodukten)



PIZZE

FOREST HOUSE (Mozzarella,scamorza,salsiccia,origano) € 11,00
(Mozzarella,Scamorza,Salsiccia,Oregano)

MARINARA (Sugo di pomodoro,aglio,origano,peperoncino) € 7,90
(Tomatensoße,Knoblauch,Oregano,Chili)

MARGHERITA (Sugo di pomodoro,mozzarella,origano) € 8,50
(Tomatensoße,Mozzarella,Oregano)

PROSCIUTTO (Sugo di pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto) € 10,00
(Tomatensoße,Mozzarella,gekochter Schinken)

ROMANA (Sugo di pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto,funghi) € 11,00
(Tomatensoße,Mozzarella,gekochter Schinken,Pilzen)

BOSCAIOLA (Sugo di pomodoro,mozzarella,funghi misti,salsiccia,speck,origano) € 12,90
(Tomatensoße,Mozzarella, gemischte Pilze,Salsiccia,Speck,Oregano)

LIGHT (Sugo di pomodoro,mozzarella,bresaola,rucola,grana,origano) € 13,90
(Tomatensoße,Mozzarella,Bresaola,Rucola, Granakäse,Oregano)

TRICOLORE (Sugo di pomodoro,pomodorini,bufala,pesto di basilico,origano) € 12,50
(Tomatensoße,Kirschtomaten,Büffelmozzarella,Basilikumpesto,Oregano)

BOMBA (Sugo di pomodoro,mozzarella,salsiccia,salame piccante,prosciutto,cipolla,origano) (Tomatensoße,Mozzarella,Salsiccia,scharfe Salami,gekochter Schinken,Zwiebel,Oregano)	€ 12,50
CONTADINA (Sugo di pomodoro,mozzarella,peperoni,cipolla,acciughe,origano) (Tomatensoße,Mozzarella,Peperoni,Zwiebel,Sardellen,Oregano)	€ 12,90
SICILIANA (sugo di pomodoro,cipolla,formaggio,acciughe,origano) (Tomatensoße,Zwiebel,Käse,Sardellen,Oregano)	€ 11,00
VEGETARIANA (Sugo di pomodoro,mozzarella,verdure miste) (Tomatensoße,Mozzarella,gemischtes Gemüse)	€ 12,90
MEDITERRANEA (Sugo di pomodoro,mozzarella,caponata,tonno) (Tomatensoße,Mozzarella,Caponata,Thunfisch)	€ 13,90
DIAVOLA (Sugo di pomodoro,mozzarella,salame piccante,peperoni piccanti,olive,origano) (Tomatensoße,Mozzarella,scharfe Salami,scharfe Paprika,Oliven,Oregano)	€ 11,00
PARMIGIANA (Sugo di pomodoro,mozzarella,melanzane,scaglie di grana) (Tomatensoße,Mozzarella,Auberginen,Grana-flocken)	€ 12,00
SAN DANIELE (Sugo di pomodoro,mozzarella,prosciutto crudo,rucola,grana) (Tomatensoße,Mozzarella,Rohschinken,Rucola,Grana)	€ 12,90
PISTACCHIOSA (Sugo di pomodoro,mozzarella,mortadella,burrata,pistacchio) (Tomatensoße,Mozzarella,Mortadella,Burrata,Pistazie)	€ 14,90
QUATTRO FORMAGGI (Sugo di pomodoro,mozzarella,formaggi misti) (Tomatensoße,Mozzarella,gemischte Käsesorten)	€ 13,50
CAPRICCIOSA (Sugo di pomodoro,mozzarella,prosciutto,funghi,carciofi,olive) (Tomatensoße,Mozzarella,Schinken,Pilze,Artischocken,Oliven)	€ 12,50
TIROLESE (Sugo di pomodoro,mozzarella,speck,uovo,funghi) (Tomatensoße,Mozzarella,Speck,Ei,Pilze)	€ 12,90
TONNO & CIPOLLA (Sugo di pomodoro,mozzarella,tonno,cipolla) (Tomatensoße,Mozzarella,Thunfisch,Zwiebel)	€ 10,50
LISA (Sugo di pomodoro,mozzarella,wurstel,patatine) (Tomatensoße, Mozzarella, Wurtel, Pommes)	€ 10,00



coperto 1 € a persona - 1 € pro Person gedeckt
porzione pane extra 2,50€ - extra brot portion 2,50€

le immagini sono a scopo illustrativo-Die Bilder dienen nur zur Veranschaulichung

APERITIVO TIME

PROSECCO DOC EXTRA DRY - FORNARINA

0,1 €4,50 0,75 €18

PRAECLARUS BRUT BLANC DE BLANCS DOC

0,75 €30

CHAMPAGNE LAURENT PERRIER LA CUVÉE AOC

0,75 €55



WEISSWEINE – VINI BIANCHI – WHITE WINES



„PLATT&RIEGL“ WEISSBURGUNDER DOC - CANTINA GIRLAN

Blasses Zitronengelb - Delikat, frisch und voll im Charakter - Zu Fisch und als Aperitif

Giallo paglierino chiaro - Delicato, fresco e pieno di carattere - Con pesce e aperitivo

Pale lemon yellow - Delicate, fresh and full of character - With fish dishes and as an aperitif

0,1 €4,50 ¼ €8,50 ½ €15 0,75 €26



GEWÜRZTRAMINER DOC - CANTINA GIRLAN

Goldene Farbe - Intensive Rosen- und Litschinase, üppig am Gaumen - Zu pikanten Speisen

Colore dorato - Intenso profumo di rosa e litchi, ricco al palato - Ideale con piatti speziati

Golden colour - Intense aromas of rose and lychee, rich on the palate - With spicy dishes

0,1 €4,00 ¼ €7,50 ½ €14 0,75 €25



„PUNTSCHUIT“ KERNER DOC - KELLEREI BOZEN

Strohgelbe Farbe - Intensives Bouquet - Trocken, vollmundig - Als Aperitif und zu Risotti

Colore giallo paglierino - Bouquet intenso - Secco e corposo - Come aperitivo e con risotti

Straw yellow colour - Intense bouquet - Dry and full-bodied - As aperitif and with risottos

0,1 €4,50 ¼ €8,50 ½ €15 0,75 €26



„FOLAR“ LUGANA DOC - CANTINA SANTI

Strohgelbe Farbe - Fruchtige und florale Noten - weich und vollmundig - Ideal zu Pasta

Colore giallo paglierino - Note fruttate e floreali - Morbido e corposo - Ideale con la pasta

Straw yellow colour - Fruity and floral notes - Soft and full-bodied - Ideal with pasta

0,1 €4,50 ¼ €8,50 ½ €15 0,75 €26

ROTWEINE – VINI ROSSI – RED WINES



“PATRICIA” BLAUBURGUNDER DOC - CANTINA GIRLAN

Rubinrot – Duft nach Kirschen und Rosen – Harmonische Struktur – Zu würzig/pikanten Fleischgerichten.

Rosso rubino – Profumo di ciliegie e rose – Struttura armoniosa – Con piatti di carne saporiti e leggermente piccanti.

Ruby red – Bouquet of cherries and roses – Harmonious structure – With spicy to mildly piquant meat dishes.

0,1 €5,50

¼ €10

½ €18

0,75 €30



LAGREIN RISERVA DOC – WEINGUT ROTTENSTEINER

Purpurrot – Aromen von Veilchen, Schokolade und Lakritz – Trocken und samtig – Passt zu Wildfleisch.

Rosso porpora – Aromi di viola, cioccolato e liquirizia – Secco e vellutato – Ideale con Selvaggina.

Aromas of violet, chocolate and liquorice – Dry and velvety – Ideal with game dishes.

0,1 €4,50

¼ €9

½ €16

0,75 €26



NERO D'AVOLA DOC - FEUDO ARANCIO

Intensives Violetrot – Fruchtig-würziges Bouquet – Am Gaumen Balanciert und weiche Tannine – Passend zu Steaks.

Rosso violaceo intenso – Bouquet fruttato e speziato – Al palato con un buon equilibrio e tannini morbidi – Ideale con bistecche.

Intense violet red – Fruity and spicy bouquet – On the palate with good balance and soft tannins – Ideal with steaks.

0,1 €4

¼ €7

½ €12

0,75 €19

„Ein guter Wein ist wie ein guter Moment – man genießt ihn mit allen Sinnen.“

“Un buon vino è come un bel momento – si gusta con tutti i sensi.”

“A good wine is like a beautiful moment – to be enjoyed with all the senses.”