



Traube Post  
HOTEL AM RESCHENSEE

## Speisekarte | Menu

ore 12.00 - 14.00 Uhr

### Kolte Vorspeisen & Salate | Antipasti ed insalate

Filet Beef Tatar

getoastetes Sauerteigbrot | Heumilchbutter |  
Eis vom Grana Padano D.O.P.

Tartare di manzo

pane a lievito naturale | gelato al Grand Padano D.O.P. |  
burro di latte di fieno

Ceviche | Lachs | Thai Sud

Ceviche | Salmone | Guazetto Thai

Obervinschger Räucherbrettl

Südtiroler Speck | Rindsgeselchtes | Hirschkaminwurz |  
geräucherter Schweinenacken | Almkäse

Tagliere Sudtirolese

Speck Sudtirolese | manzo affumicato |  
salsiccia di cervo | coppa | formaggio di malga

Gemischter bunter Salat

Insalata mista

Speck- Krautsalat

Insalata con speck e crauti

## A hoasa Supp | Minestre e brodi

Rote Beete Veluttata

Topfennockerl

Veluttata di barbabietola

Gnochetto di ricotta

Tafelspitz Essenz

Grieß-Kräuterknödelchen

Brodo di manzo

Canederli mini di semolino alle erbe

Südtiroler Speckknödelsuppe

(2 Knödel)

Due canederli allo speck

In brodo di manzo

Sollten die angegebenen Zutaten bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit.

Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

Qualora le sostanze indicate dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

## Worme Vorspeisen | Primi caldi

Safran Spaghettini

Venus & Miesmuscheln | Petersilie

Spaghettini allo zafferano

Cozze e Vongole | prezzemolo

Capelletti mit Steinpilzen gefüllt

Cashewcreme | Lauchstroh

Capelletti ai funghi porcini

Crema di Cashew | porro fritto

Rustikales Nudelpfandl mit hausgemachten Campanelli

Teufels-Art (pikant)

Campanelli fatte in casa serviti in padella

alla diavola (piccante)

Spaghetti

Bologneser Art

oder

mit Tomatensauce

Spaghetti

alla Bolognese

oppure

al pomodoro

**Zwei Preise= Vorspeisenportion | Hauptspeisenportion**

**Due prezzi= porzione da primo | porzione da secondo**

## Eppas Speziells | Piatti speciali

Vinschger Hirschgulasch  
Blaukraut | Brezen-Kräuterknödel

Gulasch di cervo nostrano  
crauti rossi | canederi alle erbe

Flanksteak vom Rind  
Portweinjus | Minikartofel | Rosamrin

Steak di Manzo  
Jus di vino porto | patate mini | rosmarino

In der Pfanne gebackenes Wienerschnitzel  
vom Kalbsrücken | Pommes frites | Preiselbeeren

Bistecca alla Milanese di vitello  
patate fritte | mirtilli rossi

Alpen BBQ Spare Ribs  
Maiskolben | Kartoffelwedges | Sauerrahm Dip

Costine di maiale in BBQ alpino  
mais | wedges | dip di panna agra

## Fir di Kloana | per i piccoli

Kleines Wienerschnitzel | Pommes frites  
Bistecchina alla Milanese | patate fritte

Spaghetti Bolognese  
Spaghetti alla Bolognese

## Eppas Vegetarischs und a Fisch Piatti vegetariani e pesce

### Südtiroler Knödel-Tris

Almkäse | Spinat-Latschenkiefen | Rote Beete  
mariniertes Weißkraut | Kreuzkümmel

### Tre tipi di canederli sudtirolesi

canederlo di formaggio alpino | canederlo alla barbabietola  
canederlo ai spinaci e pino mugo  
crauti bianci marinati | cumino

### Matscher Saibling vom Grill

Spinat | Petersilienkartoffeln |  
Mandelbutter

### Filetto di Salmerino di Mazia

bietola mini | patate al prezzemolo |  
burro alle mandorle

### Südtiroler Erdäpfelblattlan

Sauerkraut | Frischkäsedip

### Fritelle di Patate Tirolesi

Crauti | dip di formaggio fresco

### Plant Based Burger

Hausgemachtes Paarl Bun | Linsenpatty | Alpen BBQ Sauce  
eingelegter Roter Zwiebel | Süßkartoffelpommes

### Burger plant based

Panino al farro fatto in casa | patty di lenticchie | salsa bbq alpino  
cipolla rossa | patatine fritte di patate dolci

## Eppas Siasas | Dessert

Mille Foglie | Mascarpone  
Walnuss Feige Eis | Portweinkirschen

Mille Foglie | mascarpone  
Gelato di noci e ficchi | ciliege al vino porto

Topfen- Nougat- Knödel  
Vanilleespuma

Canederli di ricotta  
ripieni di nougat | espuma alla vaniglia

Crème brûlée von der Tonkabohne  
Zwetschgen | Glühweineis

Crème brûlée di fava tonka  
Prugne | gelato al vin brulé

Auswahl vom Südtiroler Käse  
Chutney

Selezione di formaggio Sudtirolese  
Chutney

Unsere Küche ist bemüht, Sie täglich mit frischen Produkten zu versorgen,  
nur in Ausnahmefällen werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.

Nella produzione dei piatti possono essere utilizzati anche prodotti surgelati di  
ottima qualità