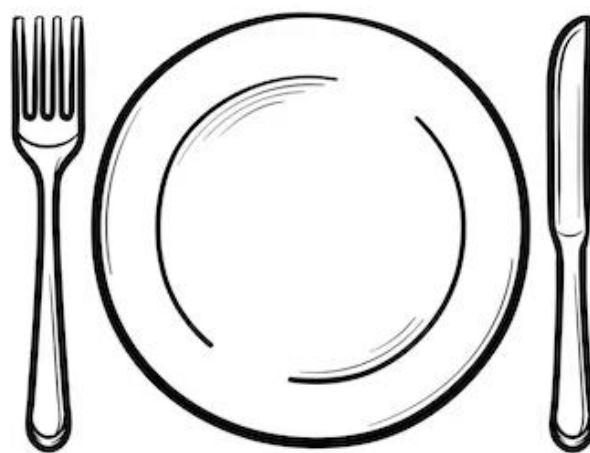


BERGHOTEL'S

LUNCH MENU

12.00-13.30



ANTIPASTI

Berghotel's Jausenteller | merenda | charcuterie

Sextner Käse | lokale Wurstspezialitäten | eingelegtes Gemüse
formaggi locali | affettati casalinghi | verdure in agrodolce
local cheese | cold meats | homemade pickled vegetables

€ 15

Salatteller | Insalatona | salad

Gemischte Salate | lokaler Käse | Oliven aus Apulien
Insalata mista | formaggio locale | olive della Puglia
mixed salads | local cheese | olives from Puglia

€ 15

Rohschinken aus Sauris | Prosciutto crudo di Sauris | raw ham from Sauris

mit Honigmelone
con melone
with melon

€ 18

Mozzarella Caprese

mit Picadilly Tomaten | Oliven aus Apulien
con pomodori Picadilly | olive della puglia
with piccadilly tomatoes | olives from Puglia

€ 15

SUPPEN-ZUPPE-SOUPS

Cremesuppe von der "San Marzano" Tomate | crema al pomodoro San Marzano | "San Marzano" tomato soup

mit Basilikumöl
con olio al basilico
with basil oil

€ 10

Consommé

mit Südtiroler Speckknödel
con canederli allo speck
with tyrolean speck dumplings

€ 10

VORSPEISEN-PRIMI-STARTERS

Penne | Spaghetti BIO "De Cecco"

mit Tomatensauce oder Bolognese Ragout
con pomodoro o ragù alla bolognese
with tomato sauce or homemade bolognese

€ 13

Berghotel's Schlutzkrapfen | Ravioli with spinach and ricotta

mit brauner Butter und Parmesankäse 24 Monate gereift
con burro fuso e parmigiano Reggiano 24 mesi
with nut butter and 24 months aged parmigiano reggiano

€ 15

Local Club Sandwich k0

Bauchspeck Metzger Villgrater | BIO Käse aus Sexten | BIO Eier | Salat | Tomaten
Pancetta macellaio Villgrater | formaggio BIO | uovo BIO | insalata | pomodori
Pancetta butcher Villgrater | organic cheese dairy Sesto | organic eggs | salad | tomatoes

€ 16



HAUPTGERICHTE-SECONDI-MAIN COURSES

Kalbspailard | paillard di vitello | veal escalope

€ 15

mit BIO-Kartoffelsalat
con insalata di patate BIO
with organic potato salad

Wienerschnitzel | cotoletta alla Milanese

€ 17

mit Pommes | hausgemachtes Ketchup
con patatine fritte | ketchup fatto in casa
French fries | homemade ketchup

Tagliata vom heimischen Rind | di manzo nostrano | with local Beef

€ 22

Tagesbeilagen
contorni del giorno
side of the day

WINE RECOMMENDATION

Lassen Sie sich von unseren geschulten Kellnern ein schönes Glas oder Flasche Wein empfehlen, oder auch ein frisches Bier von der Pustertaler Freiheit.

Lasciatevi consigliare un bel bicchiere o bottiglia di vino dai nostri camerieri professionali, oppure una birra fresca Pustertaler.

Let you recommend a nice glass or bottle of wine from our professional waiters, or a fresh draught Pustertaler beer.

