

PANE E... Brotzeiten - Bread with

Brezel *	Euro	3,00
- Tagliere affettati misti Gemischter Auschnitt - Assortment of cured meats		
Per una persona - Für 1 Pers. - for 1 person	Euro	9,00
Per due persone - Für 2 Pers. - for 2 persons	Euro	15,00
- Tagliere di prosciutto crudo di Sauris		
Prosciutto crudo von Sauris am Brett - Sauris raw ham breadbord		
Per una persona - Für 1 Pers. - for 1 person	Euro	8,00
Per due persone - Für 2 Pers. - for 2 persons	Euro	14,00
- Speck tirolese con rafano e pane del contadino	Euro	10,00
Tiroler Speck mit Meerrettichsahne und Bauernbrot - Speck from Tirol with horseradish and peasant bread		
- Tagliere di affumelli Tirolesi e formaggio Vezzena		
Pusterer Würste mit Käselektion Vezzena - Breadboard of smoked sausages with Vezzena cheese	Euro	12,00
- Quadriglia di formaggi con confettura di frutta	Euro	12,00
Vierfache Käseauswahl mit Konfitüre - Selection of four cheese types with jam		

ANTIPASTI - Vorspeisen - Starters

- Salame all'aceto di vino con polentina	Euro	12,00
Weinessigsalami mit Polenta. - Wine vinegar salami with polenta		
- Tris di crostini con lardo di Patanegra	Euro	9,00
Brotwürfel mit Patanegra fetter Speck - Croûtons with Patanegra bacon fat		
- Polentina con fonduta di Dobbiaco e chiodini*	Euro	10,00
Kleine Polenta mit Toblacher stangenkäse-Fondue und Honigpizen* - Polenta with Dobbiaco cheese fondue and honey mushrooms		
- Bocconcini di mozzarella alla piastra con speck e rucola	Euro	9,00
Gegrillter Mozzarella Käse mit Speck und Rucola-Salat - Grilled Mozzarella cheese morsels with speck and rocket		
- Speck cotto con salsa al kren e Brezel *	Euro	10,00
Tiroler Speck mit Meerrettichsahne und Brezel - Cooked speck with horseradish sauce and brezel		

ZUPPE - Suppen - soups

- Zuppa del giorno Suppe des Tages - Soup of the day	Euro	7,00
- Jota	Euro	8,50
- Zuppa di gulasch Gulaschsuppe - Goulash soup	Euro	8,00
- Canederli in brodo di gallina	Euro	8,00
knödeln in Hühnersuppe - Dumplings in chicken broth		

PRIMI PIATTI - VORSPEISEN - first course

- Canederli allo speck con vellutata di scalogno e gorgonzola dolce
Euro 9,00
Speckknödel mit Schalotte und Gorgonzolakäse - Speck dumplings with creamy Scalogno and sweet blue cheese
- Spatzle verdi* con ciccioli di guanciale, pomodoro secco e scaglie di feta
Euro 9,00
Spinatspätzle* mit "Pancetta", getrockneten Tomaten und Feta - Spaetzle with* bacon, sun-dried tomatoes and feta cheese
- Maccheroni al torchio alla Pastorella (ragù misto con salsiccia, peperoncino e pecorino)
Euro 9,50
Pasta Maccheroni mit Mischragout aus Salsiccia, Chili, Pecorinokäse - Macaroni with mixed ragu (sausage, chili peppers, pecorino cheese)
- Raviolacci al farro con formaggio e noci al burro salvia pancetta croccante e scaglie di Parmigiano
Euro 10,00
Raviolacci mit Butterdistel, Salbei, Schinken und Parmesan - Spelt Raviolacci with cheese and butternut squash, sage, bacon and parmesan
- Gnocchi di patate con pomodoro marinato e ricotta affumicata (vegetariano)
Euro 9,00
Kartoffelknödel mit marinierten Tomaten und geräuchertem Ricottakäse (vegetarisch) - Gnocchi with marinated tomato and smoked ricotta (vegetarian)

PIATTO DELLA CASA - TAGESGERICHT - dish of the day

- Gnocchi di patate fatti in casa con gulasch
Euro 14,50
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Gulasch - Home-made gnocchi with goulash
- Canederli fatti in casa con gulasch
Euro 14,50
Hausgemachte Knödel mit Gulasch - Home-made dumplings with goulash

LE FRITTATE DEL KAPUZINER CON PATATINE FRITTE*

DIE KAPUZINER OMLETTEN MIT POMMES FRITES* - FRIES OF KAPUZINER WITH FRIED POTATOES*

- Omelette al formaggio e prosciutto Euro 9,50
Omelett mit Käse und Schinken - Ham and cheese omelette
- Omelette allo speck Euro 9,50
Omelett mit Speck - Speck omelette
- Frittata alle erbe di Provenza (vegetariano) Euro 9,50
Omelett mit aromatischen Mischkräutern (vegetarisch) - Omelette with herbs from Provence (vegetarian)
- Uova strapazzate al profumo di stagione Euro 9,50
Rührei der Saison - Scrambled eggs of the season

PIATTO UNICO - Hauptgerichte -main dish

- PIATTO CARTOCCIO: Patata al cartoccio, salsiccia nostrana, polenta grigliata, funghi alla piastra* e fonduta di formaggio Euro 14,00
FOLIEN-PLATTE: Folienkartoffel, frische Bratwurst mit knusprigem Polenta, gegrillten Pilzen* und Käsefondue - CASSEROLE DISH: potatoes in a blanket, homegrown sausage, grilled Polenta, grilled mushrooms*, cheese fondue
- PIATTO KAPUZINER: misto di salsicce alla griglia con patate alla Tirolese Euro 14,00
KAPUZINER-TELLER (Tiroler Kartoffeln mit diversen gegrillten Bratwürsten) - KAPUZINER DISH: mixed grilled sausages with potatoes following the Sudtiroil tradition
- PIATTO KLOSTER: Salsicce fresche alla griglia con patate al tegame (nostrana, piccante, trevigiana, trentina) Euro 14,00
KLOSTER TELLER: frische gegrillte Würste mit Bratkartoffeln (autochthon, scharf, Treviso, aus dem Trentino) - KLOSTER DISH: fresh grilled sausages with potatoes (local, hot, from Treviso and from Trentino)
- PIATTO MONCHSHOF: Formaggi impanati fritti con verdure in agrodolce (tomino, Dobbiaco, mozzarella) Euro 13,50
MÖNCHSHOF TELLER: Frittierter Käse mit süßsaurem Gemüse (Tomino, Toblascher Stangenkäse, Mozzarella) - MONSCHOF DISH: breaded, fried cheese with sweet & sour vegetables (Tomino, Dobbiaco, Mozzarella)
- BURRATA su letto di misticanza pomodoro marinato e verdure in agrodolce (vegetariano) Euro 10,00
Burrata auf amischsalatbett, marinierten tomaten und süßsaurem gemüse (vegetarisch) - Burrata on a salad, marinated tomato and sweet & sour vegetables (vegetarian)

LE SALSICCE DEL KAPUZINER

Würste vom Kapuziner - Kapuziner sausages

- Würstel speziati avvolti nel lardo di Patanegra e erbe di Provenza con patate fritte * Euro 10,00
 Aromatisierte Bratwürste (mit Patanegraspeck und provenzalische Gewürzkräutern) mit Pommes Frites * - Aromatic sausages with Patanegra bacon, Provence herbs and French fries*
- Salsicce Norimberga con patate al tegame Euro 10,00
 Nürnberger Würste mit Kartoffeln nach triestiner Art - Nuremberg sausages with potatoes cooked following the triestine tradition
- Salsiccia Trentina con patate fritte* Euro 9,50
 Würste „Trentina“ mit Pommes Frites* - Trentina sausages with french fries*
- Würstel rustiche alle erbe con patate saltate Euro 9,50
 Bratwürste vom Bauern mit Kräutern und Bratkartoffeln - Farmhouse sausages with herbs and potatoes
- Salsicce ai formaggi arrotolate nella pancetta e patate al tegame e crauti Euro 12,00
 Käsekrainer mit Bauchspeck, Kartoffeln und Sauerkraut - Cheese sausage with bacon, potatoes and cabbage
- Salsiccia fresca con polenta e patate al tegame Euro 9,50
 Frische Wurst mit Polenta und Kartoffeln nach triestiner Art - Fresh sausage with polenta and potatoes cooked following the triestine tradition
- Salsicce di Merano con patate fritte* Euro 9,50
 Meraner Würste mit Pommes Frites* - Meran sausages with French fries*
- Salsiccia servelade Trentine con patate al tegame Euro 9,50
 Trentiner Servelade Wurst mit Kartoffeln nach triestiner Art - Trentine servelade sausage with potatoes cooked following the triestine tradition

DALLA PADELLA - AUS DER PFANNE - Out of the Pan

- Stinco di maiale* intero, brasato al vino vecchio con crauti e patate al tegame Euro 14,50
 Schweinshaxe, Weinschmorbraten mit Sauerkraut und Bratkartoffeln - Braised pork shank with sauerkraut and potatoes
- Gulasch Szegediner su letto di crauti e patate al tegame (piatto tipico primi '900) Euro 14,50
 Szegediner Gulasch mit Kraut und Kartoffeln - Szegediner goulash with and potatoes
- Gulasch di manzo con polenta Euro 14,00
 Rindsgulasch mit Polenta - Beef goulash with polenta
- Dobbiaco alla piastra con patate fritte* Euro 10,50
 Gegrillt Toblacher Stangenkäse mit Pommes Frites* - Grilled Dobbiaco cheese with French Fried*

- Ljublianska con patate fritte* Euro 12,00
Cordon Bleu mit Pommes Frites* - Ljublianska with French fries*
- Cotoletta alla Milanese con patate fritte* Euro 10,50
Wienerschnitzel mit Pommes Frites* - Wienerschnitzel with French fries*
- Cotoletta Kaiserschnitzel (speck e gorgonzola) con patate rustiche Euro 13,00
Kaiserschnitzel mit Speck, Gorgonzolakäse und Bratkartoffeln - Kaiserschnitzel with speck, blue cheese and potatoes
- Tagliata di coscia di pollo senza osso profumata al rosmarino con patate e cipolla frita Euro 11,50
Geflügelkeule aufgeschnitten mit Rosmarin, Kartoffeln und frittierte Zwiebel - Boneless Chicken leg with rosemary, potatoes and fried onion
- Tortino di patate alle erbe, funghi alla piastra, pomodoro alla piastra, verdura di stagione grigliata (Piatto Vegano) Euro 13,00
Kartoffeltörtchen mit Kräutern, gebratenen Pilzen, gegrillten Tomaten und Gemüse (Vegane Platte) - Potato pie with herbs, grilled mushrooms, grilled tomato and vegetables (vegan dish)

LA MACELLERIA DEL KAPUZINER - Kapuziner Fleischgerichte - Kapuziner meat
Carni grigliate alla brace di pietra lavica

DAL MANZO - VOM RIND - BEEF:

- Cube Roll con rughetta spinaci* e patate al tegame Euro 17,00
Cube Roll mit Rucola, Kartoffeln auf triestiner Art Spinat mit Butter* - Cube Roll with rocket, Spinach with butter*, Potatoes cooked following the triestine tradition
- Costata di scottona con patate alla tirolese (500 gr) Euro 20,00
"scottona" Entrecôte mit Bratkartoffeln - "scottona" rib eye with potatoes

DALL'EQUINO - VOM PFERD - HORSE:

- Tagliata di filetto alla brace con aromi argentini e patate saltate Euro 18,00
Gegrilltes Pferdesfilet mit argentinischen Kräutern und Kartoffeln - Grilled horse fillet with Argentinian herbs and potatoes

DAL MAIALE - VOM SCHWEIN - PORK:

- Braciolona alla chitarra con insalata di patate della Franconia (patate, cipolla, panna acida) Euro 14,00
Großes Kotolett a la chitarra mit fränkischem Kartoffelsalat (Kartoffel, Zwiebel, Quark) - Big steak with French potato salad (potatoes, onion, sour cream)
- Baffetta di maiale alla griglia con patate rustiche e cipolle fritte Euro 12,00
Gegrilltes Schweinsstück mit rustikalischen Kartoffeln und frittierten Zwiebeln - Grilled pork meat with potatoes and fried onion
- Lombatina ai ferri con patate alla tirolese Euro 13,00
Gegrilltes Lendenstück mit Bratkartoffeln - Grilled loin with

INOLTRE ... UND AUßERDEM NOCH ... AND ALSO...

- **Galletto Amburghese alla diavola con insalata Bavarese (patate, cappucci, panna acida, kummel)** Euro 11,50
Scharfes Händl mit bayerischem Salat (Kartoffel, Weißkohl, Sauer-Rahm) - Spicy Cockerel with bavarian salad (potatoes. Cabbage, sour cream, kummel)
- **Petto di pollo grigliato agli aromi argentini con patate rustiche*** Euro 11,00
Gegrillte Hühnerbrust mit argentinischen Kräutern und Bratkartoffeln* - Chicken breast with Argentinian herbs and potatoes*
- **Lombatina di Agnello grigliata al miele e timo** Euro 13,00
Zartes Lendenstück vom Lamm mit Honig und Thymian
Grilled Lamb loin with honey and thyme
- **Grigliata di carne mista (minimo x 2 persone)** Euro 32,00
Gegrilltes gemischtes Fleisch (mindestens 2 Personen) - Barbecue with mixed meat (minimum 2 persons)

LA NOSTRA CALDAIA - AUS UNSEREM KESSEL - OUR FURNACE

- **Porcina con crauti e patate in tecia (tegame) e kren** Euro 12,00
Schweinefleisch mit Sauerkraut und Bratkartoffeln - Pork with sauerkraut, potatoes and horseradish sauce
- **Kaiserfleisch con crauti e patate in tecia (tegame)** Euro 11,00
Kaiserfleisch mit Sauerkraut und Bratkartoffeln - Kaiserfleisch meat with sauerkraut and potatoes
- **Salsiccia piccante con patate in tecia (tegame)** Euro 9,50
Scharfe Wurst mit Bratkartoffeln - Chili sausage with potatoes
- **Salsiccia bianca Bavarese alle erbe di Kulmbach con patate saltate** Euro 9,50
Bayerische Kräuter-Weißwurst von Kulmbach mit gerösteten Kartoffeln - Bavarian white sausage with Kulmbach herbs and roasted potatoes
- **Würstel Vienna con crauti** Euro 9,00
Wiener Würstel mit Sauerkraut - Wiener Würstel with sauerkraut
- **PIATTO CALDAIA con crauti e patate in tecia (tegame) e kren (porcina, kaiserfleisch, vienna, piccante, bianca bavarese)** Euro 15,50
KESSELGERICHT mit Sauerkraut und Bratkartoffeln (Schweinefleisch, Kaiserfleisch, Wiener Würstel, scharfe Wurst und bayerische Weißwurst)
FURNACE DISH with sauerkraut and potatoes (pork, Kaiserfleisch, chili sausage, Bavarian white sausage)

LE NOSTRE INSALATONE - Unsere Salatteller - Our salads

- **Insalata mista noci, speck, mele, mais e ricotta affumicata** Euro 9,00
Gemischter Salat mit Nüssen, Speck, Äpfeln, Mais und geräuchertem Ricotta - Mixed salad with nuts, speck, apple, corn and smoked cheese
- **Insalata mista con bocconcini di pollo e salsa allo yogurt** Euro 9,50
Gemischter Salat mit geschnittenem Huhnfleisch und Joghurtsoße - Mixed salad with chicken nuggets and jogurt dressing
- **Insalata alla Carlotta: Insalata, carote, pomodoro, mais** Euro 7,00
Charlotte-Salat (Salat, Karotten, Tomato, Mais) - Charlotte salad: salad, carrots, tomatoes, corn
- **Insalata GRECA: Feta, pomodoro, cetriolo, olive, cipolla di tropea, origano, peperoni** Euro 10,00
Griechischer Salat: Feta Käse, Tomaten, Gurken, Tropea Zwiebel und Oregano - Greek salad: feta cheese, tomatoes, cucumber, olives, Tropea onion, oregano and pepper
- **Insalata NOSTRANA: Radicchio, uovo sodo, fagioli, pomodoro, cetrioli** Euro 8,50
*Hiesiger Salat: Radicchio, hartgekochtes Ei, Bohnen, Tomaten und Gurken
Local salad: radicchio, hard boiled egg, beans, tomatoes and cucumbers*
- **Insalata ROBUSTA: Verde, funghi marinati, bocconcini di manzo grigliati, scaglie di grana** Euro 10,00
ROBUSTA-Salat: Grüne, marinierte Pilze, gegrillte Rindfleischstückchen, Parmesanflocken - ROBUSTA salad: Green, marinated mushrooms, grilled beef morsels, parmesan flakes
- **Insalata TIROL: Belga, radicchio di Treviso, pomodoro, mais, canederlo grigliato** Euro 10,00
*Tiroler Salat: Belgischer Salat, Treviso Radicchio, Mais, gegrillter Knödel
Tirol salad: Belgian, Radicchio di Treviso, tomato, corn, grilled dumpling*
- **Insalata ALTO ADIGE: Cavolo cappuccio, soncino, julienne di speck cotto e montasio con salsa yogurt** Euro 9,00
Südtiroler Salat: Kraut, Soncino, gekochter Speck, Montasiokäse und Jogurtdressing - Sudtirol salad: cabbage, soncino, cooked speck and Montasio cheese with jogurt dressing
- **Insalata BAVARESE: patate, cappucci, panna acida, cumino** Euro 5,00
Bayrischer Salat: Kartoffel, Kraut, Quark und Kümmel - Bavarian salad: potatoes, cabbage, sour cream, cumin
- **Insalata di PATATE (Franconia): patate, cipolla, panna acida** Euro 5,00
Fränkischer Kartoffelsalat: Kartoffel, Zwiebel und Quark - Potatoes salad: potatoes, onion, sour cream
- **Insalata verde grande** Euro 4,50
Großer grüner Salat - Big green salad
- **Insalata verde piccola** Euro 3,50
Kleiner grüner Salat - Little green salad
- **Insalata piccola mista** Euro 4,00
Kleiner gemischter Salat - Little green mixed salad

CONTORNI - Beilagen - Side dishes

- Patate fritte *	Euro	4,00
Pommes Frites* - French fries*		
- Patate saltate con speck	Euro	4,50
Bratkartoffeln - Potatoes		
- Patate al tegame	Euro	4,50
Kartoffeln auf triestiner Art - Potatoes cooked following the triestine tradition		
- Crauti stufati al tegame	Euro	4,50
Sauerkraut - Cabbage, sauerkraut		
- Contorni di stagione	Euro	4,50
Beilage je nach Jahreszeit - Sides of the season		
- Spinaci al burro *	Euro	4,50
Spinat mit Butter* - Spinach with butter*		
- Polenta alla brace	Euro	4,00
Gegrillte Polenta - Grilled polenta		

DOLCI - Nachspeisen - Desserts

- Millefoglie alla crema Carsolina e frutti di bosco	Euro	5,00
Blätterteigschnitte aus dem Karst mit Waldbeeren - Puff pastry with carsolina cream and wild berries		
- Crepes alla marmellata o alla Nutella con gelato alla vaniglia	Euro	5,00
Crêpe mit Marmelade oder Nutella und Vanille-Eis - Crepes with marmellade or Nutella and vanilla ice cream		
- Frastagliata del Kaiser con marmellata di mirtilli rossi	Euro	6,00
Kaiserschmarren mit Preiselbeermarmelade - Kaiserschmarren with red cranberries topping		
- Strudel di mele con crema alla vaniglia	Euro	5,00
Apfelstrudel mit Vanillesoße - Apple strudel with vanilla topping		
- Semifreddo all'amaretto con salsa al cioccolato	Euro	5,00
Amaretto-Parfait mit Schokoladensauce - Amaretto parfait with chocolate sauce		
- Gelato al fiordilatte con salsa ai frutti di bosco	Euro	5,00
Sahneeis mit Waldbeersauce - Cream ice cream with wild berries topping		
- Torta Sacher		
Sacher Torte - Sacher cake		
	Euro	5,00
- Bettelman della Westfalia con salsa vaniglia	Euro	6,00
Westfälisches Bettelman mit Vanillesoße - Bettelman of Westphalia with vanilla sauce		
- Fantasia del pasticcere	Euro	5,00
Inspiration des Konditors - Inspiration of the pastry chef		

VINI BIANCHI (Weißweine - White wines)

RITTERHOF "Alto Adige"

- Chardonnay
- Muller Thurgau
- Pinot Grigio
- Sauvignon
- Weissburgunder (pinot bianco)
- Gewurztraminer

VILLA SANDI

- Chardonnay "Valdobbiadene"
- Pinot bianco "

CASTELLO DI SPESSA

- Friulano "Collio doc"
- Pinot Bianco Santa Rosa "Collio doc"
- Pinot Grigio Soy "Collio doc"
- Ribolla Gialla "Collio doc"

H.LUN "Alto Adige"

- Chardonnay
- Moscato Giallo
- Muller Thurgau
- Pinot Bianco
- Pinot Grigio
- Gewurztraminer
- Riesling
- Sauvignon
- Lagrein Rosè

Bottiglia

- Euro 22,00
- Euro 22,00
- Euro 24,00
- Euro 22,00
- Euro 22,00
- Euro 24,00

Al calice

- Euro 3,50
- Euro 3,50
- Euro 4,00
- Euro 3,50
- Euro 3,50
- Euro 4,00

Bottiglia

- Euro 22,00
- Euro 22,00

Al calice

- Euro 3,50
- Euro 3,50

Bottiglia

- Euro 22,00
- Euro 26,00
- Euro 26,00
- Euro 24,00

Al calice

- Euro 3,50
- Euro 4,00
- Euro 4,00
- Euro 4,00

Bottiglia

- Euro 22,00
- Euro 22,00
- Euro 22,00
- Euro 22,00
- Euro 22,00
- Euro 26,00
- Euro 26,00
- Euro 26,00
- Euro 22,00

Al calice

- Euro 3,50
- Euro 3,50
- Euro 3,50
- Euro 3,50
- Euro 3,50
- Euro 4,00
- Euro 4,00
- Euro 4,00
- Euro 3,50

Bottiglia

- Prosecco Brut "Valdobbiadene"
- Prosecco Extra Dry "Valdobbiadene"

- Euro 18,00
- Euro 18,00

Al calice

- Euro 3,50
- Euro 3,50

VINI ROSSI (Rotweine - Red wines)

RITTERHOF "Alto Adige"

- Cabernet
- Kalterer See (Classico Superiore)
- Lagrein
- Pinot Nero (Blauburgunder)
- Santa Maddalena

H.LUN "Alto Adige"

- Kalterersee
- Santa Maddalena
- Grauvernatsch
- Lagrein
- Pinot Nero

Bottiglia

- Euro 22,00
- Euro 22,00
- Euro 22,00
- Euro 24,00
- Euro 22,00

Al calice

- Euro 3,50
- Euro 3,50
- Euro 3,50
- Euro 4,00
- Euro 3,50

- Euro 22,00
- Euro 22,00
- Euro 24,00
- Euro 24,00
- Euro 26,00

- Euro 3,50
- Euro 3,50
- Euro 4,00
- Euro 4,00
- Euro 4,00

AMARO DELLA CASA - Magenbitter des Hauses - Bitter liquor of the house

- Amaro del Kapuziner Euro 3,50

SUPERALCOLICI - Liköre und Spirituosen -

- Asbach uralt Tipico brandy tedesco immancabile in ogni birreria Euro 3,50

- La Morbida Ambra (grappa barricata) Euro 3,50

- Ori di Giori (grappa barricata stravecchia) Euro 3,70

DISTILLATI E GRAPPE DI FRUTTA Branntweine und Schnäpse

Ottenuti distillando il frutto, sono limpidi e incolori, profumatissimi dal gusto secco e piacevolissimo.

- Pere Williams Williams-Birnen Williams pears Euro 2,80

- Asperula - Waldmeister - Sweet woodruff Euro 2,80

- Ciliegie - Kirschen Cherry Euro 2,80

- Lampone - Himsbeere Raspberry Euro 2,80

- Mela secca - Obstler Dry apple Euro 2,80

- La Morbida Euro 2,80

- Slivovitz (distillato di prugne) Euro 2,80

- Grappa stravecchia Friulana Euro 2,80

- Grappa alla prugna Euro 2,80

- Ori di Giori Grappa Cuvè Euro 3,50

- Al miele - Honig Honey-flavoured Euro 3,00

- Ginepro naturale - Gebirgswacholder Juniper Euro 3,00

- $\frac{1}{2}$ METRO DI GRAPPA (6PZ) Euro 13,00

$\frac{1}{2}$ METER SCHNAPS (6 Stk.) - $\frac{1}{2}$ Meter schnapps (6 pieces)

LIQUORI DI FRUTTA

- Mirtillo - Heidelbeere - Blueberry Euro 2,80

- Mela verde - Grüner Apfel - Green apple Euro 2,80

- Liquore al sambuco- Holunderlikör - Elderberry Euro 2,80

- Limoncello - lemon Euro 2,80

- Liquirizia dolce - Lakritze - Licorice Euro 2,80

- Al lampone - Himbeere - Raspberry Euro 2,80

- Alla fragola - Erdbeer - Strawberry Euro 2,80

- Ai frutti di bosco - Waldbeere - Soft fruit Euro 2,80

- Alle albicocche - Aprikosen - Apricot Euro 2,80

- Alla pesca - Pfirsich - Peach Euro 2,80

- All'arancio - Orange Euro 2,80

- Al caffè - Kaffee - Coffee Euro 2,80

- Nutella Euro 2,80

- Terrano- Rotwein - Red wine Euro 2,80

- Crema cioccolato e rum Euro 2,80

- Zabaione (crema all'uovo) Euro 2,80

- Crema al Pistacchio Euro 2,80

- PELINKOVAC (amaro) Euro 2,80

BEVANDE - Getränke - Drinks

Succhi di frutta Säfte Juice Euro 2,50

Pesca/ Arancia / Ananas/ Mela/ ACE- 20 cl.

Pfirsich, Orange, Ananas, Apfel, ACE

Peach, Orange, Ananas, Apple, Agrumance

BIBITE ANALCOLICHE (ALKOHOLFREIE GETRÄNKE - Soft drinks)

Coca-cola in bottiglia (Flasche) (bottle) Euro 3,00

Lemon in bottiglia (Flasche) (bottle) Euro 3,00

Tonica in bottiglia (Flasche) (bottle) Euro 3,00

Fanta in bottiglia (Flasche) (bottle) Euro 3,00

Acqua minerale - Mineralwasser Water (plain/sparkling)

50 cl. Naturale /gas Euro 1,70

75 cl. Naturale /gas Euro 2,50

VINO DELLA CASA - Weine des Hauses (weiß-rot) - House wine (white-red)

• - 1 Liter - Litro (bianco) (rosso) Euro 9,50

• - $\frac{1}{2}$ Liter - Litro (bianco) (rosso) Euro 5,50

• - $\frac{1}{4}$ Liter - Litro (bianco) (rosso) Euro 3,50

Dall'antica tradizione tedesca e la sapiente miscela del nostro spillatore

Eine bekömmliche Mischung nach deutschem Brauch

RADLER (Lemon e birra Kulmbacher) Euro 4,00

DIESEL (Coca-cola e birra Kulmbacher) Euro 4,00

SPEZI (Coca-cola e Fanta) Euro 4,00

Kaffee Coffee

Caffè espresso Euro 1,40

Caffè macchiato Euro 1,40

Caffelatte Euro 2,50

Caffè corretto grappa Euro 2,50

Caffè d'orzo Euro 1,70

Caffè decaffeinato Euro 1,70

Pane e coperto - Gedeck und Brot- Bread and service Euro 1,50

- alcuni prodotti possono essere surgelati *
- Einige Produkte könnten tiefgekühlt sein *
- Some products could be frozen *

Si accettano pagamenti con BANCOMAT e CARTE DI CREDITO (NO AMEX)

Wir akzeptieren Zahlung mit Bankomat- oder Kreditkarte

We accept payment via ATM card or credit card