

Tiramisù
Hausgemacht,
fein garniert

Tiramisù
Fatto in casa,
con guarnizione

€ 8,20

Heiße Himbeeren

3 Kugeln Vanilleeis, heiße
Himbeeren extra serviert

Lamponi caldi

3 palline di gelato alla
vaniglia, lamponi
caldi a parte

€ 7,50

**Eis nach
Wunsch
Gelato
a scelta**

€ 1,60

je Kugel
a pallina
Sahne
panna

€ 1,50

Bananen Becher

Vanilleeis, Banane,
Sahne, Schokosauce

Coppa Banana

Gelato di vaniglia, banana,
panna, topping di cioccolato

€ 7,70

Cocktails & more

Margarita

Tequila, Triple Sec Orange, Zitronensaft

Tequila, liquore alle arance, succo di limone € 6,80

Piña Colada

Bacardi, Meyer's dark Rum, Batida de Coco, Kokos und Ananassirup
Sciroppo al cocco e all'ananas € 8,50

Aruba George

Dark & white Rum, Bitterorange, Orangensaft, Mango

Dark & white Rum, arancia amara, succo d'arancia, mango € 8,50

Cuba Libre

Cola, Rum, Rohrzucker und Lime - zucchero di canna € 7,90

Caipiriñha

Cachaca, Rohrzucker und Lime - zucchero di canna € 7,90

Mojito

Rum, Rohrzucker, Lime, Minze und Soda

Rum, zucchero di canna, menta € 7,90

Bahamas Beach

(ohne Alkohol) Orange, Erdbeere, Maracuja,
Mango, Topping di fragola (senza alcol) € 6,50

Moscow Mule

Vodka, Ginger Ale, Limettensaft, Limette

Vodka, Ginger Ale, succo di limetta, limetta € 7,90

Longdrinks

(60 Gramm Edelspirituosen mit Softdrink)

(60 grammi di alcolici di marca con softdrink) € 7,90

Longdrink Red Bull

(60 Gramm Edelspirituosen mit Red Bull)

(60 grammi di alcolici di marca con Red Bull) € 8,50

Wir servieren die meisten Cocktails frozen = mit Eisschnee. Auf Wunsch gerne auch natural = geschüttelt mit Eiswürfel.
Serviamo la maggior parte dei cocktails frozen = con granita. A richiesta anche naturale = shakerati con ghiaccio.

Seit/dal 1243

Ruster



Restaurant - Keller - Biergarten
Ristorante - Cantina - Giardino



Ice, Desserts & Cocktails



Tartufo mit Früchten

Italianische Eisspezialität, fein
garniert mit frischen Früchten

Tartufo con frutta

€ 8,00

Haustris „Ruster“

Mousse au Chocolat, Tiramisù,
Halbgefrorenes, fein garniert

**Tris della casa
„Ruster“**

Mousse au Chocolat, Tiramisù,
semifreddo, guarnizione

€ 8,90

Bananensplit

3 Kugeln Vanilleeis, Banane,
Sahne, Mandelsplitt,
Schokoladesauce

Banana Split

3 palline di gelato alla vaniglia,
banana, panna, mandorle,
salsa di cioccolato

€ 7,80

Saisonsbedingte Änderungen bei Zutaten und Dekoration sind möglich.
Riservato variazioni degli ingredienti e decorazioni.



€ 7,80

Mousse au Chocolat

Hausgemacht, weiße und braune Schokolade, fein garniert

Mousse au Chocolat

Fatto in casa, cioccolato bianca e nera, con guarnizione



€ 6,30

Tartufo

Italianische Eisspezialität



€ 7,90

Tartufo affogato

Italianische Eisspezialität, fein garniert auf Espresso

Tartufo affogato



€ 4,70

Apfelstrudel hausgemacht

mit Äpfeln, Sultaninen, Pinienkerne

Strudel di mele fatto in casa

con mele, uvetta, pinoli

Sahne
Panna

€ 1,50

Aufschlag
Supplemento
1 Kugel Eis
1 pallina di gelato

€ 1,60



Krapfen

mit Marmelade, Mohn oder Kastanienfüllung

Krapfen

ripeni con marmellata, papavero o castagne

1 Stück
1 pezzo

€ 3,40

2 Stück
2 pezzi

€ 6,60



€ 8,50

Schokotörtchen

Ofenwarm mit flüssigem Kern und Fruchtglace

Tortina al cioccolato

Tortina dal forno con cuore liquido e glace di frutta

€ 8,20



Ortler „der Schokoladenberg“

gefüllt mit weißem Mousse au Chocolat Bisquitboden, Orangencreme, Nusseis und Garnitur

Ortler „la montagna di cioccolata“

ripieno di mousse au Chocolat bianco su pan di Spagna, crema d'arancia, gelato alle noci e guarnizione



€ 8,10

Fruchterlebnis

3 Kugeln Fruchteis, frische Früchte, Sahne, Fruchttopping

Coppa alla frutta

3 palline di gelato alla frutta, frutta fresca, panna, topping di frutta



€ 5,50

Kinderbecher „Knirps“

2 Kugeln Fruchteis, Früchte, Sahne, Fruchttopping
Nur für Kinder bis 14 Jahre

Per i bambini

2 palline di gelato, frutta, panna, topping di frutta

Solo per bambini fino a 14 anni



€ 8,30

Tiroler Walnuss Becher

3 Kugeln Nusseis, Walnusslikör, Sahne, Walnüsse, (Alkoholgehalt Likör 38%)

Coppa noce alla Tirolese

3 palline di gelato alle noci, liquore alle noci, panna, noci, (liquore alcolico 38%)



€ 4,00

Zitronen Sorbet

mit Sekt

Krokant Becher mit Likör

3 Kugeln Vanilleeis, Eierlikör, Sahne, Krokant (Alkoholgehalt Likör ca. 25%)

Coppa croccante con liquore

3 palline di gelato alla vaniglia, liquore d'uovo, croccante (liquore alcol ca. 25%)

€ 7,80



Amarena Becher

3 Kugeln Fruchteis, Amarenakirschen, Sahne

Coppa amarena

3 palline di gelato, ciliegie amarena, panna

€ 7,70



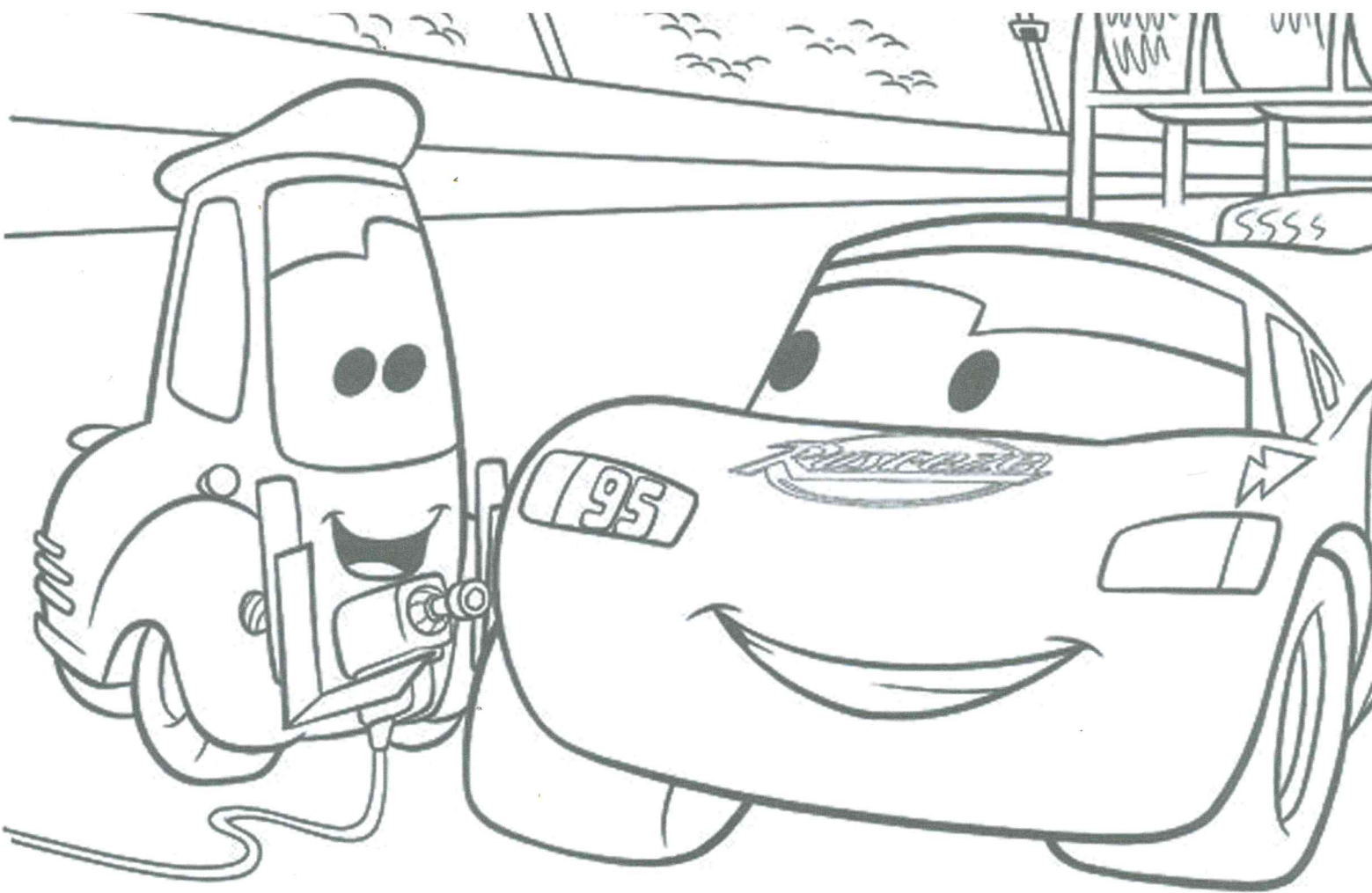
€ 7,70

Eismokka

Vanilleeis, Kaffee, Sahne, Schokobohnen

Coppa Caffè

Gelato alla vaniglia, caffè, panna, cicchi di cioccolata



*Per la gioia dei più piccini,
i piatti con sorpresa ...*

„Schlumpf“ - Maccheroni, al pomodoro oppure al ragù, con burro e parmigiano		€ 6,80
„Micky-Mouse“, bistecca alla milanese, con patate fritte e verdure miste	maiale	€ 9,80
	vitello	€ 11,80
„Donald Duck“, bistecca di maiale alla griglia, con patate fritte e ketchup		€ 8,90
„Cowboy-Steak“, bistecca di manzo alla griglia, con patate fritte e ketchup		€ 10,80
„Biene Maya“, porzione grande di patate fritte e ketchup		€ 4,20
„Hot Dog“, due wüstel con patate fritte		€ 5,50
„Mc Ruster“, gustosa polpetta di carne, servita con patate fritte e guarnitura		€ 8,30

Questo disegno è asportabile

Ruster



LAGUNDO Via San Cassiano 1
Tel. 0473 22 02 02 - Fax 0473 44 02 67
www.ruster.it

Dal 1243



Ristorante - Giardino - Cantina



Tradizionale, alpino, mediterraneo!





Per iniziare, come intermezzo
e per buongustai...

Antipasti, affumicati, ecc. ...

Consiglio: St. Magdalener "Trogerhof"
C. Rottensteiner - bicchiere € 4,00

Speck del contadino (a,g,i*)

Speck dell'Alto Adige IGP, tagliato a fette sottili,
servito con burro e rafano picc. € 12,50 / gr. € 14,80
(Oppure intero sul tagliere di legno solo come porzione grande)

Antipasto alla tirolese (a,d,g,i*)

Speck dell'Alto Adige IGP, Kaminwurz, formaggio di malga,
trota affumicata, prosciutto in gelatina, burro e rafano
.... picc. € 13,90 / gr. € 15,90

Zecherteller (a,g,i*)

Speck dell'Alto Adige IGP affettato finemente, formaggio
a cubetti, burro di malga, guarnito e servito su piatto
di terracotta € 14,50

Antipasto italiano (a,i*)

salumi vari, salami e carni affumicate, pecorino sardo,
olive, sottaceti € 16,80

Carpaccio "Cipriano" (a*)

Carne pregiata di manzo, con scaglie di grana, pepe verde
e rucola picc. € 14,90 / gr. € 17,90

Filetto di trota di torrente (a,d,g*)

Trota affumicata in casa, servita con rafano, cipolla e
capperi, burro e pane tostato € 17,30

Salmone selvatico norvegese (a,d,g*)

Salmone affumicato con ginepro e
erbette, servito con pane tostato,
burro picc. € 15,80 / gr. € 18,90

Bruschetta Romana (a*)

Pane tostato, con pomodori marinati
all'aglio, olio d'oliva e basilico € 5,80

Insalata mista fresca dell'orto (i*)

Almeno 6 tipi: verde, radicchio, crauti, carote,
pomodori, cetrioli ecc. - come primo
o contorno € 4,80



Dalle nostre zuppiere...

Consommé di bue (i*)

con aggiunta a scelta € 6,50

Canederli di speck in brodo (a,c,g,i*)

- un canederlo € 5,50 - due canederli € 6,90

Crema di patate e porro (a,i*)

con fettine di speck e crostini picc. € 5,50 / gr. € 6,90

Consiglio: Pinot bianco - C. Terlano 0,25 l € 4,60



Specialità tipiche
altoatesine



Volentieri Le serviamo porzioni
su 2 o più piatti = + € 1,00
Se non esplicitamente indicato verrà
sempre servita la porzione grande.

In tutte
le pietanze
sopraindicate
è incluso il pane!





Specialità tipiche
altoatesine

Tutti i nostri prodotti
di pasta fresca sono
di produzione propria

Pasta, canederli, ravioli: tutto fatto in casa...

Canederli di formaggio e spinaci (a,c,g,i*)

con grana e gorgonzola su burro fuso
alla salvia € 13,50

"Spätzle" di spinaci alla Val d'Ultimo (a,c,g,l*)

Gnocchetti con panna, prosciutto e grana
.... € 12,50

"Schlutzkrapfen" mezzelune alla pusterese (a,c,g,i*)

ripiene di spinaci e ricotta, con burro fuso,
salvia e parmigiano € 12,50

Ravioli fatti in casa, giornalmente freschi (a,c,g,k*)

con carne di vitello, panna e prosciutto,
oppure con burro fuso alla salvia € 13,20

Consiglio: Forst 0,3 l (medio) € 3,70

Pizzoccheri alla Valtellinese (a,c,g*)

Pappardelle di grano saraceno fatte in casa, con funghi, speck,
gratinate al formaggio, su piatto di terracotta
.... € 12,90

Spaghetti (a,g,i*)

al pomodoro oppure alla bolognese con grana e
ricciolo di burro picc. € 8,90 / gr. € 10,50
oppure a scelta...

Pennette (a,i,l*)

alla pastora: con sugo di pomodoro e carne, panna,
prosciutto, piselli e funghi € 12,50

Pesce nostrano e del mediterraneo...

Consiglio: Sylvaner - C. Val d'Isarco - bicchiere € 3,80

Trota fresca di torrente (d,g*)

Trota del nostro vivaio servita a piacere, con patate lesse
e broccoli, bollita alla mugnaia oppure alla griglia
.... € 18,40

Consiglio: Pinot bianco 0,25 l € 4,60

Orata (d,g*)

Orata arrosto, filettata, con patate al prezzemolo
e broccoli € 18,90

Consiglio: Lugana - bicchiere € 4,50

Salmone norvegese fresco (d,g*)

- 180 g classico: alla griglia con patate lesse e
insalata mista fresca dell'orto € 18,90
- 150 g alla griglia su grande ciotola d'insalata mista
fresca dell'orto € 17,90
- 150 g alla griglia su letto di verdure miste al vapore
.... € 17,90

Gamberoni (sgusciati 180 g) (b,d*)

serviti nella padella originale US **LODGE** con
bruschettine all'aglio e timballo di riso basmati € 20,40

Bistecca, scaloppine e altro ancora...

Bistecca di vitello o maiale (ca. 180 g) (a*)

- alla milanese:
con patate fritte
.... maiale € 14,80 / vitello € 21,50
Supplemento marmellata di mirtili rossi € 1,50

Paillard alla griglia (a*)

Bistecca servita con burro alle erbe e riso pilaf o patate fritte
.... vitello € 19,50
.... maiale € 12,50
.... tacchino € 14,50
.... manzo € 18,50

Chiedete
la nostra lista
dei vini

Per due o più persone...

Chateaubriand (ca. 400 g) (a,i,k*)

Filetto Chateaubriand alla griglia, tagliato al tavolo,
con verdure al vapore, crocchette di patate,
patate fritte e riso pilaf nella pentola di rame
per due persone € 89,00

Se non esplicitamente indicato verrà
sempre servita la porzione grande.





Tutti i nostri steak
vengono serviti nella
padella originale
US LODGE con
burro alle erbe e salsa
Dove non altrimenti richiesto,
lo steak verrà servito
a cottura medio rosa.

Dalla pentola, dal forno o alla griglia...

"Herrengröstel" (a,i,l*)

Pezzettini di carne, patate saltate con cipolla,
serviti in padella rustica, con insalata di
cappuccio, speck e uovo all'occhio di bue
.... con carne di maiale € 14,50
.... con dadi di vitello € 19,50

Grigliata Ruster (i,l*)

Tenere bistecche di manzo, vitello, maiale,
pancetta e würstel, contorno di patate fritte
e verdure miste al vapore € 19,80

Lombata di manzo alla tirolese (i,l*)

Bistecca con anelli di cipolla fritti, servita con
pomodoro al forno e patate saltate
.... € 21,50

Fajitas (a*)

Strisce di carne di manzo e tacchino, marinate e
arrostate, con peperoni e cipolla, servite nella padella
originale **US LODGE**, tortillas e salsa € 21,50

Filetti alla contadina (a*)

Teneri medaglioni di maiale, con raffinata salsa alle
erbette, serviti nella padella rustica, con verdure miste
al vapore e patate del contadino € 19,80

Spare Ribs (i,l*)

Saporite costine di maialino intiere, arrostate,
croccanti, con patate del contadino € 16,80

Polpetta fatta in casa (i,l*)

alla griglia, con riso Pilaf e verdura al vapore - a scelta con
salsa al pepe, cipolla fritta o burro alle erbe € 14,50

Trappersteak (i,l*)

succulento pezzo di maiale arrostito con paprika, cipolla, pan-
cetta e patate al forno € 14,80

Per la preparazione
dei nostri steak usiamo
esclusivamente
manzo Angus fresco
di ottima qualità,
dall'Argentina, Brasile,
Stati Uniti o dall'Irlanda.

Pregiato manzo Angus, agnello e tartara...



Consiglio:

Lagrein Dunkel - *Cantina Burggräfler* - bicchiere € 4,00

Steak o filetto di manzo Angus (g)

servita con patate fritte tagliate a mano e fagiolini con speck
- Steak 200 g € 21,70 - Filetto 200 g € 27,50
- Steak 300 g € 29,70 - Filetto 300 g € 32,50

Filetto di manzo "Ceylon" (a,i*)

Filetto di manzo (200 g) con salsa al cognac e pepe
verde, tenero e saporito, servito con verdure al vapore
e crocchette di patate € 28,70

Tartara (beefsteak) (a,g*)

Carne fresca di manzo tritata, condita con spezie
assortite, servita con pane tostato e burro
....180 g € 20,40



Piccole squisitezze...



Consiglio: Vino rosso „Burggräfler“ 0,25 l € 4,60

Mc Speck (a,g,i,l*)

Saporito Hamburger nel pane nostrano, con fette
rosolate di Speck altoatesino, formaggio, cipolla, pomodoro
e insalata verde, patate fritte, servito sul tagliere € 10,90

Uova all'occhio di bue (c,i,l*)

Uova al tegamino cosparse di fettine di speck
e servite con patate saltate € 9,90

Camembert fritto (a,g,i*)

Camembert fritto, con prezzemolo, marmellata
di mirtilli rossi, burro e pane tostato € 11,80

Gelatina del contadino Ruster (i*)

Gelatina farcita con strisce di prosciutto, diverse
verdure, cipolla e contorno di patate saltate € 10,90

Formaggi misti (almeno 6 tipi di formaggio) (a,g*)

accompagnati da mostarda e pane casereccio
.... picc. € 11,60 / gr. € 16,50



Pane extra su richiesta = + € 1,00 per persona
Variazione di contorno = + € 0,80



I dolci per concludere in bellezza...

Tiramisù (a,c,g*)

Savoiardi impregnati di caffè e liquore con crema di mascarpone e cacao (fresco ogni giorno) € 8,20

Mousse au Chocolat (c,g*)

Mousse al cioccolato fondente bianco e nero € 7,80

Rusters Haustris (a,c,g*)

Mousse al cioccolato, tiramisù e semifreddo finemente guarnito € 8,90

"Ortler" (a,c,g*)

Piramide di cioccolato ripiena di mousse bianca su pan di Spagna, con salsa all'arancio e gelato di noci € 8,20

Tortina al cioccolato (a,c,g*)

Tortina dal forno con cuore liquido e glace di frutta € 8,50

Gelato (a,c,g) 1 pallina € 1,60

Tartufo (c,g*)

guarnito delicatamente in tre variazioni

- con frutta fresca € 8,00
- affogato al caffè € 7,90
- solo tartufo € 6,30

Sorbetto di limone

al prosecco € 4,00

Strudel di mele (a,c*)

fatto in casa con uvetta e pinoli € 5,70

Krapfen Lagundo (a*)

ripieni di papavero, marmellata oppure crema di castagne
.... 1 pezzo € 3,40 / 2 pezzi € 6,60

Formaggi assortiti (a,c,i,j*)

Accompagnati da mostarda e pane casereccio, dessert € 11,60

Consiglio: Prosecco flûte 0,1 l € 3,50

Richiedete
anche la nostra
lista di dolci
e gelati!

Nota allergenici

*a=Gluten b=Crostacei c=Uova d=Pesce e=Arachidi f=Soia g=Latte h=Frutta a guscio
i=Sedano j=Senape k=Sesamo l=Anidride solforosa e solfiti m=Lupini n=Molluschi

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei. **Uova** e prodotti a base di uova. **Pesce** e prodotti a base di pesce. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi. **Soia** e prodotti a base di soia. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio). **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. **Sedano** e prodotti a base di sedano. **Senape** e prodotti a base di senape. **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo. **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. **Lupini** e prodotti a base di lupini. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

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

Poco grasso, poche calorie, tanta energia, fresco dal wok...

Consiglio: Lugana - Cà dei Frati - Lombardia - € 4,50

Dal nostro Wok (i*)

Diverse verdure e funghi con curry e soia servite con riso basmati (tailandese)

- con manzo (i) € 15,80
- con tacchino (i) € 14,50
- con gamberi sgusciati (b,i) € 21,50
- solo verdura e funghi (i) € 12,90

Grande ciotola d'insalata mista dell'orto (i*)

- € 9,90
- con tacchino alla piastra (i) € 14,50
- con manzo alla piastra (i) € 16,50
- con gamberi alla piastra (b,i) € 21,50

Piatto di verdure miste al vapore (i*)

- Verdure miste condite con burro € 11,50
- con uovo al tegame (occhio di bue) e prosciutto (c,i,l*)
.... € 15,50
- con uovo al tegame (occhio di bue) (c,i*) € 13,50

Verdure alla griglia (i*)

Verdura fresca e tagliata alla griglia con caciocavallo
.... € 14,90





Vini 7/10

Vini pregiati in caraffa

Vini bianchi

Weißburgunder - Pinot bianco „Terlaner“ 0,25 lt.	€ 4,60
Weißburgunder - Pinot bianco „Terlaner“ 0,50 lt.	€ 8,90
Weißburgunder - Pinot bianco „Terlaner“ 1,00 lt.	€ 16,50
Goldmuskateller - Moscato 0,25 lt.	€ 4,60
Goldmuskateller - Moscato 0,50 lt.	€ 8,90
Goldmuskateller - Moscato 1,00 lt.	€ 16,50

Vino frizzante

Ca'Ongaresca Marca Trevigiana L.G.T. 10,50 % Vol.

Glas (Flûte) 0,10 lt.	€ 3,50
Krug - Caraffa 0,25 lt.	€ 5,50
Krug - Caraffa 0,50 lt.	€ 9,00
Krug - Caraffa 1 lt.	€ 17,50

Vini rossi

Burggräfler 0,25 lt.	€ 4,60
Burggräfler 0,50 lt.	€ 8,90
Burggräfler 1 lt.	€ 16,50

Vini a bicchiere 0,70 lt.

Vini bianchi

	Glas	¼ lt	½ lt
Lugana - <i>Cà dei Frati Lombardia</i>	€ 4,50	€ 8,70	€ 17,50
Sylvaner - <i>Südtirol</i>	€ 3,80	€ 6,80	€ 13,50
Rosè Lagrein Kretzer	€ 3,80	€ 6,80	€ 13,50

Rotweine

	Glas	¼ lt	½ lt
Lagrein	€ 4,00	€ 8,00	€ 16,00
St. Magdalener	€ 4,00	€ 8,00	€ 16,00
Rosso di Montalcino - <i>Il Poggione</i>	€ 5,50	€ 10,50	€ 21,00
Vino Nobile Montalcino - <i>Toscana</i>	€ 5,50	€ 10,50	€ 21,00

Costo servizio: acqua del rubinetto, caraffa da 1 l = € 2,00

Vini bianchi

Weißburgunder - 38	€ 19,80
Sauvignon Winkl - <i>Cantina Terlano</i> - 40	€ 33,00
Riesling - <i>Podere Provinciale C. Laimburg Südtirol</i> - 41	€ 28,00
Sylvaner - 42	€ 19,90
Gewürztraminer - 43	€ 21,50
Goldmuskateller - 44	€ 19,50
Pinot Grigio Colli Orientali - <i>Torre Rosazza Friuli</i> - 45	€ 28,00
Lugana - <i>Cà dei Frati Lombardia</i> - 46	€ 32,00
Costamolino Vermentino di Sardegna - <i>Argiolas</i> - 50	€ 23,00

Vini rosati

Lagrein Kretzer - 51	€ 19,50
----------------------------	---------

Vini rossi

Vino della casa Ruster "Meraner" - <i>Cantina Merano</i> - 1 ..	€ 19,50
Algunder Rosengarten - <i>Cantina Merano</i> - 2	€ 19,50
Grauvernatsch - 3	€ 19,50
St. Magdalener 4	€ 19,80
Blauburgunder Riserva St. Daniel - <i>KG Schreckbichl</i> - 6 ...	€ 32,00
Amistar Rot - <i>Sölva & Söhne Südtirol</i> - 8	€ 48,00
Lagrein - 9	€ 19,50
Lagrein Riserva - 10	€ 23,00
Lagrein Prestige Linie Riserva - <i>KG Bozen Südtirol</i> - 11	€ 38,00
Cabernet Löwengang - <i>Alois Lageder Südtirol</i> - 13	€ 79,00
Cabernet Riserva - <i>Alois Lageder Südtirol</i> - 14	€ 36,00
Cason Hirschprunn - <i>Alois Lageder Südtirol</i> - 15	€ 65,00
Primitivo di Manduria - <i>Ionis Puglia</i> - 19	€ 19,50
Vino Nobile Montepulciano - <i>Tenuta Dei Toscana</i> - 25	€ 36,00
Rosso di Montalcino - <i>Il Poggione Toscana</i> - 28	€ 30,00
Brunello di Montalcino - <i>Il Poggione Toscana</i> - 29	€ 55,00
Tiganello - <i>Antinori Toscana</i> - 33	€ 120,00
Nero d'Avola - <i>Don Antonio Morgante Sicilia</i> - 37	€ 49,00

Vini da dessert

Moscato D'Asti - <i>DOCG Massolino</i> - 55	€ 22,00
---	---------



Bevande.



Aperitivi

Veneziano, Hugo	€ 4,90
Ramazzotti Spritz	€ 4,90
Bitter San Pellegrino bianco/rosso	€ 3,20
Campari Soda	€ 3,80
Martini bianco/rosso/dry	€ 4,00
Sherry dry	€ 4,00

Prosecco, Spumanti, Champagne

Ferarri Brut - <i>Trentino</i> - 58	€ 49,00
Prosecco - <i>Conegliano</i> - 59	€ 19,50
Champagner Moët & Chandon - 60 ..	€ 65,00

Bevande in lattina

Coca, Light, Zero	€ 3,50
Sprite	€ 3,50
Fanta	€ 3,50
Red Bull	€ 4,00

Birra in bottiglia

Kristall Weizen 0,5 l	€ 5,50
Erdinger analcolica 0,5 l	€ 4,80
Corona bottiglia	€ 5,00
Corona Sixpack	€ 25,00

Birra alla spina

Forst 0,3 l (media)	€ 3,70
Forst 0,4 l (grande)	€ 4,60
Forst 0,5 l (boccale)	€ 5,50
Forst 1 l (boccale)	€ 11,00
Hefeweizen 0,3 l (media)	€ 3,90
Hefeweizen 0,5 l (grande)	€ 5,50

Bevande calde

Espresso/Macchiato/decaffeinato ..	€ 1,50
Cappuccino/Cappuccino decaff.	€ 3,50
Cioccolata	€ 3,50
Tazza caffè americano	€ 3,50
Tè diversi	€ 3,50
Punch diversi	€ 4,00



Bevande rinfrescanti Jumbo

Succo di sambuco 0,2 l (picc.)	€ 2,30
Succo di sambuco 0,4 l (gr.)	€ 4,30
Aranciata, Limonata, 0,2 l (picc.)	€ 2,30
Coca, Spezi, 0,2 l (picc.)	€ 2,30
Coca, Spezi, 0,4 l (gr.)	€ 4,30
Mela frizzante 0,2 l (picc.)	€ 2,30
Mela frizzante 0,4 l (gr.)	€ 4,30
Uva frizzante 0,2 l (picc.)	€ 2,30
Uva frizzante 0,4 l (gr.)	€ 4,30
Nettare di frutta (diversi gusti) ..	€ 3,50
Succa di mela o d'uva	€ 3,50
Eistea 0,2 l (picc.)	€ 2,30
Eistea 0,4 l (gr.)	€ 4,30
Acqua minerale „Meraner“ 0,5 l	€ 3,50
Acqua minerale „Meraner“ 0,75 l	€ 4,40
Lemonsoda, Oransoda	€ 3,50
Schweppes (Tonic, Lemon, Ginger)	€ 3,50

Destillati & liquori

Whisky 0,05 cl

Glen Grant - 5 years	€ 8,50
Dimple - 15 years	€ 9,50
Lagavulin - 16 years	€ 9,50
Laphroaig - 10 years	€ 9,50

Liquori ca. 3 cl

Nocino	€ 3,50
Mirtillo	€ 3,50
Baileys	€ 4,50
Fernet Branca / Menta	€ 4,00
Underberg	€ 4,00
Jägermeister	€ 4,00

Digestivi ca. 5 cl

Montenegro, Braulio	€ 4,00
Ramazzotti, Aversa, Cynar	€ 4,00
Sambuca	€ 4,00
Amaretto di Saronno	€ 4,00
Porto	€ 3,50
Limoncello	€ 3,50
Mela verde	€ 3,50

Brandy, Cognac, Whisky ca. 5 cl

Vecchia Romagna	€ 4,00
Calvados	€ 5,00
Cognac „Remy Martin“	€ 8,50
Grand Marnier	€ 5,00
Ballantines	€ 8,50
Chivas Regal	€ 8,50
Jack Daniels	€ 8,50
Four Roses	€ 8,50
Glen Grant	€ 8,50
Dimple	€ 8,50

Long Drinks

5 cl liquore a scelta	
Long Drink & softdrink	€ 7,90
Long Drink & Red Bull	€ 8,50

Grappe e distillati di frutta 0,03 cl

Williams Chirs - <i>Pircher Südtirol</i>	€ 4,00
Williams Lampone, albicocca, acquavite di frutta, ciliegia, Slivovitz - <i>Pircher Südtirol</i>	€ 4,00
Acquavite di Schlehengeist - <i>Pircher Südtirol</i>	€ 5,50
Acquavite di fragole - <i>Pircher Südtirol</i>	€ 5,50
„Marilleler“, distillato d'albicocca - <i>Pircher Südtiro</i>	€ 5,50
Distillato di pera Williams - <i>Pircher Südtirol</i>	€ 5,50
Distillato di lampone di bosco - <i>Pircher Südtirol</i>	€ 5,50
„Zwetschgeler“, distillato di prugna - <i>Pircher Südtirol</i>	€ 5,50
Grappa Sylvaner - <i>Stiftskellerei Neustift</i>	€ 5,00
Distillato di sorba selvatica - <i>Unterthurner</i>	€ 5,50
Grappa di genziana Sanct Amondus - <i>Unterthurner</i>	€ 5,00
Distillato d'uva Prime Uve - <i>Italia</i>	€ 5,50
Grappa Treber 50 % alc. - <i>Cantina Lagundo</i>	€ 5,00
Grappa Müller Thurgau - <i>Roner Tramin Südtirol</i>	€ 7,00
Grappa di Brunello - <i>Casa del Cervo Brunello di Montalcino</i> ..	€ 9,80
Grappa Tignanello - <i>Antinori Italia</i>	€ 9,80
Tre Soli - <i>Berta Italia</i> 8 Jahre Fasslagerung	€ 12,00



Non ci assumiamo responsabilità per eventuali errori di stampa. Con riserva di modifica dei contenuti e/o delle immagini in qualunque momento.
2018 - oneandseven - Foto: Tappeiner AG, Touristinfo Lagundo, Fotolia, Cantina Meran Burggräfler, Foto Mike, Angeilka Schwarz - Contributo alle spese: Euro 2500



Pizze by Ruster...

...von 18.00 bis 22.00 Uhr

Marinara (a,g*) Tomatensauce, Knoblauch, Origano € 7,20

Margherita (a,g*) Tomatensauce, Mozzarella € 7,40

Napoli (a,g*)

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Origano € 8,10

Waldpilze (a,g*)

Tomatensauce, Mozzarella, Pilze € 9,20

Schinken (a,g,l*)

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken € 9,20

Salami (a,g,l*)

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami € 9,60

Schinken Champignon (a,g,l*)

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons € 9,90

Romana (a,g*)

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen,

Kapern, Oliven, Origano € 9,90

Diavola (a,g,l*)

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami,

Paprika, Oliven € 9,90

Tonno (a,d,g*)

Tomatensauce, Mozz., Thunfisch in Olivenöl, Zwiebel € 9,90

Tiroler Art (a,g,l*)

Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebel € 10,90

Pugliese (a,g*)

Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebel,

Oliven, Parmesan, Knoblauch € 9,90

Capricciosa (a,g*)

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken,

Champignons, Artischocken € 9,90

Popeye (a,g*)

Tomatensauce, Mozzarella, Spinat,

Parmesan, Knoblauch € 9,90

Parmigiana (a,g*)

Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen,

Kirschtomaten, Parmesan, Knoblauch € 10,90

Hawaii (a,g*)

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas € 10,70

Atomica (a,c,g*)

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken,

Ei, Champignons, Artischocken, Oliven € 10,60

Vier Käse (a,g*)

Tomatensauce, Mozzarella, Brie,

Gorgonzola, Parmesan, Edamer € 11,20

Quattro Stagioni (a,g*)

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken,

Champignons, Artischocken, Oliven € 10,90

Vulkan (a,g*)

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami,

Gorgonzola, Knoblauch, Peperoncino € 10,90

Primavera (a,g*)

Tomatensauce, Mozzarella, Brie,

Kirschtomaten, Rauke, Parmesanspäne € 10,80

Gemüse (a,g,i*)

Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen,

Zucchini, Tomaten, Spinat, Paprika,

Broccoli, Parmesan € 10,90

Zigeuner Art (a,g*)

Tomatensauce, Mozzarella,

scharfe Salami, Champignons,

Paprika, Oliven € 10,90

Calzone (a,g*)

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken,

Champignons € 12,50

Kinderpizza (a,g*) (bis 14 Jahre) € 7,00



Spezial Pizza...

Saisonspezialitäten:
Pizza mit frischen
Pfifferlingen,
Steinpilzen usw.
€13 - €18

Strudel (a,g*)

Mozzarella, Schinken, Waldpilze,

scharfe Salami, Parmesan € 13,50

San Daniele (a,g,l*)

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola,

Kirschtomaten, Rohschinken € 13,90

Norwegen (a,b,g,h,n*)

Tomatensauce, Mozz., Tiefseekrabben, Zucchini, Lachs € 17,50

Forst Bier vom Fass

0,3 l (mittel) € 3,70

0,4 l (groß) € 4,60

0,5 l (Krug) € 5,50

1 l (Maß) € 11,00



Extras: Knoblauch, Zwiebel + € 0,80

Speck, Rohschinken, Büffelmozzarella + € 3,00

Meeresfrüchte, Tiefseekrabben, Lachs + € 5,00

Restliche Beilagenänderungen + € 1,50

Teigzutaten: Mehl 00, Hefe, Salz, Olivenöl "Extra Vergine" Doc.

Wir verwenden nur Zutaten von ausgesuchter Qualität.



Pizze by Ruster...

... dalle ore 18.00 alle 22.00

Marinara (a,g*)

pomodoro, aglio, origano € 7,20

Margherita (a,g*) pomodoro, mozzarella € 7,40

Napoli (a,g*)

pomodoro, mozzarella, acciughe, origano € 8,10

Funghi (a,g*)

pomodoro, mozzarella, funghi € 9,20

Prosciutto (a,g,l*)

pomodoro, mozzarella, prosciutto € 9,20

Salame (a,g,l*)

pomodoro, mozzarella, salame piccante € 9,60

Prosciutto funghi (a,g,l*)

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi € 9,90

Romana (a,g*)

pomodoro, mozzarella, acciughe,
capperi, olive, origano € 9,90

Diavola (a,g,l*)

pomodoro, mozzarella, salamino piccante,
peperoni, olive € 9,90

Tonno (a,d,g*)

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla € 9,90

Tirolese (a,g,l*)

pomodoro, mozzarella, speck, cipolla € 10,90

Pugliese (a,g*)

pomodoro, mozzarella, cipolla, olive,
parmigiano, aglio € 9,90

Capricciosa (a,g*)

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi € 9,90

Popeye (a,g*)

pomodoro, mozzarella, spinaci,
parmigiano, aglio € 9,90

Parmigiana (a,g*)

pomodoro, mozzarella, melanzane,
pomodorini, parmigiano, aglio € 10,90

Hawaii (a,g*)

pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas € 10,70

Atomica (a,c,g*)

pomodoro, mozzarella, prosciutto,
funghi, uovo, carciofi, olive € 10,60

Quattro formaggi (a,g*)

pomodoro, mozzarella, brie,
gorgonzola, parmigiano, edamer € 11,20

Quattro Stagioni (a,g*)

pomodoro, mozzarella, prosciutto,
funghi, carciofi, olive € 10,90

Vulcano (a,g*)

pomodoro, mozzarella, salame piccante,
gorgonzola, aglio, peperoncino € 10,90

Primavera (a,g*)

pomodoro, mozzarella, brie,
pomodorini, rucola, scaglie di grana € 10,80

Verdura (a,g,i*)

pomodoro, mozzarella, melanzane,
zucchini, pomodori, spinaci, peperoni,
broccoli, parmigiano € 10,90

Zingara (a,g*)

pomodoro, mozzarella,
salame piccante, funghi,
peperoni, olive € 10,90

Calzone (a,g*)

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi € 12,50

Pizza per bambini (a,g*)

(fino a 14 anni) € 7,00



Pizze speciali...

Primizie di stagione:
pizze con finferli,
porcini freschi, ecc.
€13 - €18

Tronchetto (a,g*)

pomodoro, mozzarella,
prosciutto, funghi, salame piccante, parmigiano € 13,50

San Daniele (a,g,l*)

pomodoro, mozzarella di bufala,
gorgonzola, pomodorini, prosciutto crudo € 13,90

Norvegese (a,b,g,h,n*)

pomodoro, mozzarella, gamberetti, zucchini, salmone € 17,50

Birra Forst alla spina

0,3 l (media) € 3,70

0,4 l (grande) € 4,60

0,5 l (boccale) € 5,50

1 l (boccale da 1 l) € 11,00



Supplementi extra: aglio, cipolla + € 0,80

Speck, prosciutto crudo, mozzarella di bufala + € 3,00

Frutti di mare, gamberetti, salmone + € 5,00

Tutto il resto + € 1,50

Ingredienti per la pasta: farina 00, lievito, sale,
olio d'oliva extra vergine Doc.

I nostri prodotti sono selezionati e di altissima qualità.

Pasqua 2022

Asparagi bianchi e verdi con prosciutto alle erbe "Meraner" e salsa bolzanina

Crema d'asparagi* con gamberetti, crescione e bastoncini di pasta sfoglia

Arrosto d'agnello in salsa al timo, con gratin di patate e verdura primaverile

Piramide di cioccolato, gelato alle noci, fragole fresche e panna
€ 47,00



Sauvignon "Festival" Cant. Merano, leggero, amabile e noti di fiori primavera, morbido
BICCHIERE 1/10 € 3,80 ¼ LT. € 6,80 ½ LT. € 13,50 Bottiglia 7/10 lt. € 21,80
Lagrein Meraner, intenso di frutta e spezie, secco
BICCHIERE 1/10 € 4,00 ¼ LT. € 8,00 ½ LT. € 16,00

Salmone affumicato con **asparagi verdi e bianchi**, pane tostato e burro (c) € 21,90³
Manzo lessato all'agrodolce, tagliato a fette con cipolla e pane (f,h) € 12,80

Crema d'asparagi* con **gamberetti**, crescione e bastoncini di pasta sfoglia (c) € 7,90
Crema all'aglio orsino con bastoncini di pasta sfoglia (c) € 7,90



- ❖ **Antipasto di pesce misto** (seppie, calamari, gamberetti, pesce spada affumicato, cozze, vongole, e cuori di mare) con pane tostato e burro (a,c,k,m) € 19,60³
- ❖ **Spaghettoni ai frutti di mare**, vongole, cozze, cuori di mare, calamari, seppie, gamberi ed aglio (a,c,k,m) € 19,30³

Risotto al dente, punte d'asparagi freschi bianchi e verdi (m) € 14,80³ **supp. gamberoni** € 6,00

Tagliatelle* con **ragout d'asparagi** (m) € 13,90³

Tagliatelle* all'aglio orsino e **gamberoni** (a,b,m) € 15,90

Gnocchetti di patate all'aglio orsino e pomodorini Cirio (b,m,f,h) € 12,70

² primo piatto ³ secondo piatto *fatto in casa

Asparagi freschi, patate nouvelle con salsa bolzanina (b) € 19,80*
- con salmone dal baltico grigliato (c) € 27,50*
- con filetto di manzo ai ferri € 29,50*
- con prosciutto crudo di Parma € 25,90*
- con prosciutto d'erbette „Meraner“ € 24,90*
Asparagi come contorno € 9,80 **salsa bolzanina** di uovo cotto € 3,00



US Steak di manzo alla griglia con fette di speck, cipolla, peperoni, gratin di patate e fagiolini allo speck (m,k,f) € 28,90

Arrosto d'agnello in salsa al timo, con patate gratinate, verdura primaverile (f,m) € 21,90

Sella di vitello burro e salvia, con patate gratinate e verdura primaverile (f,m) € 21,70

Cordon bleu (m,b) (fritto, ripieno di prosciutto e formaggio) con patate fritte
maialino € 16,70 vitello nostrano € 19,70

Steak di manzo Angus "Pepe verde Chayenne", asparagi verdi e gratin di patate (m,f) € 24,90

Medaglioni di maialino con **ragout d'asparagi** e gratin di patate (m) € 22,70

Cordon bleu (m,b) (fritto, ripieno di prosciutto e formaggio) con patate fritte
maialino € 18,90 vitello nostrano € 21,90

Filetto di manzo "Stroganoff", con riso basmati e guarnizione di verdure (m) € 25,90

Salmone del baltico alla griglia con burro alle erbe, patate e insalata mista (c) € 18,90

Orata ai ferri "Greca" (fresca) con aglio e basilico fresco, servita con patate e broccoli (c) € 18,90

Prosecco Ca' Ongaresca Marca Trevigiana I.G.T. 10,50% Vol.
sfuso in caraffa Flute (bicch.) € 3,50 1 lt. € 17,50 ½ lt. € 9,00 ¼ lt. € 5,50

Piramide di cioccolato bianco, gelato alle noci, fragole fresche e panna (m,f) € 8,80

Fragole a scelta (con panna, gelato alla vaniglia, limone o fragole naturale), una scelta è possibile € 8,50

16 KW dal 17.04.2022 (sur) = surgelato

Menu del giorno dalle ore 11:45 alle 14:00 e dalle ore 18:00 alle 21:30

"Per richiedere il dettagliato contenente i allergeni, la preghiamo di rivolgersi al personale"

a=crostacei, b=uova, c=pesce, d=arachidi, e=soia, f=latte, g=frutta a guscio, h=sedano, i=senape, j=sesamo, k=anidride solforosa, l= lupini, k=moluschi, m=glutine

