

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.l*)
Speck dell'Alto Adige IGP, tagliato a fette sottili,
servito con burro e rafano € 15,90
(Oppure servito come pezzo intero)

Antipasto alla tirolese (a.d.g.l*)
Speck dell'Alto Adige IGP, Kaminwurz, formaggio di malga,
trota affumicata, prosciutto in gelatina, burro e rafano
.... € 17,50

Zecherteller (a.g.l*)
Speck dell'Alto Adige IGP affettato finemente, formaggio
a cubetti, burro di malga, guarnito € 14,50

Carpaccio "Cipriano" (a*)
Carne pregiata di manzo, con scaglie di grana, pepe verde
e rucola € 17,90

Filetto di trota di torrente (a.d.g*)
Trota affumicata in casa, servita con rafano, cipolla e
capperi, burro e pane tostato € 18,50

Salmone selvatico norvegese (a.d.g*)
Salmone affumicato con ginepro e
erbette, servito con pane tostato,
burro € 19,80



Specialità tipiche
altoatesine

Bruschetta Romana (a*)

Pane tostato, con pomodori marinati
all'aglio, olio d'oliva e basilico € 6,00

Insalata mista fresca dell'orto (i*)

Almeno 6 tipi: verde, radicchio, crauti, carote,
pomodori, cetrioli ecc. - come primo
o contorno € 5,00



Dalle nostre zuppiere...

Consommè di bue (i*)
con aggiunta a scelta (chiara, frittate o con uovo) € 6,90

Canederli di speck in brodo (a.c.g.i*)
- un canederlo € 6,50 - due canederli € 7,80

Crema di patate e porro (a.i*)
con fettine di speck e crostini € 7,50

Consiglio: Pinot bianco - C. Terlanò 0,25 l € 4,90



In tutte
le pietanze
sopraindicate
è incluso il pane!

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





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 € 14,50

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

Gnocchetti con panna, prosciutto e grana € 13,50

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

ripiene di spinaci e ricotta, con burro fuso,
salvia e parmigiano € 14,50

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

con carne di vitello, panna e prosciutto,
oppure con burro fuso alla salvia € 14,50

 **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 € 14,90

Spaghetti (a,g,i*)

al pomodoro oppure alla bolognese con grana e
ricciolo di burro € 12,50
oppure a scelta...

Pennette (a,i,l*)

alla pastora: con sugo di pomodoro e carne, panna,
prosciutto, piselli e funghi € 14,00

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
.... € 19,80

 **Consiglio:** Pinot bianco 0,25 l € 4,60

Orata (d,g*)

Orata arrosto, filettata, con patate al prezzemolo
e broccoli € 19,80

 **Consiglio:** Lugana - bicchiere € 4,50

Salmone norvegese fresco (d,g*)

- 180 g classico: alla griglia con patate lesse e
broccoli € 21,50
- 150 g alla griglia su grande ciotola d'insalata mista
fresca dell'orto € 18,90
- 150 g alla griglia su letto di verdure miste al vapore
.... € 18,90

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

serviti nella padella originale US **LODGE** con
bruschettine all'aglio e timballo di riso basmati € 22,90

Bistecca, scaloppine e altro ancora...

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

- alla milanese:
con patate fritte
.... maiale € 15,80 / vitello € 22,50
Supplemento marmellata di mirtilli rossi € 2,00

Paillard alla griglia (a*)

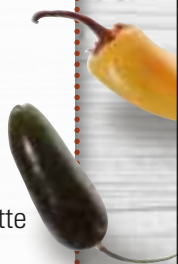
Bistecca servita con burro alle erbe e riso pilaf o patate fritte
.... vitello € 21,50
.... maiale € 14,50
.... tacchino € 14,50
.... manzo € 19,50

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 € 98,00





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*)

Pezzetti di carne, patate saltate con cipolla, con insalata di cappuccio, speck e uovo all'occhio di bue 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 € 21,50

Lombata di manzo alla tirolese (i,l*)

Bistecca con anelli di cipolla fritti, servita con pomodoro al forno e patate saltate € 23,50

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 € 23,50

Filetti alla contadina (a*)

Teneri medaglioni di maiale, con raffinata salsa alle erbe, con verdure miste al vapore e patate del contadino € 22,50

Spare Ribs (i,l*)

Saporite costine di maialino intere, arrostate, croccanti, con patate del contadino € 18,50

Polpetta fatta in casa (i,l*)

alla griglia, con riso Pilaf e verdura al vapore - a scelta con salsa al pepe, cipolla frita o burro alle erbe € 15,80

Trappersteak (i,l*)

succulento pezzo di maiale arrostito con paprika, cipolla, pancetta e patate al forno € 15,80



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



Pane extra su richiesta = + € 1,50 per persona
Variazione di contorno = + € 1,00

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 € 22,80 - Filetto 200 g € 31,50
- Steak 300 g € 31,80 - Filetto 300 g € 35,50

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 € 33,50

Tartara (beefsteak) (a,g*)

Carne fresca di manzo tritata, condita con spezie assortite, servita con pane tostato e burro 180 g € 21,90



Piccole squisitezze...

Consiglio: Vino rosso „Burggräfler“ 0,25 l € 4,90

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 € 12,90

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

Uova al tegamino cosparse di fettine di speck e servite con patate saltate € 12,50

Camembert fritto (a,g,i*)

Camembert fritto, con prezzemolo, marmellata di mirtilli rossi, burro e pane tostato € 13,50

Gelatina del contadino Ruster (i*)

Gelatina farcita con strisce di prosciutto, diverse verdure, cipolla e contorno di patate saltate € 12,80

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

accompagnati da mostarda e pane casereccio picc. € 12,80 / gr. € 17,50

Ketchup, maionese o senape = + € 0,30
Kren = + € 1,00



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) € 16,50
.... con tacchino (i) € 16,50
.... con gamberi sgusciati (b,i) € 23,80
.... solo verdura e funghi (i) € 13,50

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

.... € 9,90
- con tacchino alla piastra (i) € 15,50
- con manzo alla piastra (i) € 17,50
- con gamberi alla piastra (b,i) € 23,80

Piatto di verdure miste al vapore (i*)

Verdure miste condite con burro € 12,50
- con uovo al tegame (occhio di bue) (c,i*) € 14,50



I dolci per concludere in bellezza...

Tiramisù (a,c,g*)

Savoardi impregnati di caffè e liquore con crema di mascarpone e cacao (fresco ogni giorno) € 8,80

Mousse au Chocolat (c,g*)

Mousse al cioccolato fondente bianco e nero € 8,50

Rusters Hastris (a,c,g*)

Mousse al cioccolato, tiramisù e semifreddo finemente guarnito € 9,50

"Ortler" (a,c,g*)

Piramide di cioccolato ripiena di mousse bianca su pan di Spagna, con salsa all'arancio e gelato di noci € 8,90

Tortina al cioccolato (a,c,g*)

Tortina dal forno con cuore liquido e glace di frutta € 8,90

Gelato (a,c,g) 1 pallina € 1,80

Tartufo (c,g*)

guarnito delicatamente in tre variazioni
- con frutta fresca € 8,90
- affogato al caffè € 8,30
- solo tartufo € 6,90

Sorbetto di limone

al prosecco € 6,00

Strudel di mele (a,c*)

fatto in casa con uvetta e pinoli € 6,00

Krapfen Lagundo (a*)

ripieni di papavero, marmellata oppure crema di castagne
.... 1 pezzo € 3,90 / 2 pezzi € 7,50

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

Accompagnati da mostarda e pane casereccio, dessert € 12,80

 **Consiglio:** Prosecco flûte 0,1 l € 3,70

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.





Vini pregiati in caraffa

Vini bianchi

Weißburgunder - Pinot bianco „Terlaner“ 0,25 Lt.	€ 4,90
Weißburgunder - Pinot bianco „Terlaner“ 0,50 Lt.	€ 9,50
Weißburgunder - Pinot bianco „Terlaner“ 1,00 Lt.	€ 18,00
Goldmuskateller - Moscato 0,25 Lt.	€ 4,90
Goldmuskateller - Moscato 0,50 Lt.	€ 9,50
Goldmuskateller - Moscato 1,00 Lt.	€ 18,00

Vino frizzante

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

Glas (Flûte) 0,10 Lt.	€ 3,70
Krug - Caraffa 0,25 Lt.	€ 5,80
Krug - Caraffa 0,50 Lt.	€ 10,50
Krug - Caraffa 1 Lt.	€ 19,90

Vini rossi

Burggräfler 0,25 Lt.	€ 4,90
Burggräfler 0,50 Lt.	€ 9,50
Burggräfler 1 Lt.	€ 18,00

Vini a bicchiere 0,70 lt.

Vini bianchi

	Glas	¼ Lt	⅓ Lt
Lugana - Cà dei Frati Lombardia	€ 6,00	€ 12,00	€ 36,00
Sylvaner - Südtirol	€ 4,00	€ 8,00	€ 23,00
Rosè Lagrein Kretzer	€ 4,00	€ 8,00	€ 23,00

Rotweine

	Glas	¼ Lt	⅓ Lt
Lagrein	€ 5,00	€ 10,00	€ 24,00
St. Magdalener	€ 5,00	€ 10,00	€ 24,00
Rosso di Montalcino - Toscana	€ 6,00	€ 12,00	€ 35,00
Vino Nobile Montalcino - Toscana	€ 6,00	€ 12,00	€ 40,00

Costo servizio: acqua del rubinetto, caraffa da 1 l = € 2,50

Vini 7/10

Vini bianchi

Weißburgunder - 38	€ 22,50
Sauvignon Winkl - Cantina Terlano - 40	€ 35,00
Riesling - Podere Provinciale C. Laimburg Südtirol - 41	€ 32,00
Sylvaner - 42	€ 23,00
Gewürztraminer - 43	€ 24,00
Goldmuskateller - 44	€ 22,00
Pinot Grigio Colli Orientali - Torre Rosazza Friuli - 45 ...	€ 32,00
Lugana - Cà dei Frati Lombardia - 46	€ 36,00
Costamolino Vermentino di Sardegna - Argiolas - 50	€ 28,00

Vini rosati

Lagrein Kretzer - 51	€ 23,00
----------------------------	---------

Vini rossi

Vino della casa Ruster "Meraner" - Cantina Merano - 1 ..	€ 21,50
Algunder Rosengarten - Cantina Merano - 2	€ 21,50
Graubernatsch - 3	€ 21,50
St. Magdalener 4	€ 24,00
Blauburgunder Riserva St. Daniel - KG Schreckbichl - 6 ...	€ 36,00
Amistar Rot - Sölva & Söhne Südtirol - 8	€ 55,00
Lagrein - 9	€ 24,00
Lagrein Riserva - 10	€ 24,00
Lagrein Prestige Linie Riserva - KG Bozen Südtirol - 11	€ 45,00
Cabernet Löwengang - Alois Lageder Südtirol - 13	€ 89,00
Cabernet Riserva - Alois Lageder Südtirol - 14	€ 45,00
Cason Hirschprunn - Alois Lageder Südtirol - 15	€ 70,00
Primitivo di Manduria - Ionis Puglia - 19	€ 22,00
Vino Nobile Montepulciano - Tenuta Dei Toscana - 25	€ 40,00
Rosso di Montalcino - Toscana - 28	€ 35,00
Brunello di Montalcino - Il Poggione Toscana - 29	€ 79,00
Tiganello - Antinori Toscana - 33	€ 145,00
Nero d'Avola - Don Antonio Morgante Sicilia - 37	€ 55,00

Vini da dessert

Moscato D'Asti - DOCG Massolino - 55	€ 29,00
--	---------



*** PLUS



Bevande.



Aperitivi

Veneziano, Hugo	€ 5,50
Ramazotti Spritz	€ 5,50
Bitter San Pellegrino bianco/rosso	€ 3,50
Campari Soda	€ 4,00
Martini bianco/rosso/dry	€ 4,00
Sherry dry	€ 4,00

Prosecco, Spumanti, Champagne

Ferari Brut - Trentino - 58	€ 55,00
Prosecco - Conegliano - 59	€ 22,50
Champagner Moët & Chandon - 60 ..	€ 75,00

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	€ 6,00
Erdinger analcolica 0,5 l	€ 5,00
Corona bottiglia	€ 5,00
Corona Sixpack	€ 25,00

Birra alla spina

Forst 0,3 l (media)	€ 3,70
Forst 0,4 l (grande)	€ 4,80
Forst 0,5 l (boccale)	€ 5,80
Forst 1 l (boccale)	€ 11,50
Hefeweizen 0,3 l (media)	€ 3,90
Hefeweizen 0,5 l (grande)	€ 5,80

Bevande calde

Espresso/Macchiato/decaffeinato ..	€ 1,70
Cappuccino/Cappuccino decaff. ...	€ 3,90
Cioccolata	€ 3,90
Tazza caffè americano	€ 3,90
Tè diversi	€ 3,90
Punch diversi	€ 5,00

Bevande rinfrescanti Jumbo

Succo di sambuco 0,2 l (picc.)	€ 2,50
Succo di sambuco 0,4 l (gr.)	€ 4,50
Aranciata, Limonata, 0,2 l (picc.)	€ 2,50
Coca, Spezi, 0,2 l (picc.)	€ 2,50
Coca, Spezi, 0,4 l (gr.)	€ 4,50
Mela frizzante 0,2 l (picc.)	€ 2,50
Mela frizzante 0,4 l (gr.)	€ 4,50
Uva frizzante 0,2 l (picc.)	€ 2,50
Uva frizzante 0,4 l (gr.)	€ 4,50
Nettare di frutta (diversi gusti) ..	€ 4,00
Succa di mela o d'uva	€ 4,00
Eistea 0,2 l (picc.)	€ 2,50
Eistea 0,4 l (gr.)	€ 4,50
Acqua minerale „Meraner“ 0,5 l	€ 3,70
Acqua minerale „Meraner“ 0,75 l	€ 4,80
Schweppes (Tonic, Lemon, Ginger)	€ 4,00



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	€ 4,00
Mirtillo	€ 4,00
Baileys	€ 4,50
Fernet Branca / Menta	€ 4,00
Underberg	€ 5,00
Jägermeister	€ 5,00

Digestivi ca. 5 cl

Montenegro, Braulio	€ 4,00
Ramazotti, Averna, Cynar	€ 4,00
Sambuca	€ 4,00
Amaretto di Saronno	€ 4,00
Porto	€ 5,00
Limoncello	€ 3,50
Mela verde	€ 3,50

Brandy, Cognac, Whisky ca. 5 cl

Vecchia Romagna	€ 4,00
Calvados	€ 6,00
Cognac „Remy Martin“	€ 8,50
Grand Marnier	€ 6,00
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	€ 8,50
Long Drink & softdrink	€ 8,50
Long Drink & Red Bull	€ 9,00

Grappe e distillati di frutta 0,03 cl

Williams Chirs - Pircher Südtirol	€ 4,00
Williams Lampone, albicocca, acquavite di frutta, ciliegia, Slivovitz - Pircher Südtirol	€ 4,00
Acquavite di Schlehengeist - Pircher Südtirol	€ 6,00
Acquavite di fragole - Pircher Südtirol	€ 6,00
„Marilleler“, distillato d'albicocca - Pircher Südtiro	€ 6,00
Distillato di pera Williams - Pircher Südtirol	€ 6,00
Distillato di lampone di bosco - Pircher Südtirol	€ 6,00
„Zwetschgeler“, distillato di prugna - Pircher Südtirol	€ 6,00
Grappa Sylvaner - Stiftskellerei Neustift	€ 6,00
Distillato di sorba selvatica - Unterthurner	€ 6,00
Grappa di genziana Sanct Amondus - Unterthurner	€ 6,00
Distillato d'uva Prime Uve - Italia	€ 6,00
Grappa Treber 50 % alc. - Cantina Lagundo	€ 4,00
Grappa Müller Thurgau - Roner Tramin Südtirol	€ 7,00
Grappa Tignanello - Antinori Italia	€ 9,80
Tre Soli - Berta Italia 8 Jahre Fasslagerung	€ 12,00

