

# Speisekarte Menu

UNTERGANDLKELLER

restaurant & brennerei s.stocker



Steak   
Restaurant



## *Wir begrüßen Sie im Untergandlkeller!*

Familie Stocker und Mitarbeiter wünschen einen guten Appetit und schönen Aufenthalt!

Warme Küche von 12.00 bis 14.00 Uhr und Abends von 18.00 bis 21.30 Uhr – Sonntag bis 21.00 Uhr

Öffnungszeiten: von 10.00 bis 15.00 Uhr und 18.00 bis 23.00 Uhr – Sonntag bis 22.00 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag!

## *Benvenuti al Untergandlkeller!*

Famiglia Stocker e collaboratori augurano buon appetito e buona permanenza nel nostro ristorante!

Cucina calda dalle ore 12.00 fino 14.00 e la sera dalle ore 18.00 fino alle 21.30 – Domenica fino 21.00

Orario d'apertura dalle ore 10.00 fino 15.00 e dalle ore 18.00 fino 23.00 – Domenica fino 22.00

Lunedì e Martedì giorno di riposo!

# VORSPEISEN | ANTIPASTI

## Tom Suppentopf / Minestre

Speckknödelsuppe	6,50 €	<i>Canederlo di speck in brodo</i>
Backerbsensuppe	5,00 €	<i>Piselli di pane fritti in brodo</i>
Frittatensuppe	6,50 €	<i>Fritattine in brodo</i>
Leberknödelsuppe mit zwei Knödel	7,50 €	<i>Canederlo di fegato in brodo con due canederli</i>



## Kalte Gerichte / Piatti freddi

Portion Speck am Stück oder fein geschnitten mit Kren und Brot 13,50 €  
*Porzione di speck intero o tagliato fino con rafano e pane*

Gemischtes Käsebrettl fein garniert mit Brot 15,50 €  
*Formaggi misti tipici dell'Alto Adige con pane*

Tiroler Aufschnittteller für 1 oder 2 Pers. mit Brotkorb 1 Person / persona 15,00 €  
*Affettato misto tirolese per 1 o 2 per. con pane* 2 Personen / persone 30,00 €



Aufschnittteller / Affettato misto

# VORSPEISEN | ANTIPASTI

## *G'sund und leicht / Sano e leggero*

Großer Salatteller mit Truthahnstreifen 17,00 €

„Rinds Tagliata“ ca. 250 gr. mit Parmesanspänen 27,00 €  
auf Blattsalat mit Cocktailtomaten

Tiroler Speckknödel (2 Stück) 16,00 €  
auf großem Salatteller

*Insalatone grande con strisce di tacchino*

*„Tagliata di manzo“ ca. 250 gr. con grana  
su insalatone grande*

*Canederli tirolesi di speck (2 pezzi)  
su insalatone grande*



Rinds Tagliata auf Blattsalat / Tagliata di manzo su insalata



Großer Salatteller mit gegrilltem Zanderfilet  
Insalatone grande con filetto di lucioperca alla griglia

## *Was Nudeliges / Pasta tipice*

**Spaghetti oder Makkaroni / Spaghetti Maccheroni**

- mit Ragout (Fleischsoße) / *con Ragù*

- mit Tomatensoße / *con sugo di pomodoro*

11,50 €

**Hirtenmakkaroni** (mit hausgemachten Nudeln)

*Maccheroni alla pastora (con pasta fatta in casa)*

11,50 €

**Hausgemachte Schlutzkrapfen** serviert mit Parmesan und brauner Butter

*Mezzelune ripieni fatti in casa con spinaci, burro fuso e grana*

13,50 €

**Spinatspätzle** verfeinert mit Schinken und Sahne

*Passatelli di spinaci affinati con prosciutto e panna*

11,50 €

Vorspeisen werden mit 1,00 € weniger berechnet.

Bei Bedarf werden Tiefkühlprodukte verwendet

*Sarà addebitato antipasti 1,00 € in meno.*

*Occasionalmente usiamo anche prodotti surgelati*

# HAUPTSPEISEN | SECONDI PIATTI

## *Für die kleinen Gäste/Per i nostri piccoli ospiti*

**Makkaroni** mit Tomaten- oder Fleischsauce 7,00 €

*Maccheroni* con sugo al pomodoro o ragù

**Wienerschnitzel** mit Pommes frites 10,50 €

*Bistecca milanese* con patate fritte

**Würstchen** (ein Paar Frankfurter) mit Pommes frites 8,50 €

*Würstel* (un paio Frankfurter) con patate fritte

**Truthahnschnitzel** mit Pommes frites 10,00 €

*Bistecca di tacchino* con patate fritte



## *Traditionelle Gerichte/Piatti tipici Tirolesi*

**„Bergsteiger Pfandl“** Röstkartoffeln mit zwei Spiegeleiern und gebratenen Speckstreifen 12,50 €  
*„Padella dell'Alpinista“* Patate saltate con due uova al tegame e strisce di speck arrosto

**Knödeltris** mit Spinat-, Käse- und Pilzknödel auf Raukebeet mit geriebenem Parmesan und goldgelber Butter 12,50 €  
*Tris di canederli* agli spinaci, formaggio e funghi con grana, su rucola e burro fuso



Bergsteiger Pfandl / Padella dell'Alpinista



Knödeltris / Tris di canederli

# HAUPTSPEISEN | SECONDI PIATTI

## *Fleischgerichte / Piatti di carne*

**Ofenfrische Hausrippen** (Spareribs) mit Kartoffelspalten (Spicy Wedges) 19,50 €  
Maiskolben, Barbecue und Knoblauchsauce

*Le nostre croccante "Rostinciane"* (Spareribs) con spicchi di patate,  
pannocchia di mais, salsa all'aglio e barbecue

**Wienerschnitzel** (vom Schwein) mit Pommes frites 17,50 €  
*Bistecca alla milanese* (di maiale) con patate fritte

**Gandlers Fleischspieß** (Kalb, Truthahn, Rind, Schwein und Würstel) mit Barbecuesauce, 23,00 €  
Pommes frites

*Spiedino di carne mista* (vitello, tacchino, manzo, maiale e würstel) con salsa  
di barbecue, patate fritte



Ofenfrische Hausrippen / Spareribs



Gandlers Fleischspieß / Spiedino di carne mista

## *Unsere Beilagen / Nostri contorni*

Portion Röstkartoffeln / Porzione patate saltate 5,00 €

Portion Pommes frites / Porzione patate fritte 5,00 €

Portion Röstinchen / Porzione "Röstini" di patate 5,00 €

Portion Kartoffelspalten (Spicy Wedges) / Porzione spicchi di patate (Spicy Wedges) 5,00 €

Gemischter Salat vom Buffet / Insalata mista dal nostro buffet 6,00 €

Maiskolben / Pannocchia di mais 4,00 €

1 Speckknödel / 1 Canederlo di speck 3,00 €

Gemischter Brotkorb / Pane misto 3,00 €

Portion Reis / Porzione di riso 3,20 €

Grillgemüse / Verdure alla griglia 7,00 €

# HAUPTSPEISEN | SECONDI PIATTI

**Sorry!**

No responsibility for Steaks ordered  
"WELL DONE" (Take a Schnitzel)!

**Achtung!**

Wir übernehmen keine Verantwortung  
für gut durchgegrillte Steaks,  
das ist ein Schnitzel!

## Dry-Aged-Beef

**28 Tage lang trocken und am Knochen gereiftes Rindfleisch.** Das Reifungsverfahren für Fleisch – auch das teuerste! Der zeitintensive Vorgang erfordert eine intensive Betreuung durch fähige Fleischermeister, die diese alte Handwerkskunst noch beherrschen!

*Maturazione della carne di manzo all'osso di 28 giorni in cella. Dry-Aged-Beef è il nome di una carne di manzo fatta con un sistema vecchio, quasi dimenticato di maturazione della carne all'osso di 28 giorni in cella al 30% di umidità controllato di macellai scelti.*

**Hochrippensteak** ca. 600 gr. dazu Grillgemüse, Kartoffelspalten Barbecue- und Knoblauchsauce, 43,00 €  
auf dem Holzbrett serviert

**Costata** ca. 600 gr. con verdura grigliata, spicchi di patate, salsa all'aglio e barbecue,  
servito sul tagliere di legno



Hochrippensteak / Costata



Hochrippensteak  
Costata



# HAUPTSPEISEN | SECONDI PIATTI

## *Leibgerichte von Bud Spencer & Terence Hill* *I piatti di Bud Spencer & Terence Hill*



### **„Bud-Spencer-Steak“**

29,80 €

Texanisches Rindernackensteak (durchwachsen) vom Rost ca. 500 gr. mit gebratenem Bauchspeck, Kartoffelspalten (Spicy Wedges), dazu Barbecue- und Knoblauchsauce, serviert auf dem Holzbrett

**„Il steak di Bud Spencer“** Collo di manzo (spicato con grasso) ai ferri dal Texas ca. 500 gr. con pancetta grigliata, con contorno spicchi di patate (Spicy Wedges), salsa di barbecue e salsa all'aglio, servito sul tagliere

### **„Terence Hill Pfandl“**

21,50 €

saftiges Schweinerückensteak ca. 300 gr. vom Rost, mit Grillgemüse, auf Riesen-Plattfuß-Röster, serviert in der original Eisenpfanne

**„Padella di Terence Hill“** Bistecca di maiale ca. 300 gr. ai ferri con verdure alla griglia, su rösti ai "piedi piatti", servito in padella di ferro originale



Bud-Spencer-Steak | Il steak di Bud Spencer



Terence Hill Pfandl | Padella di Terence Hill



# HAUPTSPEISEN | SECONDI PIATTI

## „Auch die Engel essen Bohnen“

Original Bud-Spencer-Bohnen mit Speck und Knoblauchbrot, serviert in der original Eisenpfanne, leicht pikant

### *“Anche gli angeli mangiano fagioli”*

*Fagioli originali alla Bud Spencer con speck, pane all'aglio, servito in originale padella di ferro, leggermente piccante*

klein / piccolo: 9,00 €  
groß / grande: 14,00 €

## „Gemischte Grillplatte vom Bud Spencer“ für 2 Pers.,

Spareribs, Bud-Spencer-Steak (durchwachsen), Kalbsfilet, Bud-Spencer-Bohnen, Röstinchen, Pommes frites, Grillgemüse mit diversen Dips auf der heißen Steinplatte serviert

### *“Grigliata mista di Bud Spencer” per 2 pers.*

*Spareribs, steak di Bud Spencer (spicato con grasso), filetto di vitello, fagioli di Bud Spencer, röstini di patate, patate fritte, verdura grigliata e diversi dips servito sul tagliere caldo*

78,00 €

## „Terence Hill Burger“ ca. 250 gr. mit Pommes frites

*“Terence Hill Burger” ca. 250 gr. con patate fritte*

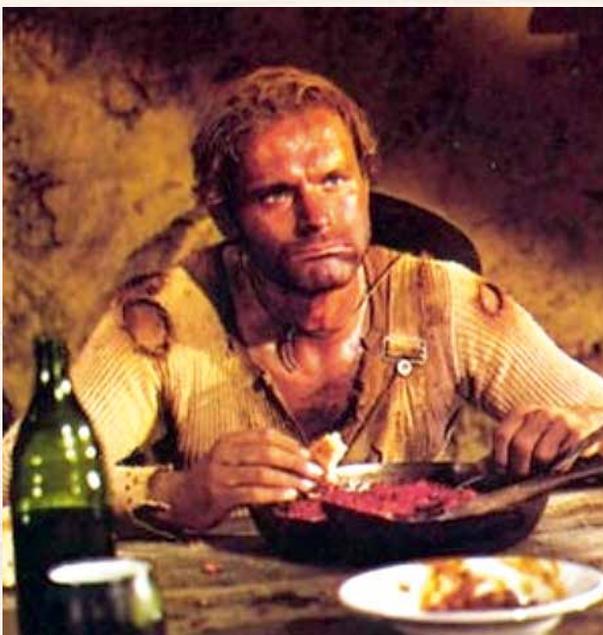
16,50 €



Auch die Engel essen Bohnen  
*Anche gli angeli mangiano fagioli*



Grillplatte Bud Spencer / *Grigliata di Bud Spencer*



# HAUPTSPEISEN | SECONDI PIATTI

## „Gandlers“ Steaks / „Gandlers“ Steak

„Steak vom Roastbeef“ ca. 250 gr. vom Rost mit Röstkartoffeln, Grillgemüse und Kräuterbutter 29,50 €

„Steak dall Roastbeef“ ca. 250 gr. ai ferri con patate saltate, verdura grigliata e burro alle erbe aromatiche

„Rinds-Tagliata“ (Entrecote geschnitten) ca. 250 gr. auf Raukebeet serviert mit Parmesanspänen, Aceto Balsamico und Kartoffelröstinchen 29,00 €

„Tagliata di manzo“ ca. 250 gr. su rucola servito con grana, aceto balsamico e röstini di patate

„Für den kleinen Hunger“ Kalbsfilet ca. 150 gr mit Röstkartoffeln und Saisongemüse 23,20 €

„Piatto per la piccola fame“ filetto di vitello ca. 150 gr. patate saltate e verdure di stagione

Medaillon vom Schweinefilet mit Champignonsauce und Reis 19,50 €

Medaglioni di filetto di maiale con salsa di champignon e riso

„Rib-Eye-Steak“ (vom Jungbullen) ca. 400 gr. vom Rost mit Grillgemüse 38,70 €

und Kartoffelspalten (Spicy Wedges), serviert auf dem Holzbrett

„Rib-Eye-Steak“ (vitellone) ca. 400 gr. ai ferri con verdure alla griglia e spicchi di patate (Spicy Wedges), servito sul tagliere

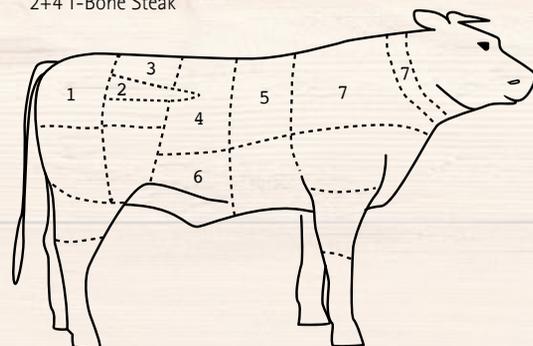


Rib-Eye-Steak



Rinds-Tagliata / Tagliata di manzo

- |                              |                     |
|------------------------------|---------------------|
| 1 Steakhüfte / Trucker-Steak | 5 Costata / Rib-Eye |
| 2 Filet                      | 6 Flanksteak        |
| 3 Roastbeef/Tagliata         | 7 Bud-Spencer-Steak |
| 2+4 T-Bone Steak             |                     |



# HAUPTSPEISEN | SECONDI PIATTI

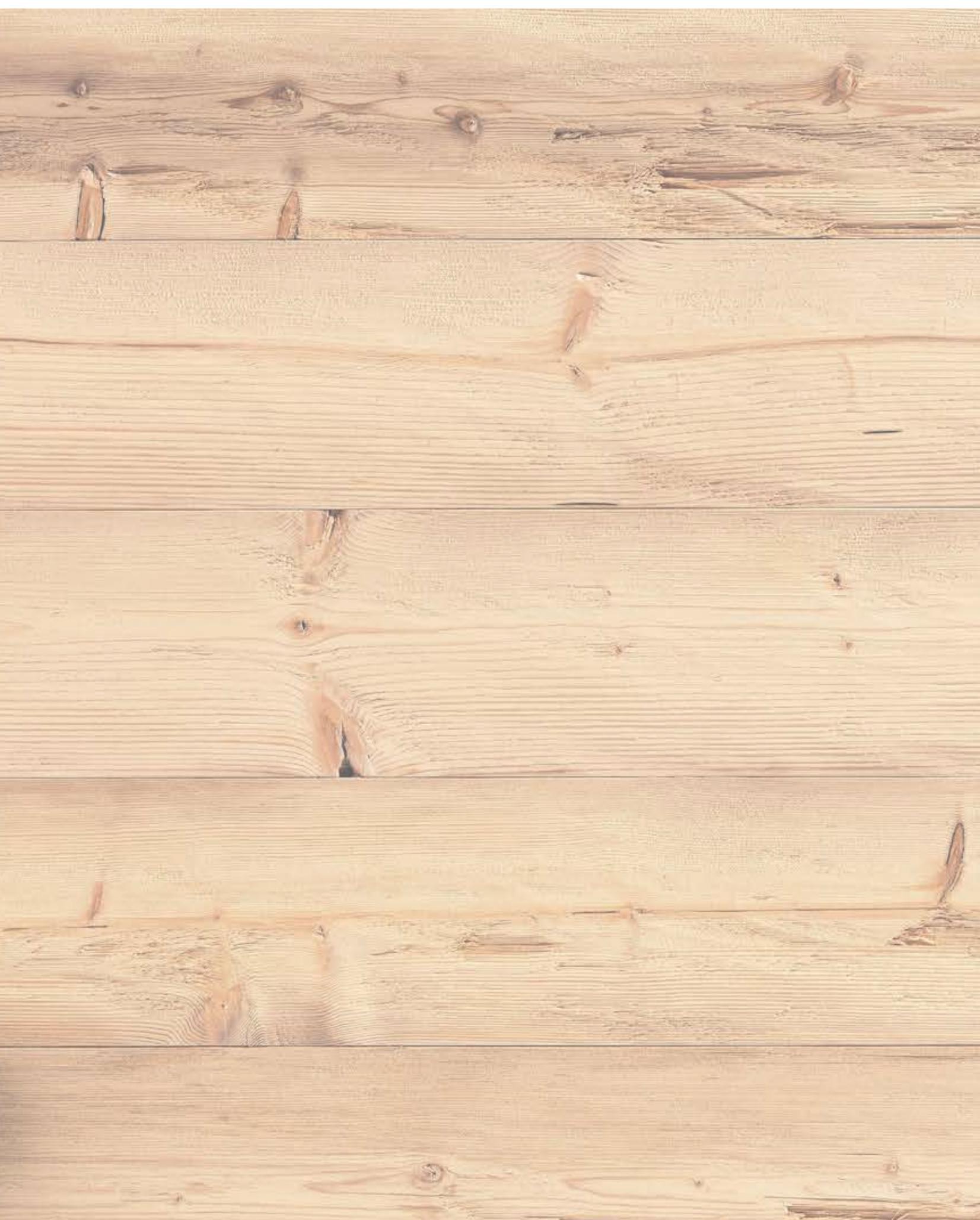
- Kalbsfilet** ca 300 gr. vom Rost mit Röstkartoffel und Grillgemüse oder Pfeffersauce, Reis und gedünstetes Saisongemüse 42,00 €  
**Filetto di vitello** ca. 300 gr. ai ferri, con patate saltate e verdura grigliata o salsa di pepe, riso e verdure di stagione
- „Christians Haussteak für 2 Personen“** Texanisches Flanksteak ca. 800 gr. vom Rost dazu Grillgemüse, Kartoffelspalten, Reis, Champignonsauce, Pfeffersauce mit diversen Dips auf der heißen Steinplatte serviert 80,00 €  
**„Christians steak di casa per 2 persone“** Bavetta del Texas ai ferri (manzo) ca. 800 gr. con verdura grigliata, riso, spicchi di patate, salsa di champignon, salsa di pepe e diversi dips servito sul tagliere caldo
- NEW!** **„Kalbsracks“** ca. 300 gr. mit Röstkartoffeln und Grillgemüse, serviert auf dem Holzbrett 30,00 €  
**„Carré di vitello“** ca. 300 gr. con patate saltate e verdura grigliata, servito sul tagliere



Christians Haussteak / Christians steak di casa



Wir empfehlen zu unseren Steaks unseren Hauswein oder eine Auswahl aus unserer Weinkarte.  
*Consigliamo ai nostri steaks nostro vino della casa o una selezione dalla nostra carta dei vini.*





# GETRÄNKE | BIBITE

## Getränke - Säfte / Bibite

Coca Cola - Limonade - Spezi	0,20 l	2,50 €	0,40 l	4,80 €
Dose / <i>latina</i> : Coca Cola - Cola zero - Fanta - Oransoda			0,33 l	3,50 €
Traubensaft - Orangensaft	0,20 l	2,50 €	0,40 l	4,80 €
Eistee (Pfirsich / Pesca)	0,20 l	2,50 €	0,40 l	4,80 €
Mineralwasser / <i>Acqua minerale</i>	0,50 l	2,70 €	1 l	5,00 €

## Hausgemachte Säfte / Bibite fatte in casa

Apfelsaft / <i>Succo di mela</i>	0,20 l	2,50 €	0,40 l	4,80 €
Zitronenmelissensaft / <i>Succo di melissa</i>	0,20 l	2,00 €	0,40 l	4,00 €
Holundersaft / <i>Succo di sambuco</i>	0,20 l	2,00 €	0,40 l	4,00 €

## Warme Getränke / Bibite calde

Espresso	1,60 €	Cappuccino	2,60 €
Macchiato	1,60 €	Tasse Kaffee / <i>Tazza Caffè</i>	2,60 €
Espresso d'orzo	1,70 €	Tee mit Rum / <i>Tè con Rum</i>	3,50 €
Corretto	3,00 €	Tee / <i>Tè</i>	2,50 €



# GETRÄNKE | BIBITE

## *Aperitif / Aperitivo*

Sanbittèr (rot/weiß)	3,00 €	Hugo	4,50 €
Glas Prosecco	3,70 €	Veneziano	4,50 €
Gingerino	3,00 €		

## *Digestif / Digestivo*

Braulio	3,50 €	Ramazotti	3,50 €
Averna	3,50 €	Cynar	3,50 €
Monte Negro	3,50 €	Jägermeister	3,50 €
Fernet Branca (Menta)	3,50 €		

## *Bier vom Fass / Birra alla spina*

<b>Gandlers Hausbier / Birra della casa</b>	0,3 ℓ	3,50 €	0,5 ℓ	5,50 €
Bier / Birra „Forst Kronen“	0,3 ℓ	3,50 €	0,5 ℓ	5,50 €
Dunkles Sixtus (Doppelbock) Forst / Birra doppio malto Sixtus (rossa) Forst	0,3 ℓ	3,60 €	0,5 ℓ	5,80 €
Forst Felsenkeller (naturtrüb/torbida)	0,3 ℓ	3,70 €		
Hefeweizen / Weizen "Franziskaner"	0,3 ℓ	3,60 €	0,5 ℓ	5,80 €

## *Flaschenbiere / Birra in bottiglia*

Hefe-Weizen dunkel / Weizen scura "Franziskaner"	0,50 ℓ	6,00 €
Hefe-Weizen alkoholfrei / analcolica "Franziskaner"	0,50 ℓ	5,50 €
Forst 0,0% alkoholfrei / analcolica Forst 0,0%	0,33 ℓ	3,50 €
Hacker Pschorr (Kellerbier - birra di cantina)	0,50 ℓ	5,20 €





Brauhausstraße 21 via Birreria 21 • I-39022 Algund Forst / Lagundo Foresta  
Tel. +39 0473 449 910 • E-Mail: [mail@stocker.it](mailto:mail@stocker.it) • [www.untergandlkeller.com](http://www.untergandlkeller.com)

