

Südtirol Marende • Merenda dell'Alto Adige • Cold plates

Products from Dolomites Region Seiser Alm & Südtirol



Das Speckbrettl vom Kaltenbrunnhof

Piatto di speck dal maso Kaltenbrunn

Cold plate | speck Kaltenbrunn farm

Die Kaminwurz vom Kaltenbrunnhof

La salsiccia affumicata fredda dal maso Kaltenbrunn

Cold smoked sausage from Kaltenbrunn

Das Jausenbrettl

Il tagliere tirolese

Tyrolean charcuterie board

Unser Käsebrettl

Il nostro assortimento di formaggi local

Our assortment of local cheese

Rindscarpaccio | Heidelbeere | Walnuss | Vinschgerle

Carpaccio di manzo | mirtilli | noci | Vinschgerle"

Beef Carpaccio | blueberry | nuts | "Vinschgerle bread"



Suppe • Zuppe • Soups

Steinpilzcremesuppe | Cappelletti | Lauch

Crema ai funghi porcini | cappelletti | porro

Porcini mushroom soup | cappelletti | leek

Rinderkraftbrühe | zwei Speckknödel

Due canederli allo speck | consommé

Two dumplings with speck | clear beef soup



New inspiriert • Nuova ispirazione • New inspiration



Michael's creations

Schüttelbrotspaghetti „Chitarra“ | Wildragú

Spaghetti di pane „Schüttelbrot“ alla chitarra | ragú di cervo

Bread spaghetti "chitarra" | venison ragú

Maltagliati | Forelle | Erbsen | Thymian

Maltagliati | trota | piselli | timo

Maltagliati | mountain trout | peas | thyme

Gerstenrisotto | Löwenzahn | Rote Zwiebel

Orzotto | dente di leone | cipolla rossa

Barley Risotto | dandelion | red onion



Kartoffelravioli | Parmesanfonduta | wilder Spinat (Ernte Tschötsch Alm)

Ravioli di patate | fonduta di parmigiano | spinacino selvatico (raccolta B. Tschötsch)

Potatoes Ravioli | parmesan cheese fonduta | wild spinach (harvest Tschötsch Alm)

Hirschrücken | Polenta | Wirsing

Sella di cervo | polenta | verza

Saddle of deer | polenta | Rocket | savoy cabbage

Wangerln vom Südtiroler Weiderind | Eierspätzle | Röstzwiebel

Guancia di manzo dell'Alto Adige | gnocchetti all'uovo | cipolle arrosto

Beef cheeks of local production | egg gnocchies | roast onions

Vital & gesund • vitale & sano • lively & healthy

Tschötsch Alm Caesar Salat: Dressing | Croûtons | Truthahn

Insalatona Caesar: dressing | crostini | tacchino

Caesar salad: dressing | croûtons | turkey

Sommersalat | Nuss | Rosenblütenfocaccia

Insalata estiva | noci | focaccia ai petali di rosa

Summer salad | nuts | rose petals focaccia

Bunt gemischter Salat

Insalata mista

Mixed salad



Rustikal & bewährt • tradizionale & tipico • traditional & typical

Hüttennudel „Tschötsch Alm“ | leicht pikant
Pasta „baita Tschötsch“ | leggermente piccante
Typical mountain noodles | lightly spicy

Südtiroler Kaspressknödel | Speckkrautsalat
Canederli tipici al formaggio arrostiti | insalata di cappuccio allo speck
Typical roast cheese dumplings | speck - cabbage

Spiegeleier vom Schlernhof
Speck oder Käse | knusprige Röstkartoffeln
Uova al tegame dal Schlernhof
speck oppure formaggio | patate arrostate croccanti
*Fried eggs of Schlernhof
ham or cheese | crispy roasted potatoes*

Schnitzel Wiener Art | Röstkartoffeln
Cotoletta impanata | patate arrostate
Breaded escalope | roasted potatoes



Kinder • bambini • kids



Nudeln | Tomatensauce
Pasta | pomodoro
Noodles | tomato sauce

Würstel | Pommes frites
Würstel | patate fritte
Sausage | french fries

Kleines paniertes Schnitzel | Röstkartoffeln oder Pommes frites
Cotoletta piccola impanata | patate arrostate oppure fritte
Small breaded escalope | roasted potatoes or french fries

Süß & verführerisch • dolce & delicato • sweet & dainty

Klassischer Kaiserschmarrn | Rosinen | Preiselbeeren

Frittata dolce tipica | uva passa | mirtilli rossi
Typical sliced sweet pancake | raisins | cranberries

Apfelschmarrn | Apfel – Zimtmus

Frittata dolce | mele | salsa di mele e cannella
Sliced sweet pancake | apples | apple – cinnamon sauce

Buchweizen - Apfelstrudel | Vanillesauce

Strudel di mele al grano saraceno | salsa alla vaniglia
Apple strudel of buckwheat | vanilla sauce



Geräucherte Panna Cotta | Zirbe | Hippe

Panna cotta affumicata | cirmolo | cialda
Smoked Panna cotta | pine | scones

Linzer Schnitten

Crostata Linzer
Linzer cake

Buchteln | Vanillesauce

"Buchteln" (dolcetti di pasta lievitata) | salsa alla vaniglia
"Buchteln" (baked yeast buns) | vanilla sauce

Topfenknödel | Nougat | Birne

Canederli di ricotta | gianduia | pera
Curd cheese dumplings | nougat | pear

Bauernhofeis Gostnerhof | Vanille / Schokolade / Himbeere / Heidelbeere

Dal maso Gostner | gelato del contadino vaniglia / cioccolato / lamponi / mirtilli
Farmer's ice cream vanilla / chocolate / raspberry / blueberry

Gemischtes Eis (verschiedene Sorten) / Kugel

Gelato misto (gusti diversi) / pallina
Ice cream (various flavors) / scoop

Bitte weisen Sie uns auf eventuelle Lebensmittelunverträglichkeiten hin.

Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten, welche in unseren Unterlagen an der Bar angeführt sind. Bei Bedarf werden für die Zubereitung der Speisen auch tiefgefrorene Lebensmittel verwendet. Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern. Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.

Vi preghiamo di avvisare il personale in caso d'intolleranze o allergie. Vi forniamo informazioni su sostanze ed allergeni, che sono indicati anche in un opuscolo al bar. Per la preparazione dei piatti potranno essere usati anche prodotti surgelati. Indicazione di provenienza di carne, latticini e uova: Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.

Please inform us about food intolerances or allergies. We will inform you about ingredients and substances, which are also indicated in the folder at the bar. Preparing the meals there can also be used deep-frozen food if needed. Indication of provenance of meat, dairy products and eggs: Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE. We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU and non-EU are used.

