

APERITIF . APERITIVI

PROSECCO MILLESIMATO D.O.C.G. , Collalto	Glas / bicchiere / glass	5,50 Euro	7/10	29,50 Euro
GINGER SPRITZ SPICY „APERITIV“ Prosecco, Ginger Beer, passion fruit, ment, peach		7,90 Euro		
FRANCIACORTA , Cives Doppio Erre Di, Derbusco, Lombardia	Glas / bicchiere / glass	9,00 Euro	7/10	51,50 Euro
ATHESIS , Brut Rosé, Kettmeir, Südtirol	Glas / bicchiere / glass	8,50 Euro	7/10	49,00 Euro
CHAMPAGNE BRUT INSPIRATION 1818 , Brut, Charles le Bel	Glas / bicchiere / glass	12,50 Euro	7/10	67,90 Euro
SPRITZ . Prosecco D.O.C.G., Aperol, Soda		5,90 Euro		
HUGO Prosecco D.O.C.G., Holundersirup, frische Minze Prosecco D.O.C.G., sciroppo di sambuco, menta fresca Prosecco D.O.C.G., elder sirup, fresh ment		5,90 Euro		
CAMPARI ORANGE		6,00 Euro		
MARTINI		5,50 Euro		
BITTER, GINGERINO		4,50 Euro		
BITTER, GINGERINO mit / con / with Prosecco D.O.C.G.		5,50 Euro		

GIN

KRON GIN, South Tyrol
GIN Z44, South Tyrol
BLUE JEAN, South Tyrol
8025 ALPINE GIN, South Tyrol
SOLO WILD GIN, Italy
RIVO GIN, Italy
GIN SUL, Germany
MONKEY GIN, Germany
THE BOTANIST, Scotland
GIN NORDES, Spain
GIN MARE, Spain
GENEROUS GIN, France
GIN HENDRICKS, England
GIN TANQUERAY, England
TANQUERAY NO, TEN England
COTSWOLDS GIN, England
KI NO BI, Japan
UNCLE VAL'S, USA
HOLLAND GIN, Nederlands

TONIC

FEEVER TREE, Indian Tonic Water 13,50 Euro
FEEVER TREE, Mediteranean Tonic Water 13,50 Euro
FEEVER TREE, Indian Tonic Water 13,50 Euro
FEEVER TREE, Indian Tonic Water 14,50 Euro
FEEVER TREE, Mediteranean Tonic Water 13,00 Euro
FEEVER TREE, Mediteranean Tonic Water 12,00 Euro
FEEVER TREE, Indian Tonic Water 14,50 Euro
FEEVER TREE, Indian Tonic Water 14,50 Euro
FEEVER TREE, Indian Tonic Water 13,00 Euro
FEEVER TREE, Elderflower Tonic Water 12,00 Euro
FEEVER TREE, Mediteranean Tonic Water 13,00 Euro
FEEVER TREE, Mediteranean Tonic Water 12,50 Euro
FENTIMANS, natural Tonic Water 10,90 Euro
FENTIMANS, natural Tonic Water 10,90 Euro
FEEVER TREE, Indian Tonic Water 13,50 Euro
FENTIMANS, natural Tonic Water 13,50 Euro
FEEVER TREE, Indian Tonic Water 14,50 Euro
FEEVER TREE, Indian Tonic Water 13,00 Euro
FEEVER TREE, Indian Tonic Water 10,50 Euro

KALTE VORSPEISEN . ANTIPASTI FREDDI . STARTERS

- TIROLER TELLER . PIATTO TIROLESE . TYROLIAN PLATE** (A, G) 18,90 Euro
Speck `Riserva` 14 Monate, Wildschweiwurst, Rinderschinken, Hirschschinken, Lammsalami, Ziegenkäse ‚Goasglick‘, Graukäse vom `Knollhof`, dazu frischer Kren
Speck `Riserva` 14 mesi, salsiccia di cinghiale, prosciutto di manzo, prosciutto di cervo, salame di agnello, formaggio di capra ‚Goasglick‘, Formaggio grigio di `Knollhof`, rafano
Speck `Riserva` 14 months, wild boar sausage, beef ham, venison ham, lamb salami, goat cheese ‚Goasglick‘, Grey cheese from `Knollhof`, horseradish
- BRESAOLA „FÖRSTER ART“ . BRESAOLA “FORESTALE”** (A, G, M) 16,90 Euro
Bresaola mit marinierten Pfifferlingen, Feldsalaten, Rucola & Parmesanspänen, Balsamico
Bresaola con finferli marinati, valeriana, rucola e scaglie di grana, balsamico
Bresaola with marinated mushrooms, lamb's lettuce, rocket salad & parmesan, balsam vinegar
- CARPACCIO US BEEF** (A, G, M) 17,50 Euro
Salat & Parmigiano Reggiano, gealterter Balsamico / Insalata e Parmigiano Reggiano, balsamico invecchiato
Salad & Parmigiano Reggiano, old balsam vinegar
- CAPRESALAT . INSALATA CAPRESE . CAPRESE SALAD** (G) 14,90 Euro
Tomaten, Büffel-Mozzarella DOP, Basilikum, Balsamico / Pomodori, bufala DOP, basilico, balsamico
Tomatoes, buffalo mozzarella DOP, basil, old balsam vinegar

VORSPEISEN . PRIMI PIATTI . 1ST COURSE

- GERSTESUPPE . ZUPPA D'ORZO . BARLEY SOUP (SCHWEINEFLEISCH. CARNE DI MAIALE. PORK)** (A, C, G, L) 11,50 Euro
Mit Spinat-Topfentirtl / Con „Tirtl“ tirolese ripieno di spinaci e ricotta / With spinach stuff „Tirtl“
- SCHLUTZKRAPFEN (SPINAT TOPFEN) . MEZZELUNE (SPINACI RICOTTA)** (A, C, G) 14,90 Euro
mit geschmolzener Butter und Parmesan / con burro fuso e parmigiano / with melted butter and parmesan
- KNÖDELTRIS . TRIS DI CANEDERLI . DUMPLINGS TRIS** (A, C, G, L) 14,90 Euro
Pilz-Knödel, Pressknödel, Käseknödel / Canederli ai funghi, canederlo
bruciato, canederlo al formaggio / Mushrooms dumplings, pressed dumplings, cheese dumplings
- PRESSKNÖDEL . CANEDERLI PRESSATI (BRUCIATI) . PRESSED DUMPLINGS** (A, C, G, L) 12,50 Euro
mit Krautsalat / con insalata di crauti / with coleslaw salad
- NUDELPFANDL HIRTENART . PENNE ALLA PASTORA . TRADITIONAL PASTA** (A, G, I) 13,90 Euro
Fleischs., Speck, Champignons und Sahne / ragù di carne, Speck, champignon e panna / meat sauce, bacon, champignons and cream
- WOK SPAGHETTI CHITARRA** (A, B, C, F) 17,90 Euro
Gambas, Zucchini Julienne, Cocktailtomaten, Soja /
gamberoni, zucchini julienne, pomodorini, soia / gambas, zucchini julienne, cocktail tomato, soy
- SPAGHETTI ODER PENNE . SPAGHETTI O PENNE . SPAGHETTI OR PENNE** (A, G, L) 12,90 Euro
Mit Tomaten-, Fleisch- oder Knoblauchsauce / Al pomodoro, ragù di carne o aglio e olio / With tomato sauce, meat sauce or onion sauce

FOR KIDS

- WIENERSCHNITZEL . COTOLETTA ALLA VIENNESE . SCHNITZEL** (A, C) 13,50 Euro
Paniertes Schnitzel vom Truthahn nach Wiener Art mit Pommes Frites
Cotoletta di tacchino impanata con patatine fritte / Breaded Schnitzel with french fries
- CHICKEN NUGGETS** (A, C) 12,90 Euro
Aus Naturfilet in Conflakespanade mit Pommes / di filetto naturale con impanatura di cornflakes con patate fritte
Made from natural filet in conflakes breading with french fries
- KIDS BURGER (ONLY FOR KIDS!)** (A, C, G, N) 15,90 Euro
Hanfbrot, US Bison Rindfleisch (200gr) mit knackigem Salat, Tomate, Salsa Rosa, Cheddar
Pane alla canapa, carne di manzo di bisonte americano (200gr) con pomodoro, insalata fresca e salsa rosa, cheddar
Hemp bread, US bison beef (200gr) with crispy lettuce, tomato, salsa rosa, cheddar

HAUPTSPEISEN . SECONDI PIATTI . MAIN COURSE

GEMÜSEVARIATION . VARIAZIONE DI VERDURE . GRILLED VEGETABLES

(G) 21,90 Euro

Gemüse vom Grill mit Ofenkartoffeln und gegrilltem Räucherkäse / Verdure alla griglia, con patate al forno e scamorza affumicata grigliata / Grilled vegetables with oven potatoes and smoked cheese

GANZE HÜHNERBRUST . PETTO DI POLLO INTERO . GRILLED CHICKENBREAST

(A, G) 21,00 Euro

Gegrillte Hühnerbrust mit Joghurt dip dazu gebackene Spaltenkartoffeln und Gemüse / Petto di pollo alla griglia con salsa allo yogurt, patate a spicchi e verdure grigliate / Grilled chicken breast, with yoghurt dip, potato wedges and grilled vegetables

TAGLIATA ENTRECÔTE NEBRASKA (Stark marmoriert . marezzatura intensa . heavely marbled)

(A, G) 34,90 Euro

Aus dem Holzkohleofen „JOSPER“ auf Rauke- Parmesanbeet, mit Grillgemüse und Ofenkartoffeln
Dal forno di carbone „JOSPER“, su letto di rucola e grana, con patate al forno e verdure grigliate
Grilled in charcoal oven „Josper“ on rocket salad and Parmesan, with oven potatoes, and grilled vegetables

WIENERSCHNITZEL . COTOLETTA ALLA VIENNESE . SCHNITZEL

(A, C) 21,00 Euro

Truthahnschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites / Tacchino impanato con patatine fritte / Breaded Schnitzel with french fries

GOURMET BURGER . HAMBURGER GOURMET

TYROL

(A, C, G) 20,90 Euro

Hanfbrot, US Bison Rindfleisch (250gr) mit karamelierten roten Zwiebeln, Spiegelei, gegrilltem Speck, knackigem Salat, Gurke, Tomate, Cheddar, Ketchup-Meerrettichsauce
Pane alla canapa, carne di manzo di bisonte americano (250gr), cipolle rosse caramellate, uovo occhio di bue, speck grigliato, insalata fresca, cetriolo, pomodoro, cheddar, e salsa al ketchup e rafano
Hemp bread, US bison beef (250gr) with caramelized red onions, fried egg, grilled bacon, crispy lettuce, cheddar cheese, cucumber, tomato, ketchup and horseradish sauce

DOUBLE BURGER

(A, C, G) 27,50 Euro

Hanfbrot, US Bison Rindfleisch (2x 250gr), Trüffelcreme, karamelierte rote Zwiebeln, gegrillter Speck, sautierter Chili, knackiger Salat, Gurke, Tomate, Cheddar, Ketchup und Stracciatella
Pane alla canapa, carne US bison (2x250gr), crema tartufo, cipolle caramellate, speck grigliato, chili sauté, insalata croccante, cetriolo, pomodoro, cheddar, Ketchup e stracciatella
Hemp bread, US bison beef (2x 250gr), truffle cream, caramelized red onions, grilled bacon, sautéed chilli, crispy lettuce, cucumber, tomato, cheddar cheese, ketchup and stracciatella

MEXICO

(A, C, G) 20,90 Euro

Hanfbrot, US Bison Rindfleisch (250gr) mit gegrilltem Speck, Bohnen-Maissalsa, sautiertem Chili, Tomate, knackigem Salat, Cheddar, karamelierte rote Zwiebeln
Pane alla canapa, carne di manzo di bisonte americano (250gr), speck arrostito, salsa ai fagioli e mais, chili, pomodoro, insalata croccante, cheddar, cipolla rossa car
Hemp bread, US bison beef (250gr) with grilled bacon, bean and corn salsa, sautéed chilli, tomato, crispy lettuce, cheddar cheese, caramelized red onions

MEDITERAN

(A, C, G) 20,90 Euro

Hanfbrot, US Bison Rindfleisch (250gr) mit karamelierten roten Zwiebeln, Gurke, getrocknete Tomaten, Rauke, Salat, Culatello aus Parma und Stracciatella di Bufala
Pane alla canapa, carne di manzo di bisonte americano (250gr) con cipolle rosse caramellate, cetriolo, pomodori secchi, rucola, insalata, culatello e stracciatella
Hemp bread, US bison beef (250gr) with caramelized red onions, cucumber, dried tomatoes, rocket, salad, culatello from Parma and stracciatella di Bufala

VEGAN

(A, E, L) 18,90 Euro

Hanfbrot, Gemüseburger, knackiger Salat, Gurke, Tomate, und Guacamole
Pane alla canapa, burger alle verdure, insalata, cetrioli, guacamole
Hemp bread, vegetable burger, crunchy lettuce, cucumber, tomato and guacamole

Burger werden mit Potato Dippers, Ketchup und Mayo serviert. Das Fleisch wird MEDIUM gebraten.

Gli hamburger sono serviti con patatine, ketchup e maionese. La cottura della carne è MEDIA.

Burgers are served with potato dippers, ketchup and mayo. The meat is roasted MEDIUM.

STARTERS

POTATO WEDGES

Knusprige Kartoffelspalten mit süß-saurer Sauce und Joghurt-Dip
Patate fritte a spicchi con salsa agrodolce e al yogurt
Fried potato wedges with sweet and sour sauce and yogurt sauce

(A, G) 7,50 Euro

POTATO DIPPERS

Frittierte Kartoffeln homemade Style mit süß-saurer Sauce und Joghurt-Dip
Patate fritte stile homemade con salsa agrodolce e al yogurt
Homemade style fries with sweet and sour sauce and yogurt sauce

(A, G) 7,50 Euro

SWEET POMMES . PATATE FRITTE DOLCI

Knusprige Süsskartoffelpommes mit süß-saurer Sauce und Joghurt-Dip
Con salsa agrodolce e allo yogurt
With sweet and sour sauce and yogurt sauce

(A, G) 8,50 Euro

RED HOT CHILI-POPPERS

Vier mit Käse gefüllte und gebackene Chili Schoten im Knusperteigmantel
Quattro peperoncini, ripieni di formaggio, impanati
Four chillies, stuffed with cheese, breaded

(A, G) 6,90 Euro

MOZZARELLA-STICKS

Vier gebackene Mozzarella-Sticks mit Joghurt-Dip
Quattro stecchini di mozzarella impanati con salsa allo yogurt
Four sticks of mozzarella breaded with yogurt sauce

(A, G) 6,90 Euro

ONION-RINGS

Knusprige Zwiebelringe im Backteig mit Joghurt-Dip
Anelli di cipolla croccanti impanati con salsa al yogurt
Crispy onion rings breaded with yogurt sauce

(A, G) 6,90 Euro

GARNELEN IM TEIGMANTEL . GAMBERI IMPANATI

Überbackene Garnelen mit süß-saurer Chilisauce
Con salsa al chili agrodolce
With sweet and sour chili sauce

(A, B, D, F) 7,50 Euro

„STARTERS“ MIX (ab 2 Personen, min. 2 persone, min. 2 persons)

(A, B, D, G, F)

2 Mozzarella Sticks, Onion Rings, 2 Red Hot Chili Poppers, 2 Garnelen im Teigmantel dazu verschiedene Dips

2 stecchini di Mozzarella, Onion Rings, 2 Red Hot Chili Poppers, 2 gamberi impanati e diverse salse

2 skewers of Mozzarella, Onion Rings, 2 Red Hot Chili Poppers, 2 breaded prawns and different sauces

2 Personen / persone / persons 20,00 Euro

3 Personen / persone / persons 30,00 Euro

4 Personen / persone / persons 40,00 Euro

TEX MEX

CHICKEN BURRITO

(A, C, G) 18,50 Euro

Weizentortillas gefüllt mit Hühnchenbrust, Gemüse, Cheddar, Avocado und hausgemachter mexikanischer Salsa (Chili und Bohnen). Knusprige Spaltenkartoffeln und Dips
Tortilla di farina di grano ripiena di petto di pollo, varie verdure, cheddar, avocado e salsa messicana fatta in casa (chili e fagioli). Patate a spicchi fritte e salse gustose
Wheat flour tortilla filled with chicken breast, various vegetables, cheddar, avocado and homemade Mexican salsa (chili and beans). Fried potato wedges and tasty sauces

VEGETARIAN BURRITO

(A, C, G) 16,90 Euro

Weizentortillas gefüllt mit Gemüse, Cheddar, Avocado und hausgemachter mexikanischer Salsa (Chili und Bohnen). Knusprig gebackene Spaltenkartoffeln und schmackhafte Saucen
Tortilla di farina di grano ripiena di verdure, cheddar, avocado e salsa messicana fatta in casa (chili e fagioli). Patate a spicchi fritte e salse gustose
Wheat flour tortilla filled with vegetables, cheddar, avocado and homemade Mexican salsa (chili and beans). Fried potato wedges and tasty sauces

BEEF BURRITO

(A, C, G) 19,90 Euro

Weizentortillas gefüllt mit Rindsfleisch, Gemüse, Cheddar, Avocado und hausgemachter mexikanischer Salsa (Chili und Bohnen). Knusprige Spaltenkartoffeln und schmackhafte Saucen
Tortilla di farina di grano ripiena di carne di manzo, varie verdure, formaggio cheddar, avocado e salsa messicana fatta in casa (chili e fagioli). Patate a spicchi fritte e salse gustose
Wheat flour tortilla filled with beef, various vegetables, cheddar cheese, avocado and homemade Mexican salsa (chili and beans). Fried potato wedges and tasty sauces

BUFFALO CHICKEN WINGS

(A, C, G, L) 17,90 Euro

Knusprig gebackene Hühnerflügel mit Dips, dazu Kartoffelspalten
Piccanti alette di pollo fritte, con patate a spicchi fritte servite con salse gustose
Spicy fried chicken wings, with fried wedges potatoes served with tasty sauces

CHICK'N DOUBLE STICK "MEDITERRANEAN"

(A, O) 17,90 Euro

Marinierte Hähnchenfilets zwischen zwei Bambussticks gegart. Schalenkartoffeln und Dips
Succosi filetti di pollo, marinati su bastoncini di bambù, con potato dippers e salse gustose
Juicy chicken fillets, marinated on bamboo sticks, with potato dippers and tasty sauces

CHICK'N FINGERS

(A, C, G, L) 17,90 Euro

Hähnchenfilets in knuspriger Panade mit Potato Dippers, dazu Sourdip und süß-saure Sauce
Filetti di pollo coperti da panatura croccante, con potato dippers e salse gustose
Chicken fillets covered in crunchy breading, with potato dippers and tasty sauces

SALATE . INSALATE . SALADS

UNSER SALAT . LA NOSTRA INSALATA . OUR SALAD	(A, G, H, M)	11,90 Euro
Pflückfrische Salate, Cocktailtomaten, Karotten, Mais, geröstete Biokürbiskerne, Haselnüsse, Erdbeeren, Schwarzbeeren Insalate di stagione, pomodorini, carote, mais, semi di zucca arrostiti bio, nocciole, fragole, mirtilli Fresh seasonal salad, cocktail tomatoes, carrots, corn, roasted bio pumpkin seeds, hazelnuts, strawberries, blueberries		
NIZZASALAT . INSALATA NIZZARDA . NIZZA SALAD	(A, C, D, G, H, M)	16,50 Euro
„Unser Salat“ mit Thunfisch, Ei, schwarzen Oliven, Nüsse “La nostra insalata” con tonno, olive nere, uovo sodo, noci “Our salad” with tuna, egg and black olives, nuts		
GRIECHISCHER SALAT . INSALATA GRECA . GREEK SALAD	(A, G, H, M)	16,50 Euro
„Unser Salat“ mit Feta und Oliven “La nostra insalata” con olive e feta “Our salad” with feta cheese and olives		
SALAT CAMEMBERT . INSALATA CAMEMBERT . CAMEMBERT SALAD	(A, C, G, H, M)	16,90 Euro
„Unser Salat“ mit paniertem Camembert und Preiselbeeren “La nostra insalata” con camembert impanato e mirtilli rossi “Our salad” with breaded camembert and cranberries		
SALAT FANTASY . INSALATA FANTASIA . FANTASY SALAD	(A, G, H, M)	16,90 Euro
„Unser Salat“ mit gegrillten Geflügelbruststreifen “La nostra insalata” con fettine di petto di pollo alla griglia “Our salad” with grilled chicken breast		
AMERIKANISCHER SALAT . INSALATA AMERICANA . AMERICAN SALAD	(A, C, G, H, M)	17,90 Euro
„Unser Salat“, gegrillte Hühnerbrust, Speck und gekochtem Ei “La nostra insalata” con petto di pollo alla griglia, speck e uovo sodo “Our salad” with grilled chicken breast, bacon and egg		
FEINSCHMECKER SALAT . INSALATA DEL BUONGUSTAIO . GOURMET SALAD	(A, G, H, M)	17,90 Euro
„Unser Salat“ mit gegrilltem Käse und geräucherter Gänsebrust “La nostra insalata” con formaggio alla griglia e petto d’oca affumicato “Our salad” with grilled cheese and smoked duck breast		
SALAT GARNELENSCHWÄNZE . INSALATA CON GAMBERI . GAMBAS SALAD	(A, B, G, H, M)	19,90 Euro
„Unser Salat“ mit gegrillten Riesengambas in der eigenen Schale gebraten “La nostra insalata” con code di gamberoni arrostiti nel proprio guscio “Our salad” with grilled giant gambas fried in their own bowl		
SPECK-KRAUT-SALAT . INSALATA DI CRAUTI E SPECK . BACON AND HERBAGE SALAD *		6,90 Euro
BEILAGEN SALAT KLEIN . INSALATA MISTA PICCOLA . MIXED SALAD SMALL *	(H)	6,90 Euro

Alle Salate werden mit Knoblauchbrot und Dressing serviert (* ausgenommen)

Tutte le insalate vengono servite con bruschetta e dressing (* escluse)

All salads are served with bruschetta and dressing (* excluded)

FILONCINI

FILONCINO GEBIRGSJÄGER . FILONCINO ALPINO (A, G) 13,50 Euro
Meerrettich, Brie, Mozzarella, Speck, Tomatensauce
Rafano, brie, mozzarella, speck, salsa pomodoro
Horseraddish, brie cheese, mozzarella, bacon, tomato sauce

FILONCINO MONTECARLO . FILONCINO MONTECARLO (A, B, G) 13,90 Euro
Mozzarella, Gamberetti, Cocktailsauce, Cocktailtomaten, frische Ruccola, Tomatensauce
Mozzarella, gamberetti, salsa cocktail, pomodorini, ruccola fresca, salsa pomodoro
Mozzarella, shrimps, cocktailsauce, cherry tomato, rocket salad, tomato sauce

FILONCINO PANTANI . FILONCINO PANTANI (A, G) 13,50 Euro
Taleggio, Spinat, Parmesanspäne, Mozzarella, Tomatensauce
Taleggio, spinaci, scaglie di parmigiano, mozzarella, salsa pomodoro
Taleggio cheese, spinach, parmesan, mozzarella, tomato sauce

FILONCINO SCHINKEN PILZE . FILONCINO PROSCIUTTO FUNGHI . FILONCINO HAM & MUSHROOMS (A, G) 10,90 Euro
Mozzarella, Schinken, Pilze / Mozzarella, prosciutto, funghi / Mozzarella, ham, mushrooms

SCHIACCIATINA

FLADENBROT . SCHIACCIATINA . FLATBREAD (A) 6,90 Euro
Salz, Öl, Rosmarin / sale, olio, rosmarino / salt, oil, rosemary

SCHIACCIATINA SUPER . SCHIACCIATINA SUPER . FLATBREAD SUPER (A) 8,90 Euro
Salz, Öl, Rosmarin, nach Wunsch mit Speck, Rohschinken oder krokanter Pancetta
Sale, olio, rosmarino a scelta con speck, prosciutto crudo o pancetta croccante
Salt, oil, rosemary, your choice, with bacon, raw ham or belly bacon

SCHIACCIATINA LIGHT . FLATBREAD LIGHT (A, G) 9,90 Euro
Topfen, Rauke, kalte Kirschtomaten / Ricotta, rucola e pomodorini freddi
Pastries, rocket salad, cold cherry tomatoes

EXTRAS . EXTRA . EXTRAS 0,50 - 3,00 Euro
Abzüge werden nicht verrechnet! Detrazioni non verranno calcolate! Deductions are not offset!

Anstelle von Mozzarella, Büffel-Mozzarella 2,00 Euro
Al posto della mozzarella, mozzarella di bufala
Instead of mozzarella, buffalo mozzarella

Laktosefreie Mozzarella +1,50 Euro
Mozzarella senza lattosio
Lactose-free mozzarella

Kamut-Dinkel-Teigmischung (A) +1,50 Euro
Impasto al Kamut e farro
Kamut and spelt dough

Glutenfreier Teig +2,00 Euro
Impasto senza glutine
glutenfree dough

Alle Pizzas können als Schiacciatina bestellt werden (ohne Mozzarella und Tomatensauce) - 1,00 Euro
Tutte le pizze possono essere richieste come schiacciatina (meno Mozzarella e meno pomodoro)
All pizzas can be requested as a flatbread (less Mozzarella and less tomato)

PIZZA . PIZZE

PIZZA MARINARA Tomatens., Knoblauch, Origano / salsa pomodoro, aglio, origano / Tomato sauce, garlic, origano	(A, G)	8,50 Euro
PIZZA MARGHERITA Tomatens., Mozzarella / salsa pomodoro, mozzarella / Tomato sauce, mozzarella	(A, G)	8,80 Euro
PIZZA MIT PILZEN . PIZZA AI FUNGHI . PIZZA WITH CHAMPIGNONS Tomatens., Mozzarella, Champignons / salsa pomodoro, mozzarella, champignons Tomato sauce, mozzarella, champignons	(A, G)	9,20 Euro
SCHINKEN & PILZE . PROSCIUTTO E FUNGHI . HAM & CHAMPIGNONS Tomatens., Mozzarella, Schinken, Champignons / salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignons Tomato sauce, mozzarella, ham, champignons	(A, G)	9,70 Euro
PIZZA VIER JAHRESZEITEN . PIZZA QUATTRO STAGIONI . FOUR PIZZA 4 SEASONS Tomatens., Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Thunfisch / salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignons, carciofi, tonno / Tomato sauce, mozzarella, ham, champignons, artichoke, tuna	(A, G, D)	11,90 Euro
PIZZA VIER KÄSEARTEN . PIZZA QUATTRO FORMAGGI . PIZZA FOUR CHEESES Tomatens., Mozzarella, Brie, Taleggio, Gorgonzola / Salsa pomodoro, mozzarella, brie, taleggio, gorgonzola Tomato sauce, mozzarella, brie, taleggio, gorgonzola	(A, G)	11,90 Euro
PIZZA CAPRICCIOSA Tomatens., Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignons, carciofi, olive Tomato sauce, mozzarella, ham, champignons, artichoke, olives	(A, G)	11,90 Euro
PIZZA ROMANA Tomatens., Mozzarella, Kapern, Sardellen, Origano / Salsa pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano / Tomato sauce, mozzarella, capture, anchovies, origano	(A, G, D)	9,90 Euro
PIZZA NAPOLI Tomatens., Mozzarella, Sardellen, Origano / salsa pomodoro, mozzarella, acciughe, origano Tomato sauce, mozzarella, anchovies, origano	(A, G, D)	9,50 Euro
PIZZA GARNELEN . PIZZA GAMBERETTI . PIZZA SHRIMPS Tomatens., Mozzarella, Garnelen / salsa pomodoro, mozzarella, gamberetti / Tomato sauce, mozzarella, shrimps	(A, B, G)	11,50 Euro
PIZZA WÜRSTEL Tomatens., Mozzarella, Würstel / salsa pomodoro, mozzarella, Würstel / Tomato sauce, mozzarella, sausage	(A, G)	10,20 Euro
PIZZA MIT BÜFFELMOZZARELLA DOP . PIZZA BUFALA DOP Tomatensauce, Büffelmozzarella / Salsa pomodori mozzarella di bufala / Tomato sauce, buffalo mozzarella	(A, G)	13,90 Euro
PIZZA FITNESS Tomatens., Mozzarella, Spinat, Spargel und gekochtes Ei / Salsa pomodori, mozzarella, spinaci, asparagi e uovo sodo / Tomato sauce, mozzarella, spinach, asparagus, egg	(A, C, G)	11,90 Euro
GUSTOSA Tomatens., Mozzarella, Spinat, Gorgonzola, scharfe Salami / salsa pomodoro, mozzarella, spinaci, gorgonzola, salami piccante / Tomato sauce, mozzarella, spinach, gorgonzola, spicy salami	(A, G)	13,50 Euro
PIZZA ROYAL Tomatensauce, Mozzarella, Spargel, Pfifferlinge, Steinpilze, Rohschinken / Salsa pomodoro, mozzarella, asparagi, finferli, porcini, crudo / Tomato sauce, mozzarella, asparagus, mushrooms, porcini mushrooms, smoked ham	(A, G)	13,90 Euro
RAUKE UND PARMESAN . RUCOLA E GRANA . ROCKET SALAD & PARMESAN Tomatens., Mozzarella, Rauke, Parmesanspäne / salsa pomodoro, mozzarella, rucola, scaglie di grana Tomato sauce, mozzarella, rocket salad, parmesan	(A, G)	10,90 Euro

PIZZA MIT GEMÜSE . PIZZA ALLE VERDURE . PIZZA VEGETABLES	(A, G)	13,50 Euro
Tomatensauce, Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Radicchio, Cocktailtomaten / salsa pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia, radicchio, pomodorini / Tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables, radicchio, cherry tomatoes		
STRACCHINO & RAUKE . STRACCHINO & RUCOLA . STRACCHINO & ROCKET SALAD	(A, G)	10,90 Euro
Mozzarella, Stracchino, Rauke / Mozzarella, stracchino, rucola / Mozzarella. stracchino cheese, rocket salad		
PIZZA MIT ROHSCHINKEN . PIZZA CON PROSCIUTTO CRUDO . PIZZA SMOKED HAM	(A, G)	11,50 Euro
Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken / salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo Tomato sauce, mozzarella, smoked ham		
TEUFELSPIZZA . PIZZA DIAVOLA . PIZZA DEVIL	A, G)	11,50 Euro
Tomatens., Mozzarella, Oliven, pikante Salami, Pfefferschoten / salsa pomodoro, mozzarella, olive nere, salame piccante, peperoni verdi / Tomato sauce, mozzarella, black olives, spicy salami, hot green pepper		
WALDPIZZA . PIZZA SOTTOBOSCO . PIZZA FOREST	(A, G)	12,90 Euro
Tomatensauce, Mozzarella, gemischte Pilze / salsa pomodoro, mozzarella, funghi misti Tomato sauce, mozzarella, mixed mushrooms		
PIZZA MIT SPECK . PIZZA CON SPECK . PIZZA BACON	(A, G)	11,50 Euro
Tomatens., Mozzarella, Speck / salsa pomodoro, mozzarella, speck / Tomato sauce, mozzarella, bacon		
PIZZA SFIZIOSA	(A, G)	14,50 Euro
Tomaten., Mozzarella, Steinpilze, Cocktailtomaten, Taleggio, Speck / salsa pomodoro, mozzarella, funghi porcini, pomodorini, taleggio, speck / Tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms, cherry tomatoes, taleggio cheese, bacon		
PIZZA FEINSCHMECKER . PIZZA BUONGUSTAIO . PIZZA GOURMET	(A, G)	13,90 Euro
Tomatens., Mozzarella, Pfifferlinge, Gorgonzola, pikante Salami / salsa pomodoro, mozzarella, finferli, gorgonzola, salame piccante / Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, gorgonzola, spicy salami		
PIZZA MIT PIKANTER SALAMI . PIZZA SALAMINO . PIZZA SPICY SALAMI	(A, G)	10,90 Euro
Tomatens., Mozzarella, pikante Salami / Salsa pomodoro, mozzarella, salame piccante Tomato sauce, mozzarella, spicy salami		
PIZZA GRIECHISCHE ART . PIZZA GRECA . GREEK PIZZA	(A, G)	11,90 Euro
Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Feta, Cocktailtomaten / Salsa pomodori, mozzarella, olive, feta, pomodorini Tomato sauce, mozzarella, olives, feta cheese, cherry tomatoes		
PIZZA DELIZIOSA	(A, G)	11,50 Euro
Tomatens., Mozzarella, Thunfisch, Oliven, Cocktailtomaten / Salsa pomodoro, mozzarella, tonno, olive, pomodorini Tomato sauce, mozzarella, tuna, olives, cherry tomatoes		
PIZZA MIT BRIE	(A, G)	11,50 Euro
Tomatens., Mozzarella, Brie, frische Tomaten / Salsa pomodoro mozzarella, brie, pomodori freschi Tomato sauce, mozzarella, brie cheese, fresh tomatoes		
PIZZA „HARDIMITZ'N“	(A, G)	14,50 Euro
Mozzarella, Tomatens., Cocktailtomaten, Rohschinken, Oliven, Parmesanspäne salsa pomodoro, mozzarella, pomodorini, prosciutto crudo, olive, scaglie di grana Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, smoked ham, olives, parmesan		
PIZZA CAPRESE	(A, G)	14,90 Euro
Tomatens, Büffelmozzarella DOP, frische Tomaten, Basilikum / Salsa pomodoro bufala DOP, pomodoro fresco, basilico / Tomato sauce, buffalo mozzarella DOP, tomato, basil		
PIZZA JULIUS CAESAR	(A, G)	13,50 Euro
Tomatens., Mozzarella, pikante Salami, Feta, Rauke / Salsa pomodoro, mozzarella, salamino, feta, rucola Tomato sauce, mozzarella, salami, feta cheese, rocket salad		

PIZZA „KRONPLATZ“	(A, G)	13,50 Euro
Tomatens., Mozzarella, Steinpilze, Parmesanspäne, Rauke / salsa pomodoro, mozzarella, porcini, scaglie di grana, rucola / Tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms, parmesan, rocket salad		
SPARGELN UND PARMESAN . ASPARAGI E GRANA . ASPARAGUS AND PARMESAN	(A, G)	11,50 Euro
Tomatensauce, Mozzarella, Spargel, Parmesanspäne / Salsa pomodoro, mozzarella, asparagi, scaglie di grana Tomato sauce, mozzarella, asparagus, parmesan		
PIZZA HAWAI	(A, G)	10,90 Euro
Mozzarella, Tomatens, Schinken, Ananas / Mozzarella, salsa pomodoro, prosciutto, ananas Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple		
PIZZA SILVESTER	(A, G)	14,90 Euro
Tomatens., Mozzarella, Bündnerfleisch, frische Tomaten, Parmesanspäne, Rauke Salsa pomodoro, mozzarella, bresaola, pomodoro fresco, scaglie di grana, rucola Tomato sauce, mozzarella, bresaola, fresh tomatoes, parmesan, rocket salad		
PIZZA MIT PEPERONATA	(A, G)	10,90 Euro
Tomatensauce, Mozzarella, hausgemachte Peperonata / Salsa pomodoro, mozzarella, peperonata fatta in casa / Tomato sauce, mozzarella, homemade peperonata		
PIZZA DYNAMIT	(A, G)	10,90 Euro
Tomatens., Mozzarella, pikante Salami, Pfefferschoten, Chili / Salsa pomodoro, mozzarella, salame piccante, lombardi, peperoncino / Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, hot peperoncino, chili		
BAUERNPIZZA . PIZZA DEL CONTADINO . FARMERS PIZZA	(A, C, G)	12,90 Euro
Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebel, Speck, Ei / Salsa pomodoro, mozzarella, cipolla, speck, uova Tomato sauce, mozzarella, onion, bacon, egg		
THUNFISCH UND ZWIEBELN . TONNO E CIPOLLA . TUNA AND ONION	(A, D, G)	11,50 Euro
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel / Salsa pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion		
PIZZA MIT MEERESFRÜCHTEN . PIZZA AI FRUTTI DI MARE . PIZZA SEAFOOD	(A, B, D, G, R)	14,50 Euro
Tomatens., Mozzarella, Meeresfrüchte / Salsa pomodoro, mozzarella, frutti di mare Tomato, mozzarella, seafood		
PIZZA CHEF	(A, G)	11,50 Euro
Tomatens., Radicchio, Spinat, Pfefferschoten, Feta / Salsa pomodoro, radicchio, spinaci, peperoni veneti, feta / Tomato sauce, radicchio salad, hot green pepper		
PIZZA DOLOMITEN	(A, G)	14,50 Euro
Tomatensauce, Mozzarella, Kaminwurz, Pfifferling, Taleggio Salsa pomodoro, mozzarella, salsiccia affumicata, finferli, taleggio Tomato sauce, mozzarella, smoked salami, mushrooms, taleggio cheese		
PIZZA MEDITERRAN	(A, G)	14,90 Euro
Tomatensauce, Büffel-Mozzarella DOP, Artischocken, Kapern, Cocktailtomaten salsa pomodoro, mozzarella bufala DOP, carciofi, capperi, pomodorini Tomato sauce, buffalo Mozzarella DOP, artichoke, capture, cherry tomatoes		
PIZZA VITAL	(A, G)	11,90 Euro
Mozzarella, Tomatens., Spinat, Topfen / Mozzarella, salsa pomodoro, spinaci, ricotta Mozzarella, tomato sauce, pastries, spinach		
PIZZA LUIS TRENKER	(A, G)	13,50 Euro
Mozzarella, Tomatensauce, Salsiccia, Radicchio, geräucherte Scamorza Mozzarella, salsa pomodoro, salsiccia, radicchio, scamorza affumicata Mozzarella, tomato sauce, sausage (salsiccia), radicchio, smoked cheese		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE . BEVANDE. NON ALCOHOLIC

	0,2 lt.	0,4 lt.
COLA, ARANCIATA, SPRITE, ICETEE PEACH, LEMONADE	3,00 Euro	5,50 Euro
COLA BALADIN , kleine Flasche / bottiglietta / little bottle 0,20l	4,50 Euro	—
COCA COLA ZERO , Dose / lattina / can 0,33l	4,00 Euro	—
COCA COLA , Dose / lattina / can 0,33l	4,00 Euro	—
ORANSODA kleine Flasche / bottiglietta / little bottle 0,20l	4,00 Euro	—
APFELSAFT . SUCCO DI MELA . APPLE JUICE , vom Bauern / dal contadino / artigianal	3,20 Euro	5,90 Euro
ANANASSAFT . SUCCO DI ANANAS . PINEAPPLE JUICE	3,20 Euro	5,90 Euro
TRAUBENSAFT . SUCCO D'UVA . GRAPE JUICE	3,20 Euro	5,90 Euro
HOLUNDERSAFT . SUCCO DI SAMBUCCO . ELDERBERRY JUICE	2,50 Euro	4,50 Euro
HIMBEERSAFT . SUCCO DI LAMPONI . RASPBERRY JUICE	2,50 Euro	4,50 Euro
MINERALWASSER . ACQUA MINERALE . MINERAL WATER	1/2 lt. 3,50 Euro	1 lt. 5,00 Euro

FLASCHENBIERE . BIRRE IN BOTTIGLIA. BOTTLE BEER

UNERTL URSUD 0,5 lt. Flasche / bottiglia / bottle, Alc. 5% Dunkles Weißbier mit Hefe, ungefiltert Weizen scura con lievito, non filtrata Dark wheat beer with yeast, unfiltered	6,50 Euro
FRANZISKANER KRISTALL , 0,5 lt. Flasche / bottiglia / bottle, Alc. 5%	6,50 Euro
CORONA , 0,33 lt	4,50 Euro
FORST 0,0% , 0,33 lt. Flasche / bottiglia / bottle) alkoholfrei / birra analcolica / non-alcoholic	3,80 Euro
FRANZISKANER ALKOHOLFREI 0,33 lt. Flasche / bottiglia / bottle) alkoholfrei / birra analcolica / non-alcoholic	3,80 Euro

EDELBIERE. BIRRE ARTIGIANALI. CRAFT BEER

	0,3 lt.	0,75 lt.
ISAAC „BLANCHE“ Alc. 5%, Baladin Hell, delikat und raffiniert, nicht pasteurisiert, Flaschengärung Bianca e delicatamente raffinata, non pastorizzata / Light, delicate and refined, not pasteurized, bottle fermentation	6,90 Euro	19,90 Euro
NORA „EGIZIA“ Alc. 6,8%, Baladin Exotische Noten von antiken Getreidesorten, wie z.B. Kamut Note esotiche di cereali antichi come il Kamut / Exotic notes from ancient grains, such as Kamut	6,90 Euro	19,90 Euro
SUPER BALADIN Alc. 8%, Baladin Dunkles Bier, reichhaltige Komposition mit faszinierendem Abgang Ricca nella composizione, ambrata ed accattivante / Dark beer, rich composition with a fascinating finish	6,90 Euro	19,90 Euro
AMA BIONDA 6,0 % Vol., Amarcord, Pale Ale Hell, Flaschengärung, hefebetont, mild und süß fruchtig Birra chiara, rifermentazione naturale, dolce fruttata, lievitata, leggera / Light, bottle fermentation, yeast-accentuated, mild and fruity	6,90 Euro	
NAZIONALE Alc. 6,5%, Baladin, Blonde Ale Goldig, würzig, grasig, Zitrusfrüchte, frisch und süffig Dorata, speziata, agrumi, fresca e leggera / Golden, spicy, grassy, citrus fruits, fresh and tasty	6,90 Euro	
ROCK 'N' ROLL Alc. 7,5%, Baladin, Blond Ale Hell, nicht pasteurisiert, pfeffrig, bitter, Flaschengärung Birra chiara, non pastorizzata, rifermentazione naturale, pepe, amara / Light, unpasteurized, peppery, bitter, bottle fermentation	6,90 Euro	
GLUTENFREE NAZIONALE Alc. 6,5%, Baladin, Blonde Ale Goldig, würzig, grasig, Zitrusfrüchte, frisch und süffig Dorata, speziata, agrumi, fresca e leggera / Golden, spicy, grassy, citrus fruits, fresh and tasty	6,90 Euro	



7/10 WEISSWEINE . VINI BIANCHI . WHITE WINE

7/10

SYLVANER "GOLS" › Griesser, Vahrn	35,50 Euro
MÜLLER THURGAU › Weingut Manni Nössing	32,50 Euro
KERNER "GALL" › Griesser, Vahrn	33,50 Euro
PINOT GRIGIO , Weingut Köfererhof, Vahrn	32,50 Euro
PINOT GRIGIO „GIATL“ RISERVA › Peter Zemmer, Kurtinig	37,70 Euro
CHARDONNAY SOPHIE › Manincor, Graf Enzenberg, Kaltern	54,50 Euro
GEWÜRZTRAMINER › Weingut Köfererhof	36,50 Euro
GEWÜRZTRAMINER › Nussbaumer, Tramin	46,70 Euro
WEISSBURGUNDER › Baron Longo, Neumarkt	33,90 Euro
SAUVIGNON „WINKL“ D.O.C. , Kellerei Terlan	33,90 Euro
SAUVIGNON › Wassererhof, Völs am Schlern	33,00 Euro

7/10 ROSÈWEINE . VINI ROSATI . ROSÉ WINE

7/10

LAGREIN KRETZER , Muri Gries, Bozen / Muri Gries, Bolzano	25,50 Euro
LAGREIN „MITTERBERG“ ROSÈ › Luis Weinmanufaktur, Auer	37,00 Euro
LA ROSÉ DE MANINCOR › Manincor, Kaltern / Manincor, Caldaro Pinot Noir, Merlot, Cabernet	36,00 Euro
WHISPERING ANGEL › Caves D'Esclans, France Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah	41,00 Euro

- FRAGEN SIE NACH UNSERER GROSSEN WEINKARTE
- RICHIEDETE ANCHE LA LISTA DI VINI COMPLETA
- ASK FOR OUR FULL WINELIST

7/10 ROTWEINE . VINI ROSSI . RED WINE

7/10

VERNATSCH "TIROLER" › Bergkellerei Passeier, St. Martin in Passeier	30,50 Euro
ST. MAGDALENER KLASSISCH D.O.C. , Ansitz Waldgries	28,00 Euro
ST. MAGDALENER › Wassererhof, Völs am Schlern	28,00 Euro
BLAUBURGUNDER „TRATTMANN“ RISERVA › Kellerei Girlan, Girlan	60,40 Euro
BLAUBURGUNDER „MAZON RISERVA“ › J. Hofstätter, Tramin	53,70 Euro
LAGREIN „SANDBICHLER“ RISERVA , H. Lun, Neumarkt / Egna	34,90 Euro
LAGREIN RISERVA „ABTEI“ , Kellerei Muri, Gries Bolzano	52,90 Euro
LAGREIN RISERVA „PORPHYR“ , Kellerei Terlan, Terlan	63,90 Euro
LAGREIN „LAMAREIN“ › Kellerei Unnterganzner	99,00 Euro
MERLOT › Alois Lageder, Margreid	30,80 Euro
MERLOT RISERVA „STAFFES“ › Kornell, Terlan	44,10 Euro
CABERNET RISERVA › Alois Lageder, Margreid	32,90 Euro
CABERNET SAUVIGNON „TURMHOF“ , Kellerei Tiefenbrunner	33,50 Euro
CABERNET „LÖWENGANG“ › Alois Lageder, Margreid	84,10 Euro
TEROLDEGO ROTALIANO D.O.C. , Kellerei Gaierhof / Cantina Gaierhof	25,50 Euro
NEBBIOLO LANGHE › Moccagatta	30,70 Euro
BARBERA D'ALBA „LABLÙ“ › Damilano	36,00 Euro
BARBERA D'ASTI „MONTEBRUNA“ › Braida	32,60 Euro
MOMPERTONE › Prunotto Cuvee: Barbera, Syrah	30,80 Euro
ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C. „Sabazio“ Kellerei / Cantina Marchesi Antinori La Braccessa	25,50 Euro
ROSSO DI MONTEPULCIANO „PRUGNOLO“ › Avignonesi Prugnolo Gentile	32,50 Euro
MORELLINO DI SCANSANO „BATTIFERRO“ › Grillesino Sangiovese	31,90 Euro
CHIANTI NIPOZZANO RISERVA › Marchesi de' Frescobaldi Sangiovese	35,90 Euro
CHIANTI CLASSICO RISERVA › Tenuta Marchese Antinori Sangiovese	53,90 Euro
CHIANTI CLASSICO › Fontodi Sangiovese	42,90 Euro
SHIRAZ I.G.T. , Kellerei Casale del Giglio / Cantina Casale del Giglio	27,00 Euro



Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
Substances or products that cause allergies or intolerances

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:

Our dishes and beverages can contain the following substances:

A	Cereali contenenti glutine , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	Glutenhaltiges Getreide , namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	Cereals containing gluten , namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
B	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Crustaceans and products thereof
C	Uova e prodotti a base di uova	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Eggs and products thereof
D	Pesce e prodotti a base di pesce	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Fish and products thereof
E	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Peanuts and products thereof
F	Soia e prodotti a base di soia	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Soybeans and products thereof
G	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Milk and products thereof (including lactose)
H	Frutta a guscio , vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocchie (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Schalenfrüchte , namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	Nuts , namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
L	Sedano e prodotti a base di sedano	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Celery and products thereof
M	Senape e prodotti a base di senape	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Mustard and products thereof
N	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sesame seeds and products thereof
O	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
P	Lupini e prodotti a base di lupini	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Lupin and products thereof
R	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Molluscs and products thereof

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

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.

If the substances specified above provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.