Moosbauer
★ ★ ★ ★ CAMPING • RESTAURANT • INSPIRATION

Kalte Vorspeisen & Salate – antipasti & insalate

Bruschette-Variation [1,4]
Tomate | Grillgemüse | Artischocken | Sardellen 11,-

Bruschette miste [1,4]
pomodoro | verdure alla griglia | carciofi | acciughe 11,-

Gebratene Serviettenknödelscheiben [1,3,7]
grüner Salat | Zwiebelringe 10,-

Fette di canederli arrostite [1,3,7]
insalata verde | anelli di cipolla 10,-

Tandoori-Chicken Salat [7,]
Joghurt Dressing 10,-

Insalata di Tandoori-Chicken [7]
dressing allo yogurt 10,-

Rinds-Carpaccio [7]
Späne von italienischem Hartkäse | Rucola 10,-

Carpaccio di manzo [7]
formaggio duro italiano | rucola 10,-

Lila Wintersalat
Rotkohl | Rote Beete | Rote Zwiebel | Kichererbsen *Fair Trade* | Kürbis- und Sonnenblumenkerne 7,-

Insalata viola d'inverno
cavolo rosso | barbabietola | cipolla rossa | ceci *Fair Trade* | semi di zucca e di girasole 7,-

Gemischter Salat
Zutaten je nach Saison 6,-

Insalata mista
ingredienti stagionali 6,-

Krautsalat *bio* mit Speck 6,-

Insalata di cappucci *biologico* con speck 6,-

Suppen – zuppe

Speckknödelsuppe [1,3,7,9,10]
Rinderkraftbrühe 8,-

Canederli di speck [1,3,7,9,10]
consommé di manzo 8,-

Kürbiscremesuppe [7] 8,-

Crema di zucca [7] 8,-

Warme Vorspeisen – primi

Hausgemachte Schlutzkrapfen [1,3,7]
braune Butter | Südtiroler micro greens
15,-

"Schlutzkrapfen" fatti in casa [1,3,7]
burro fuso | microgreens alto atesine
15,-

Nockentris [1,3,7]
Spinat | Käse | rote Beete | Krautsalat *bio*
15,-

Tris di canederli [1,3,7]
spinaci | formaggio | barbabietola | cappucci *biologico* 15,-

Strozzapreti [1,7,8]
Gorgonzola | Radicchio | Walnüsse
15,-

Strozzapreti [1,7,8]
gorgonzola | radicchio | noci
15,-

Kürbisrisotto [7]
15,-

Risotto di zucca [1,7]
15,-

Eier-Bandnudel vom Eggerhof [1,3,7]
Kürbiskernpesto | taggische Oliven | getrocknete Tomaten 16,-

Tagliatelle all'uovo Eggerhof [1,3,7]
pesto di semi di zucca | olive taggiasche | pomodori secchi 16,-

Spaghetti aglio e olio [1]
Knoblauch | Olivenöl | Peperoncino | Tomaten 13,-

Spaghetti aglio e olio [1]
aglio | olio | peperoncino | pomodorini
13,-

Hauptspeisen – secondi

Geschmortes vom Südtiroler Rind [7,9]
Traminer Polenta | Romanesco 24,-

Stufato di manzo altoatesino [7,9]
Polenta di Tramino | romanesco 24,-

Saiblingsfilet [4,7]
Topinamburpüree | Karotten aus dem Ofen 23,-

Filetto di salmerino [4,7]
Purea di topinambur | carote al forno 23,-

Traminer Polenta vom Römerhof [7,9]
Kirnig Pilze | Gorgonzola
17,-

Polenta del Römerhof ~ Tramino [7,9]
funghi nobili altoatesini Kirnig | gorgonzola
17,-

Ein Klassiker der indischen Küche ~
Butter Chicken [1,7,8]
bio-Hähnchen in ein cremiger Tomaten-Sahne Sauce | Reis | Nan-Brot mit Knoblauch 22,-

Un classico della cucina indiana ~
Butter chicken [1,7,8]
pollo biologico in una cremosa salsa di pomodoro e panna |riso | pane nan all'aglio 22,-

Bratlinge aus Südtiroler bio Pilze [1,3,7]
Apfelkompott |
Pilzsauce | Kartoffelpüree 19,-

Polpettine arroste a base di funghi biologici altoatesini [1,3,7]
mele stufate | purè di patate | salsa ai funghi 19,-

Schlachtplatte [1,3,7,10]
Schweinefleisch aus Südtirol: Geselchtes|
Hauswurst|Rippelen|Sauerkraut|Speckknödel
23,-

Piatto "Törggelen" [1,3,7,10]
carni di maiale altoatesine:
salmistrata|salsicce|costine|crauti|canederli
23,-

Der „Tirggplent" – seit Generationen baut Familie Giovanett beim Römerhof diese alte Maissorte an, mit seiner charakteristischen orange-roten Körnern. Nach der Ernte wird der Mais sorgfältig verarbeitet und in der hofeigene Steinmühle gemahlen. Der Polenta hat das Südtiroler Qualitätszeichen „Roter Hahn"

Il "Tirggplent": da generazioni la famiglia Giovanett coltiva questa antica varietà di mais presso il Römerhof, caratterizzata dai suoi chicchi di colore rosso-arancio. Dopo il raccolto, il mais viene lavorato con cura e macinato nel mulino a pietra della fattoria. La polenta ha ottenuto il marchio di qualità altoatesino "Gallo Rosso"

Moosbauer
★ ★ ★ ★ CAMPING • RESTAURANT • INSPIRATION

Dessert – dolci

Zwetschgenknödel [1,3,7]
Hausgemachte Vanillesauce
(15 Min. Wartezeit) 9,-

Canederli alle prugne [1,3,7]
salsa alla vaniglia fatta in casa
(15 min. tempo di attesa) 9,-

Kastanienmousse [3,7,8]
Haselnusskrokant 8,-

Mousse di castagne [3,7,8]
croccante alle nocciole 8,-

Tiramisu [1,3,7]
der Klassiker 8,-

Tiramisù [1,3,7]
classico 8,-

Apfelstrudel [1,3,7,8]
hiesig Vanilleeis | Sahne 8,-

Strudel di mele [1,3,7,8]
gelato alla vaniglia *hiesig* | panna 8,-

Eierbussarl ~ klassisch oder Pistazie [3,7 (8)]
Espresso | Sahne | Eier/Pistazie-Eierlikör
6,-

Bacetto vov ~ classico o al pistacchio [3,7 (8)]
cafè | panna | vov/liquore all'uovo al pistacchio
6,-

Affogato Deluxe [3,7]
Espresso | *"Hiesig"* Vanilleeis | Rum 9,50

Affogato Deluxe [3,7]
cafè | gelato alla vaniglia | rum 9,50

Affogato "de Luis" [3,7,8]
Espresso | *"Hiesig"* Vanilleeis | Noisetto bianco
9,50

Affogato "de Luis" [3,7,8]
cafè | gelato alla vaniglia | noisetto bianco
9,50

Südtiroler **Rum | "Moosbauer" Schokolade**
made by Karuna 8,-

Rum *made in Alto Adige* **| cioccolata**
"Moosbauer" *made by Karuna* 8,-

Eis aus Südtirol *"Hiesig"* 1,80/Kugel
Vanille [3,7] | Schokolade [6,7] | Haselnuss [7,8] |
Himbeere | Pistazie [7,8] | Zitrone

Gelato dall'Alto Adige *"Hiesig"* 1,80/pallina
vaniglia [3,7] | cioccolato [6,7] | nocciola [7,8] |
lampone | pistacchio [7,8] | limone

für die Kleinen – per i piccoli

***Bio*-Hähnchen Schnitzel** [1,3,7] Paniert oder Natur | Pommes 10,- / 9,-	**Bistecca di pollo *biologico*** [1,3,7] impanato o ai ferri | patate fritte 10,- / 9,-
Hamburger mit Pommes [1] Rindfleisch | Tomate | Salat | Sauce 11,-	**Hamburger con patate fritte** [1] carne di manzo | pomodoro | insalata | salsa 11,-
Vegane Burger mit Pommes [1] Getreide/Rotebeete-Krapfen | Tomate | Salat | Sauce 9,-	**Burger vegano con patate fritte** [1] Burger ai cereali-barbabietola rossa | pomodoro | insalata | salsa 9,-
Hausgemachte Schlutzkrapfen [1,3,7] braune Butter | Parmesan 7,-	**"Schlutzkrapfen" fatti in casa** [1,3,7] burro fuso | grana 7,-
Spaghetti [1] Tomatensauce 7,-	**Spaghetti** [1] pomodoro 7,-
Spaghetti [1] Ragout 8,-	**Spaghetti** [1] ragù 8,

