

Grüß Gott im Benvenuti al



Unser Hotel Il nostro albergo



Ihr Wellness- und Genuss Hotel in Pfelders. Neben einem Besuch in unserem Restaurant könnt ihr ebenfalls in unseren Komfortzimmern hier im Rosmarie und in unserem Nebenhaus Garni Firn erholsame Tage verbringen. Entspannt in unserem Wellnessbereich im Außen-Whirlpool, Dampfbad, Bio-Zirben-Sauna, Infrarot-Fit- und Gesundheitskabine oder in der großen Panorama-Finnische Sauna mit atemberaubenden Bergausblick.



L' albergo per benessere e gusto a Plan in Val Passiria. Oltre alla visita al nostro ristorante, potete anche trascorrere momenti di puro relax nelle nostre camere qui al Rosmarie o nella nostra Dependance Grani Firn. Rilassatevi nella nostra area benessere con un idromassaggio all'aperto, un bagno turco, una sauna al cirmolo biologico, la cabina a infrarossi e la grande sauna panoramica con vista sulle Alpi.

Unser Restaurant

Il nostro ristorante

Überzeugt euch selbst von unseren hausgemachten Nudelgerichten, saftigen Steaks, frischem Fisch und anderen leckeren Speisen. Qualität und Erhalt der Vitalstoffe sind uns besonders wichtig! Unsere Gerichte werden á la minute frisch zubereitet.

Convincetevi della nostra pasta fatta in casa, bistecche della zona, pesce fresco e altri cibi deliziosi. Qualità e la conservazione delle sostanze vitali sono particolarmente importanti per noi! I nostri piatti sono preparati al momento fresco.



*Wir wünschen euch einen
guten Appetit und
schönen Aufenthalt.*

*Vi auguriamo un buon appetito
e un soggiorno meraviglioso.*

Unsere Produkte

/ prodotti

Die Herkunft unserer Produkte liegt uns sehr am Herzen. Wir suchen unsere Lebensmittel sorgfältig und bewusst aus und kaufen hauptsächlich regional ein. Somit können wir unsere Bauern und Produzenten aus dem Tal unterstützen und im gleichen Atemzug unsere Umwelt etwas schonen. In unserer Speisekarte haben wir unsere Gerichte mit verschiedenen Siegeln gekennzeichnet, welche auf die Herkunft der Produkte verweisen.

La provenienza dei nostri prodotti ci sta a cuore. Scegliamo i nostri alimenti con attenzione e consapevolezza e li acquistiamo principalmente nella regione. Così sosteniamo i contadini e produttori della Valle e allo stesso tempo proteggiamo l'ambiente. I piatti nel nostro menu abbiamo contrassegnati con simboli diversi, che indicano

Die Buchstaben stehen für den Herkunftsort der Produkte.
Le lettere corrispondono alla origine dei prodotti.

Passeier/Pfelders
Val Passiria/Plan



Blau: Fisch
blu: pesce

Südtirol
Alto Adige



Rot: Fleisch
rosso: carne

Italien
Italia



Grün: Gemüse
verde: verdure



Gelb: Milchprodukte und Eier
giallo: latticini e uova

Die Farbe der Rosen deutet auf die Art des Produkts hin.
Il colore della rosa indica il tipo di prodotto.

*Von folgenden
Betrieben beziehen wir
unsere Produkte:*

*Acquistiamo i nostri
prodotti dai seguenti
produttori locali:*

Martins Hofladen
(Pfelders)
Seppnerhof Bergkäserei
(Pfelders)
Metzgerei Hofer
(Moos)
Fischzucht Schiefer
(St. Martin)
Eishof
(St. Martin)



Kalte Vorspeisen

Antipasti

Speck zum Aperitif von der Metzgerei Hofer

Speck per l'aperitivo della macelleria Hofer

pro Person 5,00 €



Carpaccio vom heimischen Rinderfilet auf marinierten Salatherzen, eingelegten Pfifferlingen und Bergkäsehobel

Carpaccio di manzo su insalata marinata, funghi finferli marinati
e formaggio stagionato

16,80 €



Bauernsalat (Blattsalate, Tomaten, Kartoffel, Gurken, Zwiebel) mit gebratenen Speck-Mozzarellapralinen

Insalata del contadino (insalata foglie, pomodori, patate,
cipolla e cipolla) con praline rosolati di speck e mozzarella

klein/piccolo 9,50
€

13,00 €



Gemischter Salat / auch mit Hausdressing (mit Zwiebel, Knoblauch und Senf)

Salata mista / anche con salsa (con cipolla, aglio e senape)

5,90 €



Marendebrettl mit Speck, Kas, Kaminwurze

Spezialitäten von Zeppichler Jungbauern

Affettato misto con Speck, formaggio e salsiccia affumicata

15,00 €



Suppen

Brodo

Klare Rinderkraftbrühe mit Speckknödel oder Leberknödel

klein/piccolo 4,50 €

Consommé con canederli di speck o al fegato

8,00 €



Nudelsuppe mit Würstel

klein/piccolo 5,00 €

Pastina in brodo con würstel

9,00 €

ohne Wurst / senza Würstel

klein/piccolo 3,50€
/6,00 €

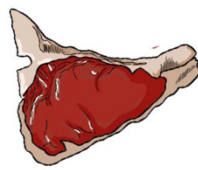
Tagessuppe / crema del giorno

Die Cuts

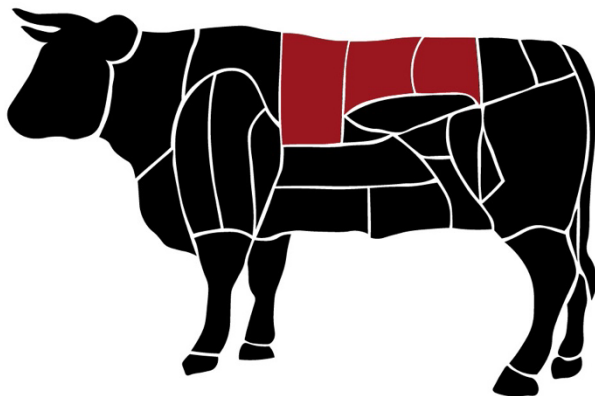
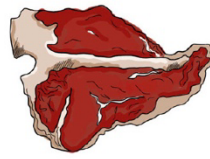
7,00€/100
Rib Eye



7,50€/100
Club Steak



8,00€/100g |
T-Bone / Porterhouse



Beilage: Grillgemüse und Wedges 7,00€ pro Person

Die Gewichtsangabe der Dry Age Steaks bezieht sich auf das Rohgewicht mit Knochen.

Preise ohne Knochen: Rib Eye 12,00€, Entrecote 13,00€, Filet 18,00€ pro 100g

UNSERE

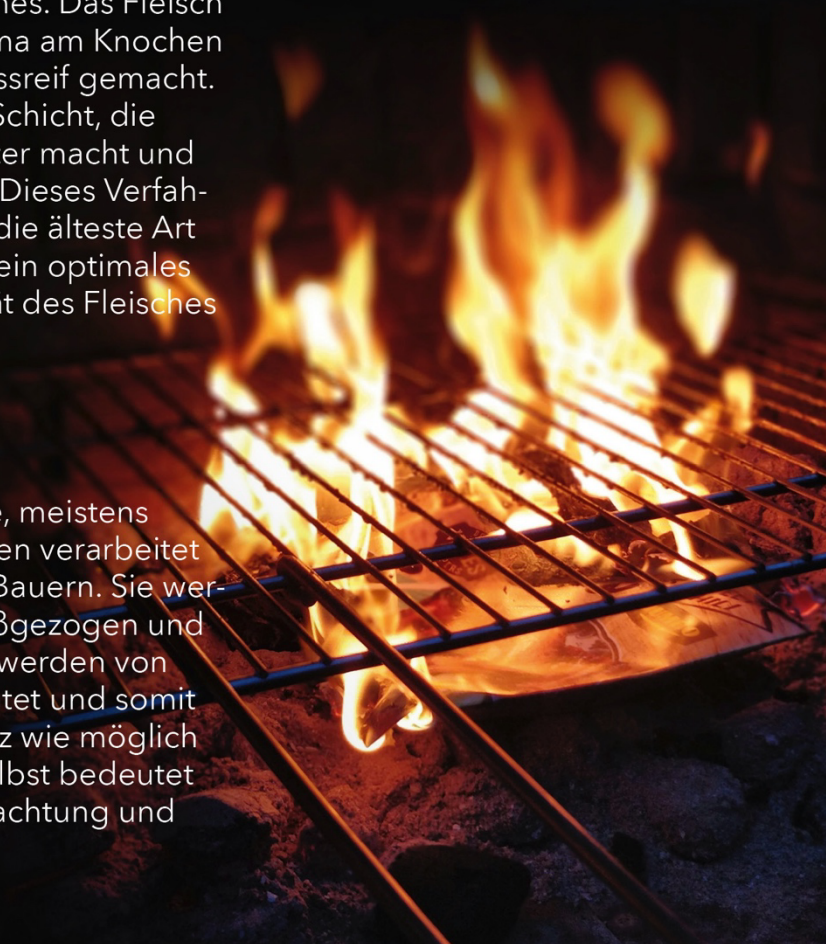
Dry Age Steaks

Dry Aging

ist die Trockenreifung des Fleisches. Das Fleisch wird hierbei in einem kühlen Klima am Knochen abgehängt und dadurch genussreif gemacht. Dabei bildet sich eine trockene Schicht, die das Muskelfleisch schützt, es zarter macht und gleichzeitig die Aromen fördert. Dieses Verfahren dauert 4 - 8 Wochen und ist die älteste Art der Fleischreifung. Die Basis für ein optimales Ergebnis ist dennoch die Qualität des Fleisches selbst.

Unser Fleisch

kommt aus der Region. Die Tiere, meistens Grauvieh, welche für das Dry Agen verarbeitet werden, stammen von hiesigen Bauern. Sie werden auf unseren Almwiesen großgezogen und mit Bergheu gefüttert. Die Tiere werden von Metzgern aus dem Tal geschlachtet und somit können die Schlachtwege so kurz wie möglich gestaltet werden. Für das Tier selbst bedeutet dies weniger Stress vor der Schlachtung und kurze Transportwege.



I NOSTRI

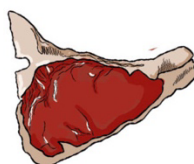
Dry Age Steaks

Cuts

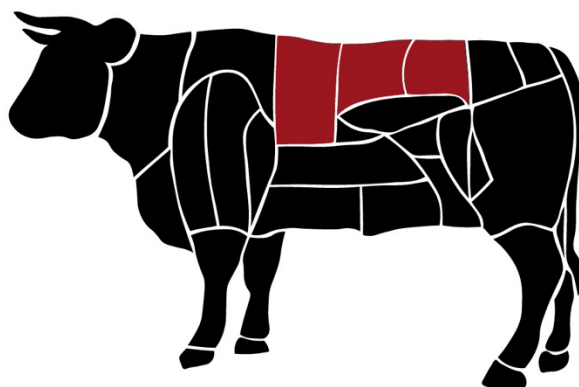
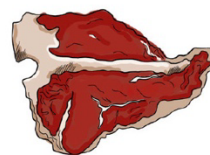
7,00€/100
Rib Eye



7,50€/100
Club Steak



8,00€/100g l
T-Bone / Porterhouse



Contorno: verdure alla griglia e „Wedges”

7,00€ a testa

Il peso dichiarato dei “Dry Age Steaks” si riferisce alla carne cruda con osso.
Prezzo senza osso: Rib Eye 12,00€, Entrecôte 13,00€, Filet 18,00€ pro 100g

Dry Aging

è la stagionatura a secco della carne. La carne viene appesa con l'osso in un clima fresco finché è pronta per essere consumata. Lo strato esterno della carne diventa asciutto e copre la carne tenera nel interno. Così gli aromi possono svilupparsi meglio. Questa procedura richiede tra 4-8 settimane e è il più antico metodo di frollatura della carne. La base per un risultato ottimale è comunque la qualità della carne stessa.

La nostra carne

proviene dalla regione. Gli animali, principalmente „Grauvieh” utilizzati per il dry age provengono da contadini locali. Gli animali vengono allevati su prati alpini e nutriti con fieno di montagna. I contadini lasciano macellare gli animali da macellai della Valle. La breve distanza al macellaio riduce lo stress per gli animali e ha un effetto positivo sulla qualità della carne.



Warme hausgemachte Vorspeisen

Primi piatti

Tris vom Steinpilz-, Spinat-, und Käsepressknödel auf mariniertem roten Beete

Tris di canederli al formaggio arrostito, funghi porcini e spinaci su rape rosse

2 Knödel/due canederli 9,80 €
3 Knödel/tre canederli 13,80 €



Tagliolini mit Tomaten, Oliven, Knoblauch und „White Tiger“ Garnelen

Tagliolini con pomodori, olive, aglio e gamberi "White Tiger" klein/piccolo 12,80 €
16,50 €



Schlutzkrapfen mit Seppners-Bergkäse-Füllung, Tomatenbutter, Rucola

Mezzelune ripieno con formaggio del "Seppnerhof" con burro al pomodoro e rucola

klein/piccolo 9,80 €
13,80 €



Hirtenmaccheroni

(Bolognese, Schinken, Speck, Champignons, Sahne)

klein/piccolo 7,50 €

Maccheroni al Pastore

(Bolognese, prosciutto, speck, funghi, panna)



Hauptgerichte

Secondi piatti

Filetsteak vom heimischen Rind mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce, Kartoffelröstlinchen und Gemüse

Filetto di manzo con burro all'erba o salsa al pepe verde, verdura mista e „Röstlinchen“ di patate

33,80 €



Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes

Bistecca alla milanese di maiale con patate fritte

16,80 €

Tiroler Cordon bleu vom Schwein

(Speck- Bergkäse-Fülle, Bratensauce und Backzwiebel)
Bratkartoffel

Cordon bleu alla tirolese

(speck e formaggio ripieno, salsa e cipolla croccante) e patate arrostito

19,80 €



Für Sportler

Per atleti

3 Spiegeleier mit Speck und Bratkartoffeln

3 Uova al tegame con speck e patate arrostiti

11,80 €



Kaiserschmarren und Preiselbeermarmelade

„Kaiserschmarren“ con marmellata di mirtilli rossi

11,80 €



Für Kinder und Senioren

Per i bambini



Donald Duck

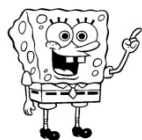
Nudeln mit Tomatensauce oder Bolognese

Pasta al pomodoro o ragù

klein/piccolo

6,00 €

9,50 €



Spongebob

Wienerschnitzel mit Pommes

Bistecca alla milanese con patate fritte

9,50 €



Pinocchio

Würstel mit Pommes oder Bratkartoffel

Würstel con patate fritte o patate arrostiti

8,80 €



Tweete

Chicken Nuggets mit Pommes

Chicken Nuggets con patate fritte

klein/piccolo 9,50

€

15,80 €



Nemo

Fischstäbchen mit Pommes

Polpettoni fritti di pesce con patate fritte

Dessert

Dolci

*Für all unsere Desserts
verwenden wir Eier aus
Bodenhaltung.*



**Schokotörtchen mit flüssigem Kern und hausgemachtem Eis
(auch gluten- und laktosefrei)**

Tortina al cioccolato caldo con gelato fatto in casa
(anche senza glutine e lattosio)

9,80 €

Hausgemachtes zweierlei Früchtesorbet im Proseccobad

Duetto di sorbetto alla frutta fatto in casa, con Prosecco

7,80 €

ohne Prosecco / senza Prosecco

6,00 €

Topfenknödel mit Nougat gefüllt, dazu cremiges Vanilleeis

Canederli di ricotta ripieno con nougat e gelato alla vaniglia

9,80 €

Eine kleine Auswahl an besonderen Käsespezialitäten

Selezione speciale di formaggi

10,00 €

Dazu empfehlen wir ein Glas Passito

Consigliamo un bicchiere di Passito

7,50 €

Affogato Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso und Sahne

4,00 €

Affogato „Schoko“

Eine Kugel Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne

4,00 €

Für Kinder

Per i bambini

Verschiedene Eisbecher

Diversi gelati

**Hausgemachte Torten und Kuchen (auch glutenfrei)
zum Mitnehmen oder auf Vorbestellung**

Strudel di mela o torte fatto in casa da portare via

Für ein Brotkörbchen berechnen wir 1-3€

Un cestino di pane 1-3€

Bei Fragen für Unverträglichkeiten wenden euch an das Servicepersonal.

Bei Bedarf werden Tiefkühlprodukte verwendet.

In caso di domande per intolleranze chiedete un cameriere.

Al bisogno usiamo anche prodotti surgelati

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen:

Sostanze o prodotti, che provocano allergie o intolleranze:

1)

Glutenhaltiges Getreide:

Namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme, davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

Eali contenenti glutine: Cioé grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

2)

Krebstiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Crostacei e prodotti a base di crostacei

3)

Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

Uova e prodotti a base di uova

4)

Fische

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Pesce e prodotti a base di pesce

5)

Erdnüsse

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Arachidi e prodotti a base di arachidi

6)

Sojabohnen

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Soja e prodotti a base di soia

7)

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

8)

Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien,

Macadamia- oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüsse zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol, landwirtschaftlichen Ursprungs

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9)

Sellerie

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sedane e prodotti a base di sedani

10)

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

Senape e prodotti di base di senape

11)

Sesamsamen

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Semi di sesamo

e prodotti a base di semi di sesamo

12)

Schwefeldioxid und Sulphite in

Konzentration von mehr als 10mg/kg als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige, gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alla istruzioni dei fabbricanti.

13)

Weichtiere



Unsere Mitarbeiter geben gerne weitere Infos

I nostri collaboratori aiutano volentieri