

RESTAURANT PIZZERIA KORIANDER

12:00-14:00 Uhr

ore 12.00 - 14.00

from 12 - 2 pm

17:30-21:00 Uhr

ore 17.30 - 21.00

from 5.30 - 9.00 pm

KALTE GERICHTE - PIATTI FREDDI - COLD DISHES

12	Käseplatte	Piatto di formaggio	Plate of cheese	€ 13,50 AG
13	Gemischter Aufschnitt	Affettato misto	Mixed cold meat	€ 13,50 AG
14	Mozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum	Mozzarella con pomodori freschi e basilico	Mozzarella with fresh tomatoes and basil	€ 9,80 AG
15	Speck und Käse Teller	Piatto con speck tirolese e formaggio	Plate of bacon and cheese	€ 13,50 AG
16	Rindscarpaccio mit Rucola, Hobelparmesan und Olivenöl	Carpaccio di manzo con rucola, scoglie di parmigiano e olio d'oliva	Beef carpaccio with arugula, shaved parmesan and olive oil	€ 13,50 AG

SUPPEN - ZUPPE - SOUPS

18	Speckknödel in der Suppe	Canederli di speck in brodo	Bacon dumplings in the soup	€ 8,00 ACG
19	Kraftbrühe vom Südtiroler Ochsen mit Frittaten	Brodo di buoi con frittata	Frittata soup with broth from South Tyrol Oxen	€ 7,00 ADCG

Grundsätzlich verwenden wir frische Lebensmittel, nur im Bedarfsfall wird auch tiefgekühlte Ware verwendet.

Per principio usiamo alimentari freschi, solo in caso di necessità vengono usati prodotti surgelati.

We generally use fresh food, frozen goods are only used when necessary.

Warme Küche
von 12-14:00 Uhr
und
von 18-21:00 Uhr

Cucina aperta
dalle ore 12 - 14
e
dalle ore 18 - 21

Kitchen open
from 12 - 2 pm
and
from 6 - 9 pm

VORSPEISEN - PRIMI PIATTI - STARTERS

41	Knödel Tris mit Parmesan und zerlassener Butter (3 Stück) Spinat-, Käse- und Pilzknödel	Tris di canederli con parmigiano e burro sfuso (3 pezzi) Spinaci, formaggio e funghi	Tris of dumplings parmesan and melted butter (3 pieces) Spinach, cheese and mushrooms	€ 13,50 AG
42	Hausgemachte Bandnudeln mit Wildragout und Kräutern	Tagliatelle fatte in casa con ragù di selvaggina ed erbe	Homemade tagliatelle with game ragout and herbs	€ 14,00 AG
43	Spaghetti "Griechische Art" (Oliven, Tomatensauce, Feta) und Basilikumpesto	Spaghetti alla greca (olive, salsa di pomodori, feta) e pesto al basilico	Greek spaghetti (olives, tomato sauce, feta) and basil pesto	€ 12,50 AG
44	Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat-Topfenfüllung, zerlassener Butter und Parmesan	Ravioli pusteresi fatti in casa ripieni con spinaci e ricotta, burro sfuso e parmigiano	"Schlutzkrapfen" homemade, filled with spinach and ricotte with melted butter and parmesan	€ 14,00 AG
45	Maccheroni "Art des Hauses" (Ragù, Sahne, Champignon, Speck)	Maccheroni della casa (ragù, panna, champignon, speck)	House Maccheroni (ragout, cream, mushrooms, bacon)	€ 12,00 ALG
49	Spaghetti Bolognese	Spaghetti ragù	Spaghetti Bolognese	€ 10,20 ALG
51	Spinatspätzle mit Sahne und Schinken	Gnocchetti verdi con panna e prosciutto	Spinach spaetzle with cream and ham	€ 12,50 ACG
52	Hausgemachte Bandnudeln mit Räucherlachs	Tagliatelle fatte in casa con salmone affumicata	Homemade Tagliatelle with smoked salmon	€ 13,50 ACG
54	Spaghetti mit Meeresfrüchten	Spaghetti misto mare	Spaghetti with seafood	€ 16,50 ABL R
56	Spaghetti mit Tomatensauce	Spaghetti con salsa di pomodoro	Spaghetti with tomato sauce	€ 9,70 AG

HAUPTGERICHTE - SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

201	Wienerschnitzel vom Schwein mit Kartoffelsalat	Bistecca alla milanese di maiale con insalata di patate	Schnitzel (Vienna style) with potato salad	€ 16,00 ACG
202	Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln	Arrosto di cipolla con patate arrosto	Onion roast with roasted potatoes	€ 19,00 ACG
203	Entrecote vom Grill mit Röst- oder Bratkartoffeln	Entrecote ai ferri con patate fritte o arrostate	Entrecote from grill with fried- or roasted potatoes	€ 23,00 G
206	Würstel mit Pommes	„Würstel“ con patatine fritte	Sausage with french fries	€ 8,00 A
207	Schweinefilet mit Pfeffersauce, Röst- oder Bratkartoffeln und Gemüse	Filetti di maiale con salsa di pepe, patate arrosto e verdure	Pork fillet with pepper sauce, roasted potatoes and vegetables	€ 18,50 G
208	Truthahnschnitzel vom Grill mit Pommes und Gemüse	Bistecca di tacchino alla griglia con patate fritte e verdure	Grilled turkey cutlet with french fries and vegetables	€ 17,50 AG
209	Tagliata vom irischen Weiderind auf Rucolabett und Parmesanhobel	Tagliata di manzo irlandese su letto di rucola e scaglie di parmigiano	Tagliata of Irish pasture-fed beef on a bed of rucola and parmesan shavings	€ 24,00 AG

SALATE - INSALATE - SALADS

36	Salatteller mit Feta und Oliven	Insalata con feta e olive	Salad with feta and olives	€ 12,50 G
35	Salatteller mit Mozzarella	Insalata con mozzarella	Salad with mozzarella	€ 12,00 G
34	Salatteller mit Thunfisch	Insalata con tonno	Salad with tuna	€ 12,00 D
32	Gemischter Salat	Insalata mista	Mixed salad	€ 5,50
33	Krautsalat	Insalata di cappuccio	Cabbage salad	€ 5,00