



Tel. +39 0472 765186

info@hotel-klammer.com

Brennerstr. 5 | 39049 Sterzing | Südtirol/Italien

## Kalte Gerichte | Antipasti

### **Südtiroler Brettl Marende | tagliere di merenda tirolese**

mit Kren | con rafano

GO 12,00 €

### **Büffelmozzarella | Mozzarella di Bufala**

mit Tomatenscheiben und Basilikum Pesto | con fette di pomodori e pesto al basilico

G 12,00 €

### **Garnelen Cocktail | Cocktail di gamberetti**

mit Räucherlachs auf Toastbrot | con salmone affumicato su pane tostato

ABCDGM 16,00 €

### **Rindercarpaccio | Carpaccio di manzo**

mit Rauke, Parmesanspäne und Dressing vom roten Apfel | con rucola, scaglie di parmigiano e dressing alla mela rossa

GO 16,00 €

## Aus unserem Suppentopf | Zuppe

### **Kräftige Rinderbrühe | Canederli in brodo di manzo**

mit Zweierlei Knödel (Speck und Leber) | uno allo speck e uno al fegato

AGL 8,50 €

### **Frittatensuppe | Frittata in brodo**

AGL 7,50 €

### **Süßkartoffelcremesuppe | Veluttata di patate dolci**

mit panierten Käsewürfelchen | con dadi di formaggio impanati

AGL 7,50 €

Je nach Bedarf verwenden wir auch Tiefkühlprodukte  
A seconda delle nostre esigenze utilizziamo anche prodotti surgelati

## Warme Vorspeisen | Primi piatti

### **Bandnudel | Tagliatelle**

#### **Hausgemacht | fatte in casa**

mit Garnelen und Zucchini | con gamberetti e zucchini

ABCL 13,00 €

### **Bandnudel | Tagliatelle**

#### **Hausgemacht | fatte in casa**

all'arrabiata | all'arrabiata

ACL 12,50 €

### **Gigli | Gigli**

#### **Hausgemacht | fatte in casa**

mit Burrata und getrockneten Tomaten | con burrata e pomodori secchi

ACGL 13,00 €

### **Teigtaschen „Tiroler Art“ | Tortelloni alla „Tirolese“**

#### **Hausgemacht | fatte in casa**

mit brauner Butter | con burro fuso

ACGL 12,50 €

### **Käsespätzle | Gnocchetti al formaggio**

mit frittierten Zwiebelringen | con cipolla impanata

ACG 12,50 €

### **Spaghetti Carbonara | Spaghetti alla carbonara**

ACG 11,00 €

### **Maccharoni „Hirtenart“ | Maccheroni „alla pastora“**

ACGL 11,00 €

## Vegetarische Speisen | piatti vegetariani

### **Käsepressknödel | Canederli al formaggio**

auf Kümmelkrautsalat | su insalata di crauti con semi di cumino

ACGO 13,00 €

### **Bunte Quinoaleibchen | Polpette di quinoa a tre colori**

mit Butterschnittlauchkartoffel | con patate al erba cipollina

ACG 14,00 €

### **Eieromelette | Omelette di uovo**

gefüllt mit Zucchini, Tomate und Käse dazu Butterpetersilienkartoffel | riempito con zucchini, pomodoro, formaggio con patate al prezzemolo

CG 11,50 €

### **Buntes Curry Gemüse aus dem Wok | Verdura mista al curry dal wok**

mit Basmatireis und Knuspertofu | con riso Basmati e tofu croccante

FGO 14,00 €

Je nach Bedarf verwenden wir auch Tiefkühlprodukte  
A seconda delle nostre esigenze utilizziamo anche prodotti surgelati

## Hauptspeisen | Secondi piatti

### **Schnitzel nach „Wiener Art“ | Cotoletta „alla milanese“**

mit Pommes Frites | con patate fritte

AC 13,50 €

### **Champignon Schnitzel | Bistecca ai champignon**

mit Reis | con riso

AGLO 13,50 €

### **Zwiebelrostbraten | Bistecca alla cipolla**

vom Rind mit Spatzlen | di manzo con gnocchetti

ACLO 19,00 €

### **Schnitzel „Jägerart“ | Bistecca „alla cacciatora“**

mit Reis | con riso

AL 13,50 €

## Unsere Hausspezialitäten | le specialità di casa

### **T-Bon Steak ca. 500 gr. | Fiorentina ca. 500 gr.**

mit Pommes Frites und buntem Gemüse | con patate fritte e verdura mista

G 28,00 €

### **Jungbullenfilet | filetto di toro**

vom Grill mit Röstkartoffel | alla griglia con patate arrostitite

G 24,00 €

### **Tagliata von Rind | tagliata di manzo**

auf Rucola mit Karoffelkroketten | su insalata di rucola e crocchette di patate

ACG 22,50 €

### **Schweinefilet | filetto di maiale**

im Speckmantel mit Kartoffelröstinchen serviert in der Pfanne | involto di speck con rösti di patate in padella

AL 19,00 €

## Fischgerichte | Piatti di pesce

### **Goldbrasse | orata**

gebraten mit Röstkartoffel | alla griglia con patate arrostitite

D 17,00 €

### **Zanderfilet | filetto di luciperca**

mit feiner Zitronensoße und Butterpetersilienkartoffel | con salsa al limone e patate al prezzemolo

AG 19,00 €

## Für unsere kleinen Gäste | per i nostri piccoli ospiti

### Spaghetti oder Maccharoni | spaghetti o maccheroni

„Bologneser Art“ oder Tomatensoße | alla Bolognese o al pomodoro  
AL 10,00 €

### Kleines Schnitzel | Bistecca piccola

„Wiener Art“ oder vom Grill | „alla milanese“ o alla griglia  
mit Pommes Frites | con patate fritte  
ACG 10,50 €

### Würstel | Würstel

gekocht oder gegrillt | lessso o alla griglia  
mit Pommes Frites | con patate fritte  
M 9,50 €

## Dessert | Dolci

### Tirami sù | Tiramisù

ACG 7,00 €

### Crème Brûlée | Creme Brûlée

CG 7,00 €

### Kaiserschmarren | „Kaiserschmarren“

mit Preiselbeer Marmelade | con marmellata ai mirtilli rossi  
ACGO 9,50 €

### Mousse | Mousse

von der Bitterschokolade | al cioccolato fondente  
CGF 7,00 €

## Dessert | Dolci

### Tirami sù | Tiramisù

ACG 7,00 €

### Crème Brûlée | Creme Brûlée

CG 7,00 €

### Kaiserschmarren | „Kaiserschmarren“

mit Preiselbeer Marmelade | con marmellata ai mirtilli rossi  
ACGO 9,50 €

### Mousse | Mousse

von der Bitterschokolade | al cioccolato fondente  
CFG 7,00 €