



Schmelzpfandl

SPEISEKARTE / MENÜ 2026



Kalte Vorspeisen

Piatti freddi

Rindertartar

18,00 €

Hausgemachter Buchweizentost · Sauerrahm · confiertes Eigelb

Tartare di manzo con toast di grano saraceno fatto in casa, panna acida e tuorlo confit

Frittierte Graukäsepralinen

16,00 €

Schwarzbrotmantel · Rote Beete · Walnüsse · mariniertes Honigwirsing

Praline di formaggio grigio in crosta di pane nero, barbabietole, noci e verza marinata

Suppen

Brodi e minestre

Topinamburcremesuppe

9,00 €

Liebstöckelnocken · Breatlchip

Crema di topinambur con gnocchetti al levistico e chip di "Breatl"

Leberknödelsuppe

9,00 €

Wurzelgemüse

Brodo con canederli di fegato e verdure di radice

Saure Suppe mit Tirtl

9,00 €

Zuppa di trippa con "Tirtl"

Warme Vorspeisen

Primi

Vollkorndinkelschlutzer

14,00 €

Steinpilze · Topfen · Kresse

Mezzelune di farro integrale con porcini, ricotta e crescione

Schüttelbrotbandnudeln

13,00 €

Speck · Kürbis · Petersilienpesto

Tagliatelle allo Schüttelbrot con speck, zucca e pesto al prezzemolo

Gerstenrisotto

13,00 €

Birne · Salbei · Rote Beete

Orzotto con pera, salvia e barbabietole

5 Erdäpfelblattlan

11,00 €

Sauerkraut

5 frittelle di patate alla pusterese con crauti



Schmelzpfandl

SPEISEKARTE / MENÜ 2026



Hauptspeisen

Secondi

Hirschragout

19,00 €

Knödelsoufflé · Blaukrautcreme

Ragù di cervo con soufflé di canederli e crema di cavolo rosso

Kalbsfilet

24,00 €

Buchweizenkruste · Süßkartoffelcreme · wilder Brokkoli

Filetto di vitello in crosta di grano saraceno, crema di patate dolci e broccoli selvatici

Spanferkelstelze

18,00 €

Gemüse-Kartoffel-Gröstl

Stinco di maialino con rosticiata di verdure e patate

Pochierte Lachsforelle

22,00 €

Selleriecreme · Grünkohl

Trota salmonata in camicia con crema di sedano e cavolo verde

Kartoffelribbla

12,00 €

Pflaumengröstl

“Ribbla” di patate con composta di prugne

Süßspeisen

Dolci

Hippenrolle

9,00 €

Mohncreme · karamellisierter Apfel

Cialda con crema al papavero e mela caramellata

Scheiterhaufen

9,00 €

Baiser · Vanillecreme

“Scheiterhaufen” con meringa e crema alla vaniglia

Grappamousse

9,00 €

Schwarzpolenta-Mürbteig · Blaubeeren

Mousse alla grappa con pasta frolla di polenta nera e mirtilli

Geeister Kaiserschmarrn

9,00 €

Preiselbeeren

Semifreddo “Kaiserschmarrn” con mirtilli rossi

4 Krapfen

9,00 €

2 Mohn · 2 Marille

4 Krapfen: 2 al papavero e 2 all'albicocca