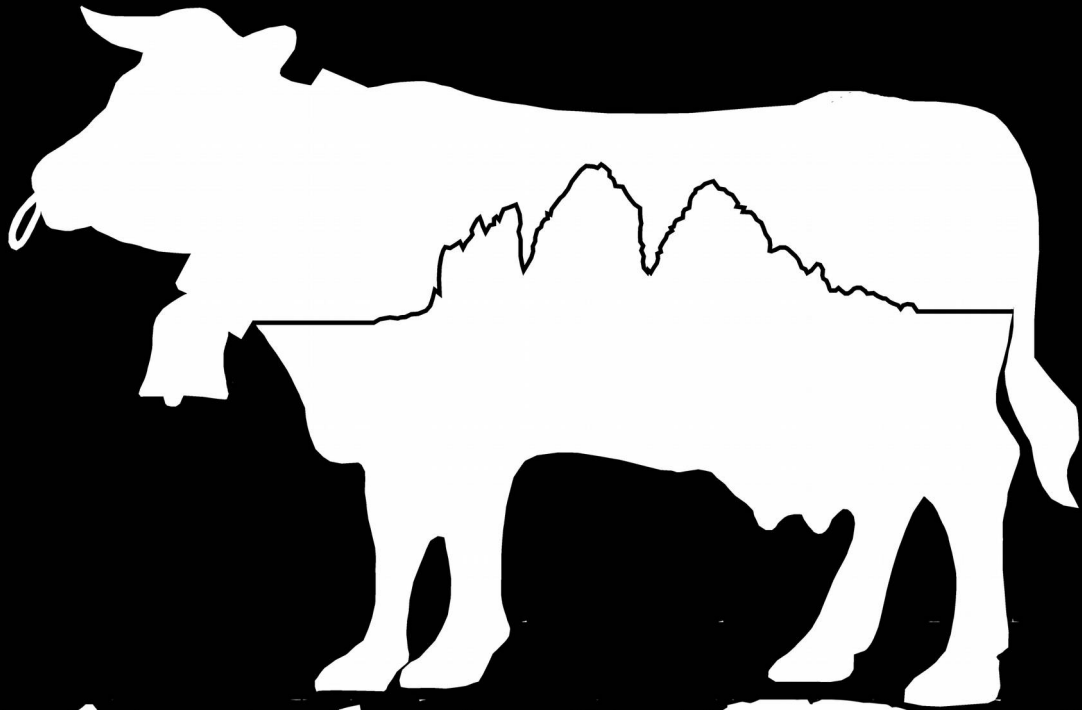


MALGA  
RINBIANCO



MIRB  
MERENDA-RISTO-BIBLIOTECA

Mittagsmenü

Brot, Wasser und Gedeck € 2,50 pro Person  
(8-13-14-17)

## **Pasta e Fasòi**

€ 9,50 - (11-12-17-18-19)

Die typische Bohnensuppe aus "Lamòn" Bohnen, mit hausgemachten frische Bandnudeln und Bohnen, gekocht mit geräucherter Bauchspeck, Rosmarin und viel Sellerie, serviert mit gemahlenem Pfeffer und Olivenöl.

## **La Žeula**

€ 9,50 - (03-13-17-19)

Deine Zwiebelsuppe, in Brühe gekocht, mit dunklem Käse auf einem Schwarzbrotcrouton mit Müsli serviert

# **El Fumegà**

€12,00 - (05-11-12-13-14)

Ein Teller von lokalen Speck, Typische Salami, geräuchertem Wurst, Kren mit Heidelbeeren und eingelegtem Gurken.

# **El Formài**

€14,00 - (13-14-17)

Unsere Käseauswahl, alle lokal produziert, serviert mit Honig und mit Löwenzahn-Sirup.

# **La Breùta**

€16,00 - (05-11-12-13-14-17)

Eine Teller mit Käse, serviert mit Honig, Löwenzahn-Sirup, geräucherte Wurst, Gurken und Speck mit Heidelbeeren-Kren.

# **Pasta coi Porcini**

€ 12,00 – (01-05-13-15-17-18)

## **oder Pasta con Cervo**

€ 12,00 - (01-05-11-17-18-19)

Die klassische hausgemachten bandnudeln, serviert mit Milchcreme, Steinpilzen gekocht in Weißwein mit Aromen und Petersilie, oder gewürzt mit Hirsch-Soße und gedünstet Hirsch-Stückchen

## **i Subiòte del Pastòr**

€ 10,00 – (11-12-13-15-17-18-20)

## **oder mit Speck Ragout**

€ 10,00 - (5-11-12-17-18-19-20)

Hausgemachte frische Makkaroni , gekrönt mit eine ScharfenSoße mit Tomaten, Sahne, Bratwurst, Pilze, Knoblauch, Chili-Pfeffer und Schnittlauch oder mit ein spezial Speck und Roten Rube Ragout

# **Gnòche co'l'Onto**

€. 9,50 – (13-17-18)

Hausgemachten Klößche mit weißes Mehl,  
Eier und lokalen Kartoffeln,  
serviert mit dem traditionellen geschmolzener  
Butter mit Salbei und geräuchertem Ricotta.

# **Gnòche co'l Pomidòro**

€. 9,50 – (13-14-17-18-20)

Hausgemachten Kartoffelklößchen  
mit weißes Mehl, Eier und lokalen Kartoffeln,  
serviert mit dem Tomatensoße

# **Gnòche Rin Bianco**

€. 12,00 - (11-12-13-15-17)

Hausgemachten Kartoffelklößchen,  
serviert mit Sahne,  
Bratwurstel und Pfifferlingen.

# Ove in Tècia

€ 15,00 - (05-11-12-18)

Pfanne mit 3 lokalen Bauernhof Eier, gekocht auf Speckscheiben, serviert mit Kartoffeln Ampezzana-Art (mit Zwiebeln und Speckstreifen sautiert).

# Formài Còto

€ 13,00 - (06-13)

Die richtige Käse für die Platte ist die «Stanga-Käse». Die Polenta wird mit organischem, ohne GVO und ganz in Veneto hergestellten Vollmaismehl «Storo» gemacht.

# Le Bronze

€ 14,00 - (06-08-20)

Gemüse und "Polenta" vom Grill mit Oliven Öl, Pfeffer, Saltz, Petersilie und andere Kräuter, und ein wenig Knoblauch

# **Poenta e Fonghe**

€. 15,00 - (06-08-15-19)

Ein klassischer Bergteller mit frischen Polenta und gemischten Pilzen, mit vielen Steinpilzen, Pfifferlingen und Hallimaschen.

# **Cèrvo col Tòcio**

€.20,00 - (01-06-11-17-19)

Stewed Hirsch Eintopf, im Rotwein mariniert und mit Gemüse gekocht, begleitet von klassischer Polenta.

# **Le Brasuòle**

€. 26,00 - (01-11-14)

Hirsch Kotelettes in Latschenkiefer Grappa mariniert und auf dem grill gekocht , serviert mit gebackenen Kartoffeln, begleitet von Preiselbeer-Marmelade.

# **il Pastin**

€ 17,00 - (05-11-12-17-18)

Ein Hamburger, 250 Gramm, schon gewürzt, über Holzkohle gekocht, aber mit einem roten Herzen, serviert mit Kartoffeln, (mit Zwiebeln und Speck) und Chimichurri-Sauce

# **La Vàcia**

€ 20,00 - (11)

Knochenloses Kosten geschätzt Rind, mariniert mit Gewürzen und Olivenöl, mit Salz gekocht, serviert mit Gemüse vom Grill.

# **La Taiàda**

€ 18,00 - (01-06-11-14-19)

Seschnetztes Rindfleisch, begleitet von einem Krautsalat mit Oliven Öl, Kümmel und Balsamico Essig



# **i Vùstel**

€. 13,00 - (05-11-12-13-14-16)

Handwerkliche Wurst, zuerst gekocht und dann gegrillt, mit Sauerkraut und Ofenkartoffeln, mit Senf (oder Ketchup)

# **Le Lugàneghe**

€. 14,00 - (06-11-12)

Schwein Bratwürstel speziell für uns vorbereitet, auf dem Grill ganze zubereitet und mit Polenta serviert.

# **Tècia de la Malga**

€. 20,00 - (06-11-12-15-19)

Eine typische Pfanne, und ein voller Teller mit Storo Polenta, Steinpilzen, unsere lokalen Bratwurst und Bratkäse.

# Lo Strùdel

€. 5,00 - (01-13-14-17-18)

Der Apfelstrudel ,  
mit original Osterreichenteig,  
Serviert mit warme Vanillesoße.

# La Pèta

€. 4,50 - (05-13-14-17-18)

Die Torte des Tages, hausgemachte , ist eine  
unserer Spezialitäten, dank der Verwendung  
von frischen Heidelbeeren und handgemachte  
Heidelbeeren Marmelade ..

# il Tiramesù Veneto

€. 4,50 - (13-14-17-18)

Tiramisu ist eine international Süße, aber in  
Venetien entstanden.

# Lo Yògurt

€ 4,50 - (13-14)

Naturjoghurt , hergestellt in lokal Bauernhof, serviert mit Heidelbeeren oder Honig oder, nur bei uns!, mit Löwenzahn-Sirup

# La Bràma Còta

€ 5,00 - (07-13-14)

Unsere Panna Cotta (Sahnepudding) serviert mit Heidelbeeren oder Honig oder mit Löwenzahn-Sirup.

# Le frìtole

€ 6,00 - (13-14-17-18)

Ein Klassiker für die Alpen: die Apfelpfannkuchen. Servieren mit Preiselbeeren Marmelade und Schlagsahne .

# Weine und Getränke

Fasswein\*

1/4 Lt. €4,00 - 1/2 Lt. €7,00 - 1 Lt. €13,00

\* Rot: Cabernet \* Weiss: Sauvignon

Mineral Wasser 1/2 Lt. €2,00

Getränke im Dose €3,00

Cola - Cola Light - Fanta - Lemonsoda  
Ice Tea (Lemon or Peach)

Saft 0,20 Lt. €3,00

Juice + Water 0,30 Lt. €3,00 - 0,50 Lt. €4,00

Orangen – Apfel – Heidelbeere

Spezie oder SkiWasser 0,30Lt. €3,00

Spezie oder SkiWasser 0,50Lt. €5,00

Dolomiti Bier 0,20 Lt. €2,50 – 0,50 Lt. €5,00

Radler\* 0,20Lt. €2,50 - 0,50Lt. €5,00

\* Bier & Zitronenlimonade

Rot Bier im Flasche 0,30Lt. €4,00

Beck's Bier im Flasche 0,30Lt. €3,50

Weiss Beer im Flasche 0,50Lt.. €6,00

Alkoholfrei Bier 0,30Lt. €3,50

Alkoholfrei Weiss Bier 0,30Lt. €4,00

# Caffee - Aperitiven - Likör

Caffè Espresso €1,50

C. Espr. & likör €2,00

Tassencaffee €2,00

Cappuccino €2,50

Heiss o. Kalte Milch €2,00

Latte Macchiato €2,80

Heisse Schokolade €2,50

Tee/Camillentee €2,50

Krautertee €3,00

Heisse Liköre €3,50

Bombardino €4,00

Jaegertee €3,50

Sahne €0,50

Liköre extra €0,50

Spritzone Aperol €4,00

Spritzone B. Campari €4,00

Spritzone Select €4,00

Martini Rosso €4,00

Americano Campari €7,00

Gingerino (analc.) €2,50

Crodino (analc.) €2,50

Tiro a Due €6,00

Campari e Soda €4,00

Campari Orange €7,00

Cocktails €7,00 - €10,00

Grappa Bianca Com. €3,50

Grappe Aromatizzate €4,00

Grappa Prime Uve €5,00

Gr. Barrique "903" €6,00

Liquori da €3,50 a €10,00

# Intolleranze alimentari

Allergie ed intolleranze alimentari:

Nel nostro Menù sono indicati con i numeri di riferimento (vedi tabella pagina successiva) gli alimenti che possono contenere allergeni.

Vi preghiamo comunque di **segnalarci sempre** le intolleranze o allergie e chiedere ai nostri collaboratori maggiori chiarimenti. Non si risponde per eventuali inesattezze imputabili ai fornitori delle materie prime o cambi di ricette con variazione degli ingredienti.

Alcuni alimenti in listino possono, all'occorrenza, essere surgelati all'origine.

Altri, nel rispetto delle norme d'igiene, possono subire l'abbattimento di temperatura per una corretta conservazione.

# Intolleranze alimentari

**01**



ALCOOL  
ALCOHOL

**02**



MOLLUSCHI  
MOLLUSCS

**03**



SOIA  
SOY

**04**



NOCCIOLE  
NUTS

**05**



SOLFITI  
SULPHITES

**06**



MAIS  
CORN

**07**



PESCE  
FISH

**08**



VEGANO  
VEGAN

**09**



ARACHIDI  
PEANUTS

**10**



CROSTACEI  
SHELLFISH

**11**



CARNE  
MEAT

**12**



MAIALE  
PORK

**13**



LATTOSIO  
LACTOSE

**14**



ZUCCHERI  
SUGAR

**15**



FUNGHI  
MUSCHROOMS

**16**



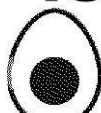
SENAPE  
MUSTARD

**17**



GLUTINE  
GLUTEN

**18**



UOVA  
EGG

**19**



SEDANO  
CELERY

**20**



POMODORO  
TOMATO



## Mittagsmenü



Brot, Wasser und Gedeck € 2,50 pro Person  
(8-13-14-17)

## **Pasta e Fasòi**

€ 9,50 - (11-12-17-18-19)

Die typische Bohnensuppe aus "Lamòn" Bohnen, mit hausgemachten frische Bandnudeln und Bohnen, gekocht mit geräucherter Bauchspeck, Rosmarin und viel Sellerie, serviert mit gemahlenem Pfeffer und Olivenöl.

## **La Žeula**

€ 9,50 - (03-13-17-19)

Deine Zwiebelsuppe, in Brühe gekocht, mit dunklem Käse auf einem Schwarzbrotcrouton mit Müsli serviert

## **El Fumegà**

€ 12,00 - (05-11-12-13-14)

Ein Teller von lokalen Speck, Typische Salami, geräuchertem Wurst, Kren mit Heidelbeeren und eingelegtem Gurken.

## **El Formài**

€ 14,00 - (13-14-17)

Unsere Käseauswahl, alle lokal produziert, serviert mit Honig und mit Löwenzahn-Sirup.

## **La Breùta**

€ 16,00 - (05-11-12-13-14-17)

Eine Teller mit Käse, serviert mit Honig, Löwenzahn-Sirup, geräucherte Wurst, Gurken und Speck mit Heidelbeeren-Kren.

## **Pasta coi Porcini**

€ 12,00 – (01-05-13-15-17-18)

## **oder Pasta con Cervo**

€ 12,00 - (01-05-11-17-18-19)

Die klassische hausgemachten bandnudeln,  
serviert mit Milchcreme, Steinpilzen gekocht  
in Weißwein mit Aromen und Petersilie,  
oder gewürzt mit Hirsch-Soße  
und gedünstet Hirsch-Stückchen

## **i Subiòte del Pastòr**

€ 10,00 – (11-12-13-15-17-18-20)

## **oder mit Speck Ragout**

€ 10,00 - (5-11-12-17-18-19-20)

Hausgemachte frische Makkaroni ,  
gekrönt mit eine ScharfenSoße mit Tomaten,  
Sahne, Bratwurst, Pilze, Knoblauch,  
Chili-Pfeffer und Schnittlauch oder mit ein  
spezial Speck und Roten Rube Ragout

## **Gnòche co'l'Onto**

€ 9,50 – (13-17-18)

Hausgemachten Klößche mit weißes Mehl,  
Eier und lokalen Kartoffeln,  
serviert mit dem traditionellen geschmolzener  
Butter mit Salbei und geräuchertem Ricotta.

## **Gnòche co'l Pomidòro**

€ 9,50 – (13-14-17-18-20)

Hausgemachten Kartoffelklößchen  
mit weißes Mehl, Eier und lokalen Kartoffeln,  
serviert mit dem Tomatensoße

## **Gnòche Rin Bianco**

€ 12,00 - (11-12-13-15-17)

Hausgemachten Kartoffelklößchen,  
serviert mit Sahne,  
Bratwurstel und Pfifferlingen.

## **Ove in Tècia**

€ 15,00 - (05-11-12-18)

Pfanne mit 3 lokalen Bauernhof Eier, gekocht auf Speckscheiben, serviert mit Kartoffeln Ampezzana-Art (mit Zwiebeln und Speckstreifen sautiert).

## **Formài Còto**

€ 13,00 - (06-13)

Die richtige Käse für die Platte ist die «Stanga-Käse». Die Polenta wird mit organischem, ohne GVO und ganz in Veneto hergestellten Vollmaismehl «Storo» gemacht.

## **Le Bronze**

€ 14,00 - (06-08-20)

Gemüse und "Polenta" vom Grill mit Oliven Öl, Pfeffer, Salz, Petersilie und andere Kräuter, und ein wenig Knoblauch

## **Poʒenta e Fònghe**

€ 15,00 - (06-08-15-19)

Ein klassischer Bergteller mit frischen Polenta und gemischten Pilzen, mit vielen Steinpilzen, Pfifferlingen und Hallimaschen.

## **Cèrvo col Tòcio**

€ 20,00 - (01-06-11-17-19)

Stewed Hirsch Eintopf, im Rotwein mariniert und mit Gemüse gekocht, begleitet von klassischer Polenta.

## **Le Brasuòle**

€ 26,00 - (01-11-14)

Hirsch Kotelettes in Latschenkiefer Grappa mariniert und auf dem grill gekocht, serviert mit gebackenen Kartoffeln, begleitet von Preiselbeer-Marmelade.

## **il Pastin**

€ 17,00 - (05-11-12-17-18)

Ein Hamburger, 250 Gramm, schon gewürzt, über Holzkohle gekocht, aber mit einem roten Herzen, serviert mit Kartoffeln, (mit Zwiebeln und Speck) und Chimichurri-Sauce

## **La Vàcia**

€ 20,00 - (11)

Knochenloses Kosten geschätzt Rind, mariniert mit Gewürzen und Olivenöl, mit Salz gekocht, serviert mit Gemüse vom Grill.

## **La Taiàda**

€ 18,00 - (01-06-11-14-19)

Seschnetzelttes Rindfleisch, begleitet von einem Krautsalat mit Oliven Öl, Kümmel und Balsamico Essig

## **i Vùstel**

€ 13,00 - (05-11-12-13-14-16)

Handwerkliche Wurst, zuerst gekocht und dann gegrillt, mit Sauerkraut und Ofenkartoffeln, mit Senf (oder Ketchup)

## **Le Lugàneghe**

€ 14,00 - (06-11-12)

Schwein Bratwürstel speziell für uns vorbereitet, auf dem Grill ganze zubereitet und mit Polenta serviert.

## **Tècia de la Malga**

€ 20,00 - (06-11-12-15-19)

Eine typische Pfanne, und ein voller Teller mit Storo Polenta, Steinpilzen, unsere lokalen Bratwurst und Bratkäse.



## **Lo Strudel**

€ 5,00 - (01-13-14-17-18)

Der Apfelstrudel ,  
mit original Osterreichenteig,  
Serviert mit warme Vanillesoße.

## **La Pèta**

€ 4,50 - (05-13-14-17-18)

Die Torte des Tages, hausgemachte , ist eine  
unserer Spezialitäten, dank der Verwendung  
von frischen Heidelbeeren und handgemachte  
Heidelbeeren Marmelade ..

## **il Tiramesù Veneto**

€ 4,50 - (13-14-17-18)

Tiramisu ist eine international Süße, aber in  
Venetien entstanden.

## **Lo Yògurt**

€ 4,50 - (13-14)

Naturjoghurt , hergestellt in lokal Bauernhof,  
serviert mit Heidelbeeren oder Honig oder,  
nur bei uns!, mit Löwenzahn-Sirup

## **La Bràma Còta**

€ 5,00 - (07-13-14)

Unsere Panna Cotta (Sahnepudding)  
serviert mit Heidelbeeren oder Honig  
oder mit Löwenzahn-Sirup.

## **Le fritole**

€ 6,00 - (13-14-17-18)

Ein Klassiker für die Alpen: die  
Apfelfannkuchen. Servieren mit  
Preiselbeeren Marmelade und Schlagsahne .

## Weine und Getränke

Fasswein\*

1/4 Lt. €4,00 - 1/2 Lt. €7,00 - 1 Lt. €13,00

\* Rot: Cabernet \* Weiss: Sauvignon

Mineral Wasser 1/2 Lt. €2,00

Getränke im Dose €3,00

Cola - Cola Light - Fanta - Lemonsoda

Ice Tea (Lemon or Peach)

Saft 0,20 Lt. €3,00

Juice+Water 0,30 Lt. €3,00 - 0,50 Lt. €4,00

Orangen – Apfel – Heidelbeere

Spezie oder SkiWasser 0,30Lt. €3,00

Spezie oder SkiWasser 0,50Lt. €5,00

Dolomiti Bier 0,20 Lt. €2,50 – 0,50 Lt. €5,00

Radler\* 0,20Lt. €2,50 - 0,50Lt. €5,00

\* Bier & Zitronenlimonade

Rot Bier im Flasche 0,30Lt. €4,00

Beck's Bier im Flasche 0,30Lt. €3,50

Weiss Beer im Flasche 0,50Lt. €6,00

Alkoholfrei Bier 0,30Lt. €3,50

Alkoholfrei Weiss Bier 0,30Lt. €4,00

## Caffee - Aperitiven - Likör

Caffè Espresso €1,50	Spritzone Aperol €4,00
C. Espr. & likor €2,00	Spritzone B. Campari €4,00
Tassencaffee €2,00	Spritzone Select €4,00
Cappuccino €2,50	Martini Rosso € 4,00
Heiss o. Kalte Milch €2,00	Americano Campari €7,00
Latte Macchiato €2,80	Gingerino (analc.) €2,50
Heisse Schokolade €2,50	Crodino (analc.) €2,50
Tee/Camillente €2,50	Tiro a Due € 6,00
Krauterte €3,00	Campari e Soda €4,00
Heisse Likore €3,50	Campari Orange €7,00
Bombardino €4,00	Cocktails €7,00 -€10,00
Jaegerte €3,50	Grappa Bianca Com. €3,50
	Grappe Aromatizzate €4,00
Sahne €0,50	Grappa Prime Uve €5,00
Likore extra €0,50	Gr. Barrique "903" €6,00
	Liquori da €3,50 a €10,00

## Intolleranze alimentari

Allergie ed intolleranze alimentari:

Nel nostro Menù sono indicati con i numeri di riferimento (vedi tabella pagina successiva) gli alimenti che possono contenere allergeni.

Vi preghiamo comunque di **segnalarci sempre** le intolleranze o allergie e chiedere ai nostri collaboratori maggiori chiarimenti. Non si risponde per eventuali inesattezze imputabili ai fornitori delle materie prime o cambi di ricette con variazione degli ingredienti.

Alcuni alimenti in listino possono, all'occorrenza, essere surgelati all'origine.

Altri, nel rispetto delle norme d'igiene, possono subire l'abbattimento di temperatura per una corretta conservazione.

# Intolleranze alimentari

