

La Mela



Gasthaus & Bar



SPEISEKARTE



SPEISEKARTE

VORSPEISEN KALT

BRIXENER HEUMILCH - MOZZARELLA
BUNTE TOMATEN ▫ BASILIKUM ▫ PINIENKERNE
16

GEFLÄMMTES SAIBLINGS - FILET
ALGUNDER BUTTERMILCH ▫ SÜDTIROLER APFEL ▫ SELLERIE
18

TATAR VOM SIMMENTALER RIND
MARILLEN VINAIGRETTE ▫ KÜRBIS ▫ WALNUSS
100g ▫ 21

WARM

FEINES RAGOUT VOM RIND
CREMIGE POLENTA ▫ SCHÜTTELBROT ▫ PETERSILIENÖL
18 ▫ 26 als Hauptgang

ROTE BETE SCHLUTZKRAPFEN MIT FRISCHKÄSE GEFÜLLT
NUSSBUTTER ▫ PARMESAN ▫ VOGERLSALAT
14 ▫ 22 als Hauptgang

TAGLIOLINI ALLA CARBONARA
PANCETTA ▫ EIGELB ▫ PARMESAN
14 ▫ 22 als Hauptgang

SUPPEN

SÜDTIROLER SPECKKNÖDELSUPPE
FEINE GEMÜSE ▫ HASELNUSSÖL
8

SCHAUMSUPPE VON MARONEN
WACHOLDERMILCH ▫ PILZ - CROSTINI
10



TRADITIONELL SÜDTIROL

MARENDE BRETTL

SÜDTIROLER WURST & KÄSE SPEZIALITÄTEN ▫ EINGELEGTES GEMÜSE
APFEL – SENF CHUTNEY ▫ BROTAUSWAHL ▫ BUTTER ▫ KREN

16

KNÖDELTRIS MIT PARMESAN & BRAUNER BUTTER
SPINATKNÖDEL ▫ KASKNÖDEL ▫ ROTE BETE – KNÖDEL

18

SÜDTIROLER BAUERN – GERÖSTL

RÖSTKARTOFFEL ▫ GESCHMORTES RINDFLEISCH ▫ SCHALOTTEN ▫ SPIEGELEI

19

HIRTENMAKKARONI

TOMATEN – GEMÜSESAUCE ▫ ROTE ZWIEBEL ▫ ALM – KÄSE

18

HAUPTGÄNGE

TAGLIATA VOM RINDERRÜCKEN

THYMIANJUS ▫ PETERSILIENWURZEL ▫ KÜRBISPOLENTA

36

WIENER KALBSSCHNITZEL

LAUWARMER KARTOFFEL – RADIESCHENSALAT ▫ ZITRONE ▫ KAPERN ▫ PREISELBEEREN

32

TOPFEN – NOCKEN IM BERGKRÄUTER – MANTEL

TRÜFFEL ▫ PETERSILIENWURZEL ▫ GEBRATENE WALDPILZE

25

SAUERLÄNDER FORELLENFILET VOM FISCHHOF BAUMÜLLER

KERBEL ▫ ROTE BETE RISOTTO ▫ MANDELÖL

26



DESSERT

HAUSGEMACHTES EIS & SORBET

FIOR DI LATTE ▫ PISTAZIE ▫ ROTWEIN – ZARTBITTER ▫ ZITRONEN – BASILIKUM SORBET
2.5 - Kugel

AFFOGATO AL CAFFÈ
ESPRESSO ▫ VANILLEEIS
5.5

NEGRONI
GRANITEE
7

LA MELA
APFEL ▫ VANILLE ▫ HOLUNDER
14

MARILLEN – SCHMARRN
SAUERRAHMEIS ▫ PINIENKERNE
Auch als klassische Variante möglich
12

TIRAMISU
ORANGE ▫ KAFFEE ▫ MASCARPONE
13

SÜDTIROLER PASTICCERIA
GEBÄCK ▫ PRALINEN ▫ TÖRTCHEN
16

SÜDTIROLER KÄSEBRETTL
VIER KÄSE ▫ FEIGENSENF ▫ PIEMONTESE HASELNÜSSE
14



M E N Ü

SAUERTEIGBROT
GESALZENE BUTTER

□ □ □

GEFLÄMMTES SAIBLINGS - FILET
ALGUNDER BUTTERMILCH □ SÜDTIROLER APFEL □ SELLERIE

□ □ □

SCHAUMSUPPE VON MARONEN
WACHOLDERMILCH □ PILZ - CROSTINI

□ □ □

TAGLIOLINI ALLA CARBONARA
PANCETTA □ EIGELB □ PARMESAN

□ □ □

TAGLIATA VOM RINDERRÜCKEN
THYMIANJUS □ PETERSILIENWURZEL □ KÜRBISPOLENTA

□ □ □

LA MELA
APFEL □ VANILLE □ HOLUNDER

□ □ □

PETIT FOUR

Bei unserem "La Mela" - Menü können sie aus drei Varianten wählen
3 Gänge (Vorspeise od. Suppe – Hauptgang – Dessert) 69
4 Gänge (Vorspeise od. Suppe – Zwischengang – Hauptgang – Dessert) 79
5 Gänge 89

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Bei Fragen zu Allergenen in unseren Speisen wenden Sie sich bitte an unser Team.

La Mela



Gasthaus & Bar



SONNTAGSKARTE



J A U S E N B R E T T E R

MARENDE BRETTL SÜDTIROL

SÜDTIROLER SPECK ▫ KAMINNWURZ ▫ KRÄUTERFILET ▫ WILDSALAMI
ALMKÄSE ▫ GRAUKAS ▫ EINGELEGTES GEMÜSE ▫ APFEL – SENFCHUTNEY
SAUERRAHM – BUTTER ▫ KREN ▫ BROTAUSWAHL

16

MARENDE BRETTL SAUERLAND

WESTFÄLISCHER KNOCHENSCHINKEN ▫ FRIKADELLE ▫ METTENER CORN DOG
PFEFFERBEISSER ▫ WELLIE KÄSE ▫ THOMAS SENF ▫ EINGELEGTES GEMÜSE
BUTTER ▫ BROTAUSWAHL

16

MARENDE BRETTL SÜDTIROL & SAUERLAND

SÜDTIROLER SPECK ▫ WILDSALAMI ▫ PFEFFERBEISSER ▫ FRIKADELLE ▫ ALMKÄSE
WELLIE KÄSE ▫ EINGELEGTES GEMÜSE ▫ APFEL – SENFCHUTNEY
SAUERRAHM – BUTTER ▫ KREN ▫ BROTAUSWAHL

16

MARENDE KÄSESPEZIALITÄTEN

ALMKÄSE ▫ GRAUKAS ▫ BOCKSHORNKLEE – KÄSE ▫ DER SCHWATTE
KRÄUTER – FRISCHEKÄSE ▫ EINGELEGTE GEMÜSE ▫ APFEL – SENFCHUTNEY
SAUERRAHM – BUTTER ▫ KREN ▫ BROTAUSWAHL

16