

Willkommen im Steinerhof
Benvenuti
Welcome at the Steinerhof

steinerhof
hotel***



Guten Appetit - Buon Appetito - Enjoy

Antipasti - Kalte Vorspeisen - Starters

Affettato Tirolese: speck / prosciutto / salame affumicato / formaggio

Tiroler Aufschnitt: Speck / Schinken / Kaminwurze / Käse


Cold cuts: bacon / ham / smoked salame / cheese

€ 18,30 

Piatto di formaggi locali / mostarda di prugna e zucca

Aufschnitt von lokalen Käsesorten / Chutney von Pflaume und Kürbis

Local cheese sortiment / plum and pumpkin chutney

€ 16,80 

Carpaccio di cervo / insalatina / finferli marinati

Hirschcarpaccio / Salat / marinierte Pfifferlinge

Deer carpaccio / salad / marinated chantarelles

€ 17,80

Retangoli di Brie impanati e fritti / foglie di insalata / vinaigrette di mirtilli rossi

Gebackene Briespitzen / Blattsalat / Preiselbeervinaigrette

Fired Brie Cheese / lettuce / cranberry-vinaigrette

€16,30   

Minestre - Suppen - Soups

Zuppa d'orzo / „Tirtl“ fatto in casa

Gerstesuppe / hausgemachtes „Tirtl“

Barley soup / homemade „Tirtl“ (fried Tirolean pastry)

€ 10,80   

Crema di patate e porro / Chip di pancetta

Kartoffel-lauch-cremesuppe/ gegrillten Speckchip

Potato-leek-cream soupe/ chip from smoked ham

€ 9,30  

Canederli di speck in brodo

Tiroler Speckknödelsuppe

Tirolean bacon dumpling soup

€ 9,30   

Pastina in brodo

Nudelsuppe

Noodle soup

€ 7,30  

Primi piatti - Vorspeisen - warm starters

Tris di canederli: spinaci – speck e formaggio
Knödeltris von Spinat, Speck- und Pressknödel
Three types of dumplings with spinach – bacon and cheese
€ 13,80   

Mezzelune di patate / ricotta / parmigiano / burro sfuso
Kartoffelteigtaschen / Frischkäsefüllung / Parmesan / Butter
Potato ravioli / fresh cheese / parmesan / melted butter
€ 13,80   

Tortelloni freschi / ragù di cervo
Hausgemachte Teigtaschen / Hirschfüllung / Rotwein- Preiselbeerjus
Homemade ortelloni / deer ragout / red wine- cranberry jus
€ 14,30   

Tagliatelle fatte in casa con porcini / oppure con ragù di cervo tagliato a mano
Hausgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen / oder mit handgeschnittenem Hirschragù
Homemade tagliatelle with boletus mushrooms / or with handcut deer ragù
€ 13,80  


Gnocchi di patate / pomodorini / olive taggiasche / basilico / buffalo
Hausgemachte Kartoffelnocken / Cocktailtomaten / Taggiasche Oliven / Basilikum/ Buffalo
Potato gnocchi / cherry tomatoes / taggiasche olives / basil/ Buffalo
€13,80   

Risotto alle erbe di montagna / carpaccio d' anatra / jus d' arrosto
Bergkräuterrisotto / Entencarpaccio / Bratenjus
Risotto with mountain herbs / carpaccio from Duck / Roast –Jus
€16,80 

Gnocchetti agli spinaci / prosciutto / panna
Hausgemachte Spinatspätzle / Schinken / Sahne
Spinach “Spatzlan” / ham / cream
€ 12,30   

Secondi piatti - Hauptspeisen - Main courses

Trota fresca alla griglia / patate lesse / spinaci
Frische Forelle vom eigenen Becken gebraten / Naturkartoffel / Spinat
Fresh roasted trout / boiled potatoes / spinach

€ 20,30 

Tagliata di manzo "Black Angus" / rucola / verdure grigliate / patate saltate
Tagliata vom Rind "Black Angus" / Rucola / gegrilltes Gemüse / Röstkartoffel
Tagliata of beef "Black Angus" / rocket salad / grilled vegetables / roast potatoes

€ 25,30

Grigliata di carne (manzo, maiale, pollo, würstel) / patate saltate / verdura grigliata
Grillteller (Rind, Schwein, Hühnerbrust, Würstel) / Röstkartoffel / gegrilltes Gemüse
Mixed grilled meat (beef, pork, chicken, würstel) / roast potatoes / grilled vegetables

€ 20,80

Gulash di cervo / polenta / cappuccio rosso
Hirschgulasch / Polenta / Blaukraut
Goulash of deer / polenta / red cabbage

€ 19,80


Cotoletta alla milanese / patate fritte
Wienerschnitzel / Pommes
"Wienerschnitzel" / potato fries

€ 17,30  


Filetti di pollo impanati coi fiocchi di mais su bouquet d'insalata / dressing alla francese
Frittierte Hühnerbruststreifen mit Maisflocken paniert auf Salatbouquet / Frenchdressing
Chickenbreast fillets fried with roasted cornflakes on salatboukett with French dressing

€ 17,30   

Formaggio di montagna alla griglia / verdura alla griglia
Gegrillter Südtiroler Bergkäse / Gemüse vom Grill
Grilled alpine cheese / grilled vegetables

€ 16,80 

Piatto di Polenta con funghi, formaggio alla griglia e salsiccia nostrana alla griglia
Polentateller mit Steinpilzen, gegrilltem Käse und heimischer Bratwurst
Polenta plate with boletus mushroom, grilled cheese and homemade grilled sausage

€ 19,80 

Extras oder Änderungen werden mit +3€ berechnet

Per extras o cambiamenti contiamo + 3€ al piatto

Extras or changes there will be add + 3 €

Piatti a base d'uova - Eierspeisen - Egg dishes

3 uova al tegame / patate saltate
3 Spiegeleier / Röstkartoffel
3 sunny side up eggs / roast potatoes
€ 13,3 

3 uova al tegame / speck / patate saltate
3 Spiegeleier / Speck / Röstkartoffel
3 sunny side up eggs / bacon / roast potatoes
€ 14,30 

Contorni - Beilagen - Side dishes

Patate saltate
Röstkartoffel
Roast potatoes
€ 5,30

Patate fritte
Pommes
Potato fries
€ 5,30

Insalata verde
Grüner Salat
Green salad
€ 5,00

Insalata mista
Gemischter Salat
Mixed salad
€ 5,30

Insalata di patate
Kartoffelsalat
Potato salad
€ 5,30 

Insalata di cappuccio
Krautsalat
Cabbage salad
€ 5,30

*Für unsere kleinen Gäste
per i nostri piccini
for our little guests*

Micky Mouse

Bistecca milanese / patate fritte

Wienerschnitzel / Pommes

„Wienerschnitzel“ / potato fries

€ 10,00  

Turtles

Würstel / patate fritte

Würstel / Pommes

Würstel / potato fries

€ 10,00

Tweetie


Chicken Nuggets / patate fritte

Chicken Nuggets / Pommes

Chicken Nuggets / potato fries

€10,00  

Spaghetti al pomodoro, al ragù oppure al burro
Spaghetti Tomaten, Fleischsauce oder mit Butter
Spaghetti noodles with tomato sauce, meat sauce or butter

€ 7,50 

Dolci - Süßspeisen - Dessert

Strudel di mele fatto in casa (pasta frolla) con salsa di vaniglia o panna
Hausgemachter Apfelstrudel (aus Mürbteig) mit Vanillesoße oder Sahne
Homemade apple strudel (shortcrust pastry) with vanilla custard or whipped cream

€ 6,50   

Tortino al cioccolato con cuore morbido / pallina di gelato
Schokotörtchen mit flüssigem Kern / eine Kugel Eis
Chocolate cakelet with liquid core / a coup of ice-cream

€ 9,80    

Gelato alla vaniglia / lamponi caldi / panna
Vanilleeis / heiße Himbeere / Sahne
Vanilla ice-cream / hot raspberries / whipped cream

€ 7,50  

Fritelle di mele / pallina di gelato alla vaniglia
Apfelküchlein / eine Kugel Vanille Eis
Fried apple rings with a coup of vanilla ice-cream

€ 9,80   

Kaiserschmarren / uvette
Kaiserschmarren / Rosinen
„Kaiserschmarren“ / rasins

€ 13,30   

Tiramisú

€ 7,00   

Canederlo di ricotta / gianduia / fragole fresche (min. 15 minuti)
Topfenknödel / Nougatkern / frische Erdbeeren (min. 15 Minuten)
Cottage cheese dumplings / nougat / fresh strawberries (min. 15 minutes)

€ 9,80    

Torte del giorno
Tageskuchen
Pastry of the day

€ 6,50

Erfrischungsgetränke

Succhi

Drinks

Rauch Säfte 0,25l

Mango, Heidelbeere, Johannisbeere, Pfirsich, Birne, Maracuja, Orange, Ananas, ACE

Mango, mirtillo, ribes nero, pesca, pera, maracuja, arancia, ananas, ACE

Mango, blueberry, black currans, peach, pear, maracuja, orange, pineapple, ACE

€3,20

Coke, Ice Tea Peach, Ice Tea Lemon, Oransoda, Lemonsoda 0,33l

€3,50

Himbeersaft (Sirup) 0,3l – 0,5 l

Succo di lampone (sciroppo) 0,3l – 0,5l

Raspberry juice (sirup) 0,3l – 0,5l

€2,20 - €4,40

Nicht alkoholische Aperitifs

Aperitivi analcolichi

Non Alcoholic Aperitivi

Tonic water

Gingerino

Sanbitter White / Red

Crodino

€3,20

Virgin Passion Hugo

Virgin Hugo

€5,00

Aperitive

Hugo
(Prosecco, Elderflower- sirup, Soda, Mint)
€5,00

Passion Hugo
(Prosecco, Passion fruit- sirup, Soda)
€5,00

Aperol Spritz
(Prosecco, Aperol, Soda, Orange)
€5,00

Gin Tonic
(Malfi-Lemon Gin, Tonic, Basil, Red Currants)
€10,00

Beer`s

Forst Pils 0,3 l / 0,5 l
€3,30-€5,50

Forst 1857 Lager 0,3 l
€3,80

Weihenstephan Weisbier 0,3 l / 0,5 l
€3,30-5,50

Forst 0,0 (0% alk)
€3,60

Wines and Shots

Frag nach dem Kellner oder schau in die Weinkarte
Chiedi il cameriere o guardi nostra lista di Vini
Ask the waiter or check our vine List

Coffee and Tea Time

Espresso
Espresso Macchiato
€1,60

Macchiato
€2,00

Cappuccino
€2,80

Latte Macchiato
€3,40

Alle Kaffees sind auch ohne Koffein, bzw als Gerste-variante bestellbar -> + €0,20
Tutti caffè possiamo fare sia deca che di Orzo -> + €0,20
All Coffees are available as Decaf or Barley Coffee -> +€0,20

Heiße Schokolade Braun
Cioccolata calda
Hot chocolate
€4,50

+€ 0,50 mit Sahne/con panna/Whipped cream

Kamillentee, Grüntee, Schwarztee, Pfefferminztee, Waldfrüchtetee, Ingwer Zitronentee,
Hagebuttentee, Bergkräutertee

Camomilla, Verde, Nero, Menta, Frutti di bosco, Zenzero e Limone, Rosa canina,
Erbe di montagna

Camill, green, black, mint, wild berries, ginger-lemon, rose hip, mountain herbs
€2,90

FOOD ALLERGEN ICONS

