

Restaurant Trotzstube

Ristorante Trotzstube



Mutzenhof im Jahre 1939
Geburtsaus von Johann Mulser.
(Erbauer der Trotzstube)

Maso „Mutzn“ 1939
Casa di nascita di Johann Mulser
(Costruttore del ristorante Trotzstube)

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vi auguriamo un buon appetito!

Wir bereiten auch laktosefreie, glutenfreie oder vegetarische Gerichte zu. Wenden Sie sich hierfür an die Servicefachkraft.

Gedeck (Brot – Handgemachte Grissini – Aufstrich – Service): 1,50€/Person

Prepariamo anche piatti senza lattosio, senza glutine o vegetariani. Per questo vi preghiamo di rivolgervi al personale di servizio.

Coperto (pane – grissini fatti a mano – formaggio spalmabile – servizio): 1,50€/Per persona

Starters

Käseauswahl

hausgemachtes Chutney 14,50 €

*

Südtiroler Markenspeck

Kren 13,00 €

*

Carpaccio vom Hirsch

Rauke | Schafskäse 14,50 €

*

Carpaccio vom Oktopus

Vinaigrette von der Tomate 15,00 €

*

Ziegenkäse vom Grill

Gemüse vom Grill | frische Kräuter 14,90 €

*

Salatbouquet

italienisches Dressing | Hühnerbruststreifen | süß-saure Sauce 14,90 €

*

Salatbouquet

italienisches Dressing | Garnelen 14,90 €

*

Gemischter Salat 6,50 €

Suppen

Suppe vom Steinpilz

Brotcrotouns | Schnittlauch 6,90 €

*

Suppe vom Almheu

getrocknete Sommerblüten 6,90 €

*

Graukäse- Pressknödel

Fleischsuppe | Schnittlauch 6,90 €

Vorspeisen

Hausgemachte Taglierini „Trotzstube“

Walter`s Geheimrezept | leicht pikant **10,50 €**

*

Hausgemachte Taglierini „Hexenart“

Gänsebrust geräuchert | Gemüsestreifen **10,50 €**

*

Hausgemachte „Schlutzkrapfen“

Sprudelbutter | Parmesan **10,50 €**

*

Hausgemachte Bandnudeln

Steinpilze | Petersilie **11,50 €**

*

Hausgemachte Pappardelle

Wildragout | Steinpilze **12,50 €**

*

Knödel vom Spinat

Krautsalat | Speck **9,50 €**

Wählen Sie die Vorspeise als Hauptspeise, berechnen wir einen Aufpreis von 3,00 €. Glutenfrei: +2,00€

Für unsere jungen Gäste

Hausgemachte Taglierini (nach Wahl)

Tomatensauce **8,00 €** | Fleischsauce **9,50 €**

*

Gegrilltes Schnitzel vom Kalb | Pommes frites **13,50 €**

*

Panierte Hühnerbrust | Röstkartoffeln **12,20 €**

*

Wienerschnitzel vom Kalb | Pommes frites **13,50 €**

*

Grillwürstchen (nach Wahl)

Pommes | Röstkartoffeln **12,00 €**

*

Pfannkuchen | Erdbeermarmelade **9,80 €**

Fleischspeisen

Hühnerbrust „Asiatisch“

Paprika | leicht pikant | Wildreis 17,90 €

*

Paillard vom Kalb

Gemüse vom Grill | Kartoffelspalten 19,90 €

*

Kotelett vom Kalb

Salbeibutter | Gemüse vom Grill | Röstkartoffeln 21,00 €

*

Leber vom Kalb

Zwiebelsauce | Gemüse vom Grill | Reis 19,50 €

*

Wienerschnitzel vom Kalb

Gemüse vom Grill | Pommes frites 18,50 €

*

Gegrilltes Entrecôte vom Rind

Kräuterbutter | Gemüse vom Grill | Kartoffelspalten 21,00 €

*

Gegrilltes Entrecôte vom Rind

Zwiebelsauce | Gemüse vom Grill | Röstkartoffeln 22,00 €

*

Gegrilltes Filet vom Rind

Gemüse vom Grill | Röstkartoffeln 25,50 €

*

Gegrilltes Filet vom Rind

Pfeffersauce | Gemüse vom Grill | Selleriepüree 26,50 €

*

Rosa gebratene Entenbrust

Preiselbeerjus | Gemüse vom Grill | Selleriepüree 21,50 €

*

Rosa gebratener Rücken vom Lamm

Thymianjus | Gemüse vom Grill | Dauphinkartoffeln 24,50 €

Dessert

Handgedrehte Topfenknödel

Nougatfüllung | Vanillesauce **8,90 €**

(ca. 10 min. Wartezeit)

*

Schokoladenmousse

Weiß | Nougat | Halbbitter **7,90 €**

*

Crème Brûlée

Vanillecreme | Frucht der Saison **8,90 €**

*

Vanilleeis

heiße Himbeeren **6,50 €**

*

Zitronensorbet

Wodka **6,50 €**

*

Apfelstrudel

Vanillesauce **5,50 €**

*

Kaiserschmarrn **11,00 €**

*

Sorbeteis | Halbgefrorenes

Nusskrokant | Frucht der Saison **8,90€**

*

Variation für Zwei **14,00 €**