

Restaurant Trotzstube

Ristorante Trotzstube



Mutzenhof im Jahre 1939
Geburtshaus 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

Antipasti

Selezione di formaggi

Chutney fatto in casa **14,50 €**

*

Speck dell'Alto Adige

Rafano **13,00 €**

*

Carpaccio di cervo

Rucola | Pecorino **14,50 €**

*

Carpaccio di polipo

Vinaigrette al pomodoro **15,00 €**

*

Formaggio di capra alla griglia

Verdure alla griglia | Erbe aromatiche fresche **14,90 €**

*

Bouquet d'insalata

Condimento all'italiana | Straccetti di petto di pollo | Salsa agrodolce **14,90 €**

*

Bouquet d'insalata

Condimento all'italiana | Gamberi **14,90 €**

*

Insalata mista **6,50 €**

Minestre

Vellutata di porcini

Crostini di pane | Erba cipollina **6,90 €**

*

Zuppa di fieno alpino

Fiori estivi essiccati **6,90 €**

*

Canederli pressati di formaggio grigio

Brodo di carne | Erba cipollina **6,90 €**

Primi Piatti

Taglierini fatti in casa alla „Trotzstube“
Ricetta segreta di Walter | Leggermente piccante **10,50 €**
*

Taglierini fatti in casa alla „strega“
Petto d`oca affumicato | Listarelle di verdure **10,50 €**
*

„Schlutzkrapfen“ fatte in casa
Burro fuso | Parmigiano **10,50 €**
*

Tagliatelle fatte in casa
Porcini | Prezzemolo **11,50 €**
*

Pappardelle fatte in casa
Ragù di selvaggina | Porcini **12,50 €**
*

Canederli agli spinaci
Insalata di cavolo cappuccio | Speck **9,50 €**

Se optate per il primo piatto come secondo, addebitiamo un supplemento di 3,00 €. Senza glutine: +2,00€

Per i nostri piccoli clienti

Taglierini fatti in casa (a scelta)
Salsa di pomodoro **8,00 €** | Ragù di carne **9,50 €**
*

Fettina di vitello alla griglia | Patate fritte **13,50 €**
*

Petto di pollo impanato | Patate saltate **12,20 €**
*

Bistecca alla milanese di vitello | Patate fritte **13,50 €**
*

Salsicce (a scelta)
Patate fritte | Patate saltate **12,00 €**
*

Frittata | Marmellata di fragole **9,80 €**

Piatti di carne

Petto di pollo „asiatico“

Peperoni | Leggermente piccante | Riso selvatico 17,90 €

*

Paillard di vitello

Verdure alla griglia | Spicchi di patate 19,90 €

*

Braciola di vitello

Burro alla salvia | Verdure alla griglia | Patate saltate 21,00 €

*

Fegato di vitello

Salsa di cipolle | Verdure alla griglia | Riso 19,50 €

*

Bistecca alla milanese di vitello

Verdure alla griglia | Patate fritte 18,50 €

*

Entrecôte di manzo alla griglia

Burro alle erbe | Verdure alla griglia | Spicchi di patate 21,00 €

*

Entrecôte di manzo alla griglia

Salsa di cipolle | Verdure alla griglia | Patate saltate 22,00 €

*

Filetto di manzo alla griglia

Verdure alla griglia | Patate saltate 25,50 €

*

Filetto di manzo alla griglia

Salsa al pepe | Verdure alla griglia | Purè di sedano rapa 26,50 €

*

Petto d'anatra arrostito

Ristretto di mirtilli rossi | Verdure alla griglia | Purè di sedano rapa 21,50 €

*

Carré d'agnello arrostito

Ristretto al timo | Verdure alla griglia | Patate dauphin 24,50 €

Dessert

Canederli di ricotta fatti a mano

Ripieno alla gianduia | Salsa di vaniglia **8,90 €**

(tempo di attesa ca. 10 min.)



Mousse al cioccolato

Bianco | Gianduia | Fondente **7,90 €**



Crème Brûlée

Crema alla vaniglia | Frutta di stagione **8,90 €**



Gelato di vaniglia

Lamponi caldi **6,50 €**



Sorbetto al limone

Vodka **6,50 €**



Strudel di mele

Salsa di vaniglia **5,50 €**



Kaiserschmarrn **11,00 €**



Sorbetto-gelato | Semifreddo

Croccante di nocciole | Frutta di stagione **8,90€**



Variazione per due **14,00 €**