



EISACKTALER KOST
SAPORI DELLA VALLE ISARCO

est. 1972

Orari di apertura

12:00 - 14:15 | 18:30 - 21:15

Aperitivo

Spritz rabarbaro-lampone sciroppo fatto in casa, Prosecco, acqua frizzante & limone	7,9
Spritz lime-timo sciroppo fatto in casa	7,5
Spritz Sarti-rosa	6,9
Perlaetus Extra Brut, Abbazia Novacella	6,9
FeralDrink NO1 (no alcool)	5,0

Birra

Baladin Belgian Strong Amber Ale. “Super Bitter”, 8 %	4,9
---	-----



BEVANDE
MENU

Vino bianco

Sylvaner 2024, Pacher, Novacella	6,0
Müller Thurgau Gols 2023, Griesser, Varna	5,7
Kerner 2024, Strasser, Novacella	5,4
Gewürztraminer 2022, Köferer, Novacella	5,8
Riesling 2022, Tauber, Bressanone	6,2

Vino rosso

St. Magdalener 2024, Waldgries, Bolzano	5,4
Pinot Nero Praesulis 2023, Gumphof, Fiè allo Sciliar	7,3
Lagrein Praepositus 2021, Abbazia Novacella	7,5
Cabernet 2021, Wassererhof, Fiè allo Sciliar	7,3

Vino da dessert

Kerner Passito Nectaris 2022, Chiusa	7,5
--------------------------------------	-----

Dal produttore alla nostra tavola

La freschezza e la qualità degli ingredienti regionali costituiscono la base di un’esperienza di gusto incomparabile.

Qui trovate l’elenco dei prodotti e dei produttori:

Prodotti lattiero-caseari altoatesini del caseificio Brimi, pecora “Villnösser Brillenschaf”, speck artigianale del Kaltenbrunnhof, uova da galline allevate all’aperto e uova di quaglia dell’Eggerhof, mela Alto Adige IGP Gala, crauti della Val Venosta, patate dell’Alto Adige, susina di Novacella, insalata di erbe selvatiche del Monstrolhof, cereali dell’Alto Adige come orzo, farina di grano saraceno, farina di segale e miele dell’Alto Adige.

Concorso a premi
SAPORI DELLA VALLE ISARCO

Anche quest’anno avete la possibilità di vincere, partecipando al concorso a premi “Sapori della Valle Isarco”, un buono pasto in uno degli esercizi partecipanti.

Scansionate il codice QR e partecipate!



2 euro del piatto contrassegnato con il logo sono devoluti alla Lebenshilfe – Centro di consulenza per la Comunicazione Aumentativa e Alternativa “Trotzdem reden Onlus”, che sostiene persone dell’Alto Adige che non possono comunicare, o solo con grande difficoltà, attraverso il linguaggio verbale.





EISACKTALER KOST
SAPORI DELLA VALLE ISARCO

est. 1972

Orari di apertura

12:00 - 14:15 | 18:30 - 21:15

Zuppa

Zuppa contadina altoatesina 11,5
patate biologiche, crostini di pane nero
& schiumetta di panna acida

Antipasti

Duetto di testina di vitello 18,9
spuma di patate & cipolla rossa marinata

Formaggio grigio impanato 17,5
carpaccio di barbabietola rossa
& insalata di erbe selvatiche

Tartar di manzo altoatesino 100 g | 20,5
chutney di mele & senape 160 g | 23,5

Primi

Risotto all'orzo 17,9
asparagi bianchi & verdi, ravanelli
& uova di quaglia

Frittelle di patate 16,9
crauti della Val Venosta & crescione

Ravioli “Kloazen” (farina di pere) 19,9
formaggio grigio & chutney di prugne di
Novacella

Tagliatelle alle erbe aromatiche 19,9
ragù d’agnello della Val di funes “Brillenschaf”
& mirtilli rossi

Canederli di grano saraceno pressati 17,5
insalata di cumino o schiumetta di latte
biologico “Brimi”



Mezzogiorno Buffet di insalate
insalate regionali, erbe, cereali, verdure,
condimenti, olio & balsamico 6.8

Sera
insalata mista dalla cucina 6.8

Secondi

Brasato d’agnello della Val di Funes 27,9
“Brillenschaf”
cipolla al Porto, riso pilaf, taccole
& chips di speck

Duetto di manzo 34,9
arrosto & brasato, cavolo cappuccio, crema di
sedano rapa & ciliegia

Salmerino alpino 32,5
cavolo rapa fresco, ravanelli marinati
& tronchetto di patate

Rib eye altoatesino ca. 350 g 39,9
insalata di erbe selvatiche, asparagi verdi,
patata biologica & salse fatte in casa

Burger al pane croccante “Schüttelbrot” 22,9
salsiccia alla nostrana, formaggio Lagrein,
insalata fresca di cavolo al cumino,
barbabietola & maionese alla senape

Filetto di maiale impanato 24,9
insalata di patate, crescione fresco,
mirtilli rossi & rafano

Dolci

Zuppa di vino della Val d’Isarco 12,9
vino Kerner, espuma di cannella
& limone, brioche al burro & sorbetto alle
albicocche

Crème brûlée di pino mugo 11,9
“krapfen” ripieno di mirtilli rossi

“Scheiterhaufen” 11,9
rabarbaro, yogurt & fragole

3 krapfen fatti in casa 6,9
marmellata di albicocche, semi di papavero
& marmellata di prugne

Scegli il tuo menu a 3 portate

1 secondo più 2 portate dal nostro
menu
(Rib Eye solo per 2 persone)

59



senza glutine



vegetariano



senza lattosio