

DE

Herzlich willkommen im Alpin Roof Flora Mitten in Völs am Schlern, umgeben von der einzigartigen Landschaft der Dolomiten, vereint das Alpin Roof Flora authentische Südtiroler Tradition mit zeitgemäßer Küche, geprägt von Forschung, Qualität und Leidenschaft. Sorgfältig ausgewählte Zutaten, erstklassige Fleischspezialitäten und echte Aromen unserer Region machen jedes Gericht zu einem besonderen Erlebnis. Ob Sie aus der Nachbarschaft kommen oder von weit her - wir wünschen Ihnen genussvolle Momente und ein Gefühl wie zu Hause.

IT

Benvenuti all'Alpin Roof Flora

Nel cuore di Fiè allo Sciliar, tra le meraviglie delle Dolomiti, Alpin Roof Flora unisce l'autentica tradizione altoatesina a una cucina contemporanea, fatta di ricerca, qualità e passione.

Ingredienti selezionati con cura, carni d'eccellenza e sapori genuini raccontano la nostra terra in ogni piatto.

Che siate di casa o arrivati da lontano, vi auguriamo momenti di piacere e un'accoglienza sincera.

EN

Welcome to Alpin Roof Flora

Nestled in Fiè allo Sciliar, in the heart of the Dolomites, Alpin Roof Flora brings together authentic South Tyrolean tradition and contemporary cuisine, inspired by research, quality and passion.

Carefully selected ingredients, premium meat and genuine flavours from our region turn every dish into a special experience.

Whether you are a local guest or visiting from afar, we wish you delightful moments and a true home feeling

Boznerstraße 5, 39050 Völs am Schlern

1° Vorne weg

Rindertatar "Alpin"	[1,3,7,10]	24,00 €
Kapern aus Pantelleria · Wachtelei · Senfeis · Limetten-Gel · Bruschetta · leicht pikant		
Burrata aus der Region	[1,7]	18,00 €
18 Monate gereifter Parmaschinken · Oregano-Grissini		
Alpin Marande	[1,7]	28,00 €
Regionale Wurstwaren · lokaler Käse		
Hähnchensalat	[1]	16,00 €
Misticanza · geröstetes Brot · Hähnchenbrust · Kirschtomaten · Balsamico-Glasur		
Süßkartoffel "Völs am Schlern Style"	[7,8] [V]	13,50 €
Burrata-Stracciatella · Honig · Haselnüsse · cremig, süß und alpin		

1° Antipasti

Tartare di manzo "Alpin"

[1,3,7,10]

24,00 €

Capperi di Pantelleria · uovo di quaglia · gelato alla senape · gel lime · bruschetta · leggermente piccante

Burrata locale

[1,7]

18,00 €

Prosciutto crudo di Parma 18 mesi · grissino all'origano

Tagliere merenda Alpin

[1,7]

28,00 €

Salumi nostrani · formaggi locali · selezione della casa

Insalata mista con pollo

[1]

16,00 €

Misticanza · pane tostato · petto di pollo · pomodori ciliegini · glassa di balsamico

Patata dolce "Völs Style"

[7,8] [V]

13,50 €

Stracciatella di burrata · miele · nocciole · cremosa, dolce e alpina

2° Zwischendurch

Tagliatelle mit Hirsch

[1,3,7]

23,00 €

Ragout vom heimischen Hirsch · Preiselbeeren · cremige Stracciatella aus der Region

Schlutzkrapfen aus dem Pustertal

[1,3,7] [V]

16,00 €

Geschmolzene Butter · knuspriger Schüttelbrot-Crunch · Parmesankäse

Knödel-Bis "Alpin"

[1,3,7]

15,00 €

Speck-Käse-Knödel & Spinatknödel · Butter · Krautsalat mit Kümmel · Parmesankäse

2° Primi piatti

Tagliatelle al cervo	[1,3,7]	23,00 €
-----------------------------	----------------	----------------

Ragù di cervo locale · mirtilli rossi · stracciatella cremosa

Schlutzkrapfen della Val Pusteria	[1,3,7] [V]	16,00 €
--	--------------------	----------------

Burro fuso · croccante di pane Schüttelbrot · formaggio grana

Bis di canederli "Alpin"	[1,3,7]	15,00 €
---------------------------------	----------------	----------------

Canederli speck-formaggio & spinaci · burro · insalata di crauti al cumino · formaggio grana

3° Hauptsächliches

12h geschmorte Rinderbacke [7,9] 29,00 €

Rotweinjus · zart geschmort · Selleriemousse

Empfohlene kleine Beilage: Geröstetes Saisongemüse

Kräuter-Hendl aus dem Ofen [SF] 24,00 €

Kräuterduft · leicht pikante Jus · mit Ofen-Drillingen serviert

Wienerschnitzel vom Schwein [1,3,7] 19,50 €

Im Butterschmalz gebacken · Zitrone · Preiselbeeren

Kleine Beilage: Röstkartoffeln oder Pommes frites

Burger

Italian Dream [1,3,7] 19,50 €

Thousand-Island-Sauce · Rucola · Tomate · lokales Rindfleisch · Burrata-Stracciatella · Parmaschinken · Parmesan-Crostino · mit “Crispers” oder Pommes serviert

Hell's Bells [1,3,7] 18,50 €

Pikante Sauce · Rucola · Tomate · lokales Rindfleisch · Cheddar · Speck · Ei · mit “Crispers” oder Pommes serviert

BBQ Burger [1,7] 16,50 €

BBQ-Sauce · Salat · Tomate · lokales Rindfleisch · Cheddar · Speck · mit “Crispers” oder Pommes serviert

3° Secondi piatti

Guancia di manzo brasata 12h	[7,9]	29,00 €
Jus al vino rosso · cottura lenta · mousse di sedano rapa		
<i>Piccolo contorno consigliato: Verdure di stagione arrosto</i>		
Galletto alle erbe al forno	[SF]	24,00 €
Profumo di erbe · jus leggermente piccante		
<i>Servito con patate novelle al forno</i>		
Cotoletta alla milanese (maiale)	[1,3,7]	19,50 €
limone · composta di mirtilli rossi		
<i>Contorno incluso: patate arrosto con cipolla oppure patatine fritte</i>		

Burger

Italian Dream	[1,3,7]	19,50 €
Salsa Thousand Island · rucola · pomodoro · carne di manzo locale · stracciatella di burrata · prosciutto crudo · crostino di Parmigiano · Servito con patate fritte “crispers” o normali		
Hell's Bells	[1,3,7]	18,50 €
Salsa piccante · rucola · pomodoro · carne di manzo locale · cheddar · Speck · uovo · Servito con patate fritte “crispers” o normali		
BBQ Burger	[1,7]	16,50 €
Salsa barbecue · insalata · pomodoro · carne di manzo locale · cheddar · speck · Servito con patate fritte “crispers” o normali		

4° Fleisch & Premium Cuts

Rinder Tagliata vom Grill	[SF]	26,00 €
----------------------------------	------	----------------

Räuchersalz · Rauke · Parmesan · Cocktailtomaten

Empfohlene kleine Beilage: Geröstetes Saisongemüse

Rinderfilet "Alpin"	[7,9,12]	35,00 €
----------------------------	----------	----------------

Selleriemousse · Brokkoli · edle Portweinsoße

Empfohlene kleine Beilage: Geröstetes Saisongemüse oder Knusprige Ofenkartoffeln

Ribeye della Pampa		32,00 €
---------------------------	--	----------------

Saftiges Ribeye · intensiver Fleischgeschmack · kurz gegrillt und mit

Selleriemousse und geröstetes Saisongemüse serviert

Tomahawk Steak

Extra dicker Angus Cut · grosses Format, auch zum Teilen, mit Grillgemüse serviert

9,50 € /100g

4° Carni & tagli pregiati

Tagliata di manzo alla griglia	[SF]	26,00 €
---------------------------------------	------	----------------

Sale affumicato · rucola · Grana · pomodorini

Piccolo contorno consigliato: Verdure di stagione arrosto

Filetto di manzo "Alpin"	[7,9,12]	35,00 €
---------------------------------	----------	----------------

Mousse di sedano · broccoli · salsa al vino porto

Piccolo contorno consigliato: Verdure di stagione arrosto oppure Patate al forno croccanti

Ribeye della Pampa	[9]	32,00 €
---------------------------	-----	----------------

Ribeye succoso · gusto intenso di carne · alla griglia con mousse di sedano e verdure di stagione arrosto

Tomahawk		9,50 € /100g
-----------------	--	-------------------------

Taglio scenografico · grande formato Angus · ideale per la condivisione

Patate al forno croccanti e Verdure di stagione arrosto

5° Beilagen

Süßkartoffel "Völs am Schlern Style"

[7,8] [V]

13,50 €

Burrata-Stracciatella · Honig · Haselnüsse · cremig, süß und alpin

Ofenkartoffeln

[7] [V] [VO]

7,50 €

Drillinge · Rosmarin · perfekt zu Schnitzel, Hendl und Cuts

Geröstetes Saisongemüse

[V] [VO]
[SF]

8,50 €

Saisonal · leicht · ideal zu Tagliata, Filet und Rinderbacke

Selleriepüree

[7,9] [V]

7,50 €

Fein, cremig und rund · besonders passend zu Filet und Schmorgerichten

5° Contorni

Patata dolce "Völs Style"	[7,8] [V]	13,50 €
Stracciatella di burrata · miele · nocciole · cremosa, dolce e alpina		
Patate al forno croccanti	[7] [V] [VO]	7,50 €
Patate novelle · rosmarino · perfette con milanese, galletto e tagli alla griglia		
Verdure di stagione arrosto	[V] [VO] [SF]	8,50 €
Stagionali · leggere · ideali con tagliata, filetto e guancia		
Mousse di sedano rapa	[7,9] [V]	7,50 €
Fine, cremosa e rotonda · perfetta con filetto e piatti brasati		

6° Dessert

Himbeer-Komposition	[1,3,7]	11,50 €
Weiße Schokolade · Crumble · Mangoeis · Himbeergel		
Warmer Apfelstrudel	[1,3,7] [V]	9,50 €
Vanillesauce · Strudel-Eis von StolzLab · warm, klassisch und vertraut		
Tiramisù	[1,3,7] [V]	8,50 €
Cremig, klassisch und ausgewogen · der italienische Abschluss		
Pistazien Lava Cake	[1,3,7,8] [V]	12,00 €
Flüssiger Kern · Pistazien- und Vanilleeis von StolzLab · Himbeercrumble		

6° Dessert

Composizione al lampone	[1,3,7]	11,50 €
Cioccolato bianco · crumble · sorbetto al mango StolzLab · gel lampone		
Strudel di mele caldo	[1,3,7] [V]	9,50 €
Salsa alla vaniglia · gelato allo strudel StolzLab · caldo, classico e familiare		
Tiramisù	[1,3,7] [V]	8,50 €
Cremoso, classico ed equilibrato · il finale italiano		
Lava cake al pistacchio	[1,3,7,8] [V]	12,00 €
Cuore fondente · gelato pistacchio e vaniglia StolzLab · crumble di lamponi		