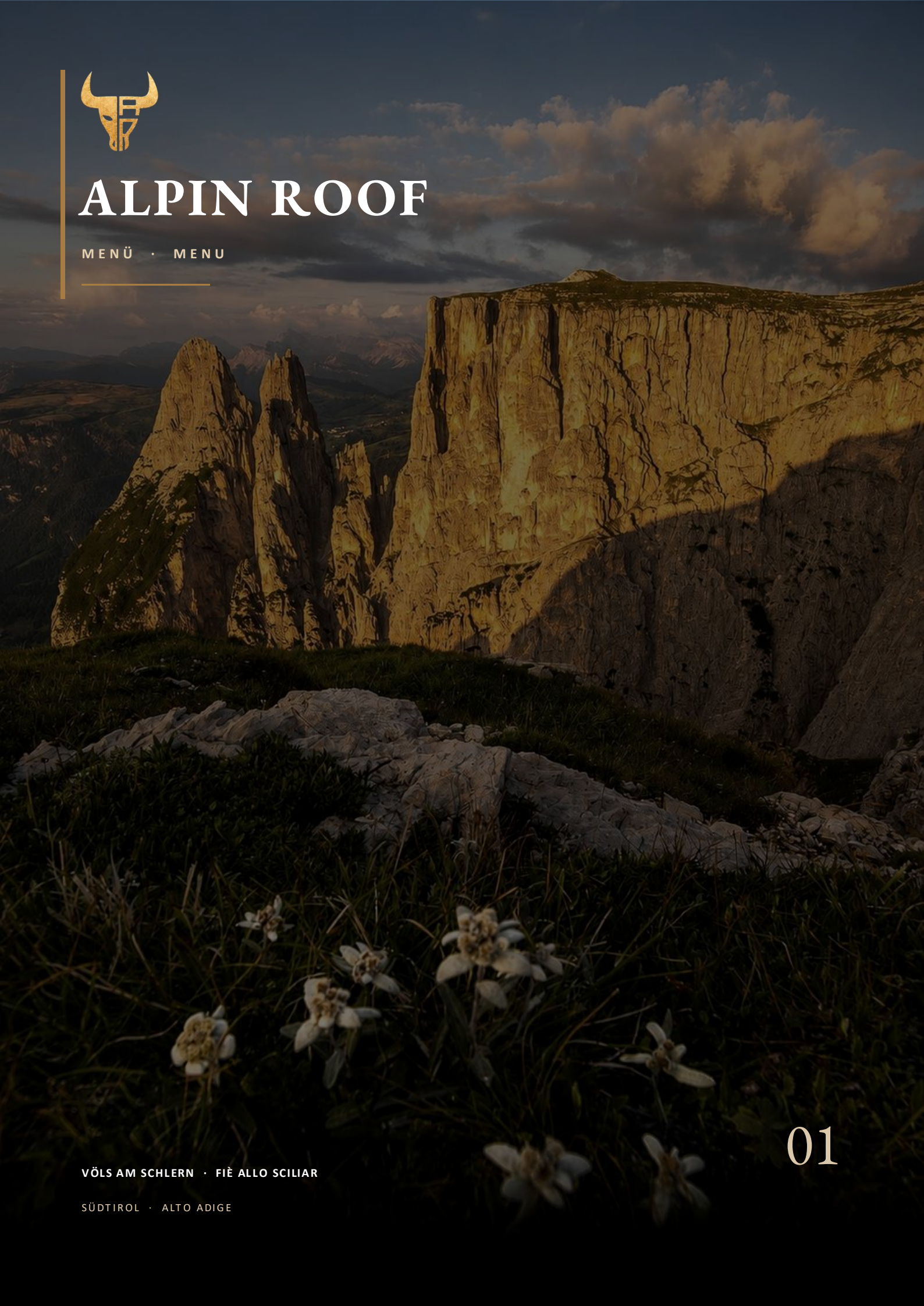
ALPIN ROOF

MENÜ · MENU



01

VÖLS AM SCHLERN · FIÈ ALLO SCILIAR

SÜDTIROL · ALTO ADIGE

1° Vorne weg

01

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] 15,00 €

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 Gluten | 3 Ei | 7 Milch | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | V vegetarisch | VO vegan | SF leicht

1°

Antipasti

Starters

01

Tartare di manzo "Alpin" [1,3,7,10] 24,00 €

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

EN · Beef tartare "Alpin" · Pantelleria capers · quail egg · mustard ice cream · lime gel · bruschetta · mildly spicy
mildly spicy

Burrata locale [1,7] 18,00 €

Prosciutto crudo di Parma 18 mesi · grissino all'origano

EN · Local burrata · 18-month-aged Parma ham · oregano grissino

Tagliere merenda Alpin [1,7] 15,00 €

Salumi nostrani · formaggi locali · selezione della casa

EN · Alpin sharing board · local cured meats · local cheeses · house selection

Insalata mista con pollo [1] 16,00 €

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

EN · Mixed chicken salad · baby leaf salad · toasted bread · chicken breast · cherry tomatoes · balsamic glaze

Patata dolce "Völs Style" [7,8] [V] 13,50 €

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

EN · "Völs Style" sweet potato · burrata stracciatella · honey · hazelnuts · creamy, sweet and Alpine

1 glutine | 3 uova | 7 latte | 8 frutta a guscio | 9 sedano | 10 senape | V vegetariano | VO vegan | SF leggero
1 gluten | 3 eggs | 7 milk | 8 nuts | 9 celery | 10 mustard | V vegetarian | VO vegan | SF light

2° Zwischendurch

02

Tagliatelle mit Hirsch

[1,3,7] 23,00 €

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

Tagliatelle mit Steinpilzen

[1,3,7,10] [V] 15,00 €

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

Kürbiskreme

[1,3,7] [V] 11,00 €

1 Gluten | 3 Ei | 7 Milch | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | V vegetarisch | VO vegan | SF leicht

2°

Primi piatti

First courses

02

Tagliatelle al cervo

[1,3,7] 23,00 €

Ragù di cervo locale · mirtilli rossi · stracciatella cremosa

EN · Venison tagliatelle · local venison ragù · lingonberries · creamy stracciatella

Tagliatelle ai funghi porcini

[1,3,7,10 [V]] 15,00 €

EN · Tagliatelle with porcini mushrooms

Schlutzkrapfen della Val Pusteria

[1,3,7] [V] 16,00 €

Burro fuso · croccante di pane Schüttelbrot · formaggio grana

EN · Pustertal Schlutzkrapfen · melted butter · crispy Schüttelbrot crunch · Grana cheese

Bis di canederli "Alpin"

[1,3,7] 15,00 €

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

EN · "Alpin" dumpling duo · speck-and-cheese dumpling & spinach dumpling · butter · caraway sauerkraut salad · Grana cheese

Vellutata di zucca

[1,3,7] [V] 11,00 €

EN · Creamy pumpkin soup

1 glutine | 3 uova | 7 latte | 8 frutta a guscio | 9 sedano | 10 senape | V vegetariano | VO vegan | SF leggero

1 gluten | 3 eggs | 7 milk | 8 nuts | 9 celery | 10 mustard | V vegetarian | VO vegan | SF light

3°

Hauptsächliches

03

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 Paprika Jus

mit Ofen-Drillingen serviert

Wienerschnitzel vom Schwein

[1,3,7] 19,50 €

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

1 Gluten | 3 Ei | 7 Milch | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | V vegetarisch | VO vegan | SF leicht

3°

Secondi piatti

Main courses

03

Guancia di manzo brasata 12h [7,9] 29,00 €

Jus al vino rosso · cottura lenta · mousse di sedano rapa
Piccolo contorno consigliato: Verdure di stagione arrosto

EN · 12-hour braised beef cheek · red-wine jus · slow-cooked · celeriac mousse ·
Recommended small side: roasted seasonal vegetables

Galletto alle erbe al forno [SF] 24,00 €

Profumo di erbe · jus al peperone leggermente piccante ·
Servito con patate novelle al forno

EN · Oven-roasted herb poussin · aromatic herbs · lightly spiced pepper jus · **Served with roasted baby potatoes**

Cotoletta alla viennese (maiale) [1,3,7] 19,50 €

Limone · composta di mirtilli rossi
Contorno incluso: patate arrosto con cipolla oppure patatine fritte

EN · Viennese-style pork cutlet · lemon · lingonberry compote · **Side included: onion-roasted potatoes or French fries**

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
Contorno incluso: patate fritte "crispers" o normali

EN · Thousand Island sauce · rocket · tomato · local beef · burrata stracciatella · Parma ham · Parmesan crostino ·
Served with "crispers" or regular fries

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

EN · Spicy sauce · rocket · tomato · local beef · cheddar · speck · egg ·
Served with "crispers" or regular fries

BBQ Burger [1,7] 16,50 €

Salsa barbecue · insalata · pomodoro · carne di manzo locale · cheddar · speck ·
Servito con patate fritte "crispers" o normali

EN · Barbecue sauce · lettuce · tomato · local beef · cheddar · speck · **Served with "crispers" or regular fries**

1 glutine | 3 uova | 7 latte | 8 frutta a guscio | 9 sedano | 10 senape | V vegetariano | VO vegan | SF leggero

1 gluten | 3 eggs | 7 milk | 8 nuts | 9 celery | 10 mustard | V vegetarian | VO vegan | SF light

4° Fleisch & Premium Cuts 04

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 [9] 32,00 €

Saftiges Ribeye · intensiver Fleischgeschmack · kurz gegrillt und **mit Selleriemousse und geröstetem Saisongemüse serviert**

Tomahawk Steak 9,50 € /100g

Extra dicker Angus Cut · großes Format, auch zum Teilen · mit **knusprige Ofenkartoffeln und Grillgemüse serviert**

1 Gluten | 3 Ei | 7 Milch | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | 12 Sulfite | V vegetarisch | VO vegan | SF leicht

4° 04

Carni & tagli pregiati

Meat & premium cuts

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

Sale affumicato · rucola · Grana · pomodorini

Piccolo contorno consigliato: Verdure di stagione arrosto

EN · Grilled beef tagliata · smoked salt · rocket · Grana cheese · cherry tomatoes · **Recommended small side: roasted seasonal vegetables**

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

EN · Beef fillet "Alpin" · celeriac mousse · broccoli · port-wine sauce · **Recommended small side: roasted seasonal vegetables or crispy roasted potatoes**

Ribeye della Pampa [9] 32,00 €

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

EN · Pampa ribeye · juicy ribeye · intense beef flavour · grilled **with celeriac mousse and roasted seasonal vegetables**

Tomahawk 9,50 € /100g

Taglio scenografico · grande formato Angus · ideale per la condivisione · **Patate al forno croccanti e Verdure di stagione arrosto**

EN · Impressive Angus cut · large format, ideal for sharing · **Crispy roasted potatoes and roasted seasonal vegetables seasonal vegetables**

1 glutine | 3 uova | 7 latte | 8 frutta a guscio | 9 sedano | 10 senape | 12 solfiti | V vegetariano | VO vegan | SF leggero
1 gluten | 3 eggs | 7 milk | 8 nuts | 9 celery | 10 mustard | 12 sulphites | V vegetarian | VO vegan | SF light

5° Beilagen

05

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

Pommes | Crispers | Süßkartoffel Pommes

5,5-6,50 €

1 Gluten | 3 Ei | 7 Milch | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | V vegetarisch | VO vegan | SF leicht

5° Contorni

Side dishes

05

Patata dolce "Völs Style"

[7,8] [V] 13,50 €

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

EN · "Völs Style" sweet potato · burrata stracciatella · honey · hazelnuts · creamy, sweet and Alpine

Patate al forno croccanti

[7] [V] [VO] 7,50 €

Patate novelle · rosmarino · perfette con milanese, galletto e tagli alla griglia

EN · Crispy roasted potatoes · baby potatoes · rosemary · perfect with Milanese, poussin and grilled cuts

Verdure di stagione arrosto

[V] [VO] [SF] 8,50 €

Stagionali · leggere · ideali con tagliata, filetto e guancia

EN · Roasted seasonal vegetables · seasonal · light · perfect with tagliata, fillet and beef cheek

Mousse di sedano rapa

[7,9] [V] 7,50 €

Fine, cremosa e rotonda · perfetta con filetto e piatti brasati

EN · Celeriac mousse · smooth, creamy and rounded · perfect with fillet and braised dishes

Patatine fritte | Crispers | Dolci

5,5-6,50 €

EN · French fries | Crispers fries | Sweet potatoes fries

1 glutine | 3 uova | 7 latte | 8 frutta a guscio | 9 sedano | 10 senape | V vegetariano | VO vegan | SF leggero

1 gluten | 3 eggs | 7 milk | 8 nuts | 9 celery | 10 mustard | V vegetarian | VO vegan | SF light

6° **Dessert** 06

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

1 Gluten | 3 Ei | 7 Milch | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | V vegetarisch | VO vegan | SF leicht

6°

Dessert

Desserts

06

Composizione al lampone [1,3,7] 11,50 €

Cioccolato bianco · crumble · sorbetto al mango StolzLab · gel lampone

EN · Raspberry composition · white chocolate · crumble · StolzLab mango sorbet · raspberry gel

Strudel di mele caldo [1,3,7] [V] 9,50 €

Salsa alla vaniglia · gelato allo strudel StolzLab · caldo, classico e familiare

EN · Warm apple strudel · vanilla sauce · StolzLab strudel ice cream · warm, classic and comforting

Tiramisù [1,3,7] [V] 8,50 €

Cremoso, classico ed equilibrato · il finale italiano

EN · Tiramisù · creamy, classic and balanced · the Italian finale

Lava cake al pistacchio [1,3,7,8] [V] 12,00 €

Cuore fondente · gelato pistacchio e vaniglia StolzLab · crumble di lamponi

EN · Pistachio lava cake · molten centre · StolzLab pistachio and vanilla ice cream · raspberry crumble

1 glutine | 3 uova | 7 latte | 8 frutta a guscio | 9 sedano | 10 senape | V vegetariano | VO vegan | SF leggero

1 gluten | 3 eggs | 7 milk | 8 nuts | 9 celery | 10 mustard | V vegetarian | VO vegan | SF light