



Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst.  
*Mangiare è necessità, gustare è arte.*  
Eating is a need, enjoying is an art.





KALTE VORSPEISEN  
ANTIPASTI  
COLD STARTERS

Carpaccio vom Rind auf Rucola mit Parmesan  
Carpaccio di manzo su rucola e parmigiano  
Beef carpaccio on arugula with parmesan cheese  
L

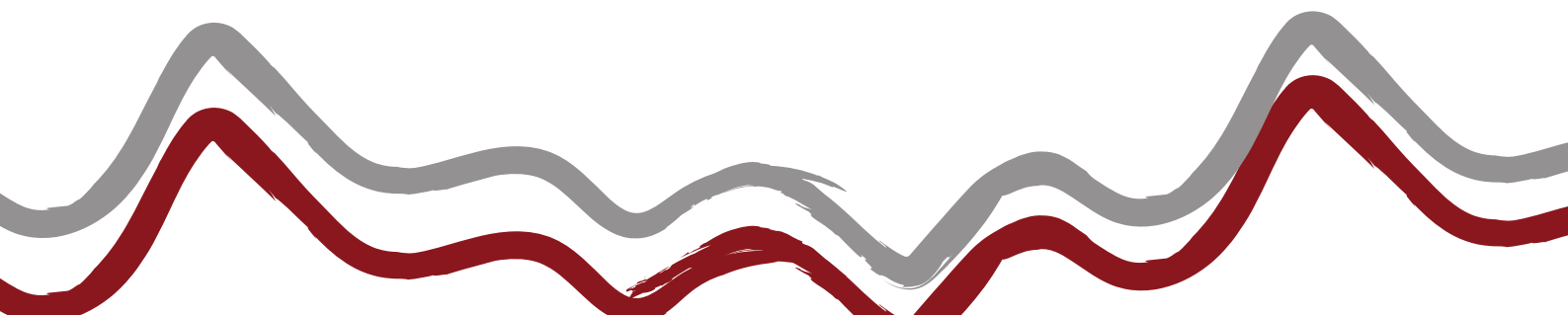
Tiroler Brettljause – Südtiroler Speck, Sextner Käse, Südtiroler  
Kaminwurz  
Merenda Tirolese – Speck  
nostrano, formaggio di Sesto, salsiccia affumicata  
Tyrolean Brettljause - Speck, local cheese, smoked sausage  
L

Sextner Speckteller  
Piatto di speck locale  
Speck plate

Variation vom einheimischen Käse  
Variazione di formaggi locali  
Cheese variation  
L

Sextner Graukäse mit roten Zwiebeln  
Formaggio grigio di Sesto con cipolla rossa  
Local gray cheese with red onions  
L

"Rindshenkel" (geräucherte Bresaola) vom einheimischen Rind auf  
Rucola  
Bresaola affumicata di manzo locale su rucola  
Smoked local bresaola on arugula





SALATTELLER  
INSALATONE  
SALADS

Salatteller mit Thunfisch und roten Zwiebeln

*Insalatona con tonno e cipolla rossa*

Salad with tuna and red onions

P

Salatteller mit gegrillten Truthahnstreifen

*Insalatona con fette di tacchino alla griglia*

Salad with grilled turkey strips

Gemischter Salat

*Insalata mista*

Mixed salad

Krautsalat

*Insalata di cappucci*

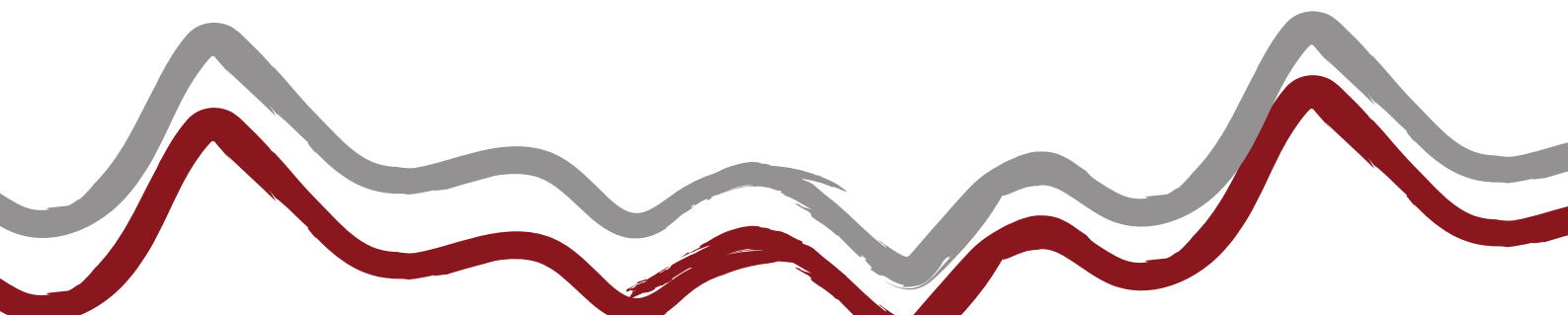
Cabbage salad

Salatteller mit Ziegenfrischkäse vom Unteroltlhof

*Insalatona con formaggio fresco di capra dal maso "Unteroltlhof"*

Salad with goat cream cheese

L





SUPPEN  
MINESTRE  
SOUPS

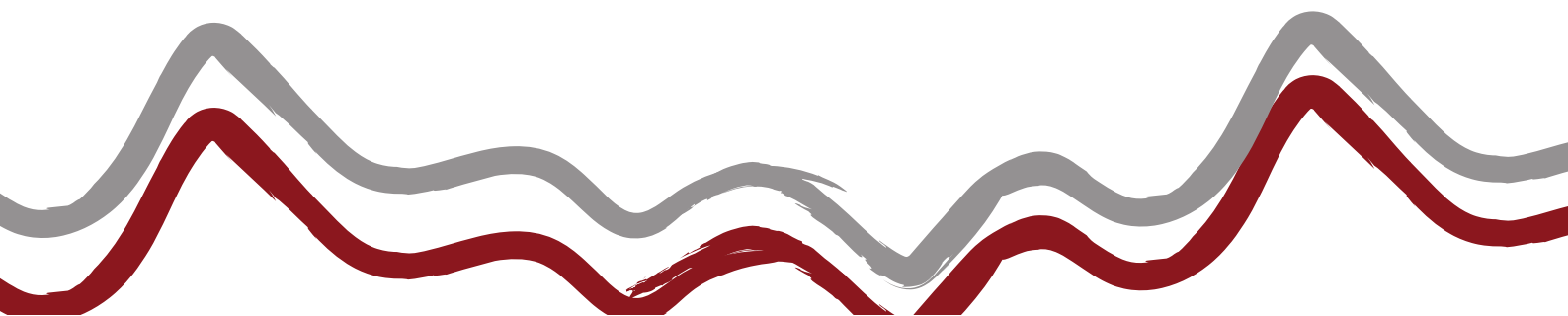
Gerstelsuppe mit Südtiroler Spinat-Tirtl  
*Zuppa d'orzo con "Tirtl" tirolese agli spinaci*  
Gerstel soup with South Tyrolean spinach "Tirtl"  
G,L,E

Speckknödelsuppe (15 Minuten)  
*Canederli di speck in brodo (15 minuti)*  
Speck dumpling soup (15 minutes)  
L,G,E

Nudelsuppe mit Würstel  
*Pastina in brodo con würstel*  
Noodle soup with wurstel  
E,G

Frittatensuppe  
*Frittatina alle erbe in brodo*  
Consommé with herbs pancake strips  
L,G,E

Vegetarische Gemüsebrühe mit Käsepressknödel  
*Canederli pressati in brodo di verdure*  
Vegetarian soup with cheese dumplings  
G,L,E





WARME VORSPEISEN - PRIMI PIATTI  
WARM STARTERS

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Kartoffelfülle,  
Parmesan & geschmolzener Butter (15 Minuten)

Ravioli tirolesi fatti in casa ripieni di patate, al  
burro fuso e parmigiano (15 minuti)

Homemade Schlutzkrapfen with potato filling, parmesan &  
melted butter (15 minutes)

G,E,L

Knödeltris mit geschmolzener Butter, Parmesan und Krautsalat (15 Minuten)

Tris di canederli con burro fuso ,parmigiano e cappucci (15 minuti)

Dumplings tris with melted butter, parmesan and cabbage salad (15 minutes)

G,E,L

Maccheroni oder Spaghetti Tomatensauce

Mezze penne o spaghetti al pomodoro

Macaroni or spaghetti tomato sauce

G,E

Maccheroni oder Spaghetti Bolognese

Mezze penne o spaghetti al ragú

Macaroni or spaghetti bolognese

G,E

Pikante Knoblauchspaghetti

Spaghetti aglio olio peperoncino

Spaghetti garlic oil chili pepper

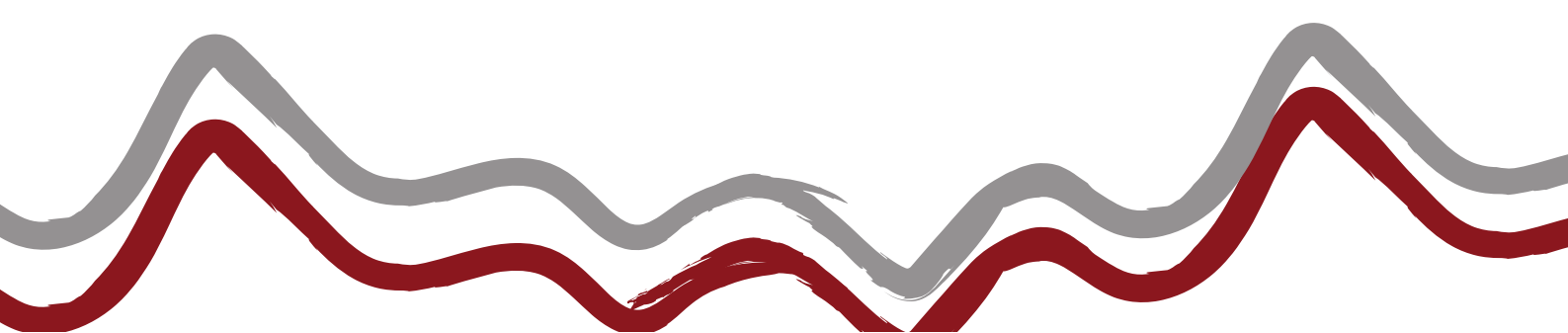
G,E

Hirtenmaccheroni

Mezze penne alla pastora

Shepherd's macaroni

G,L





Spinatspätzle mit Speck und Sahne  
Gnocchetti di spinaci con speck e panna  
Spinach spaetzle with bacon and cream  
E,G,L

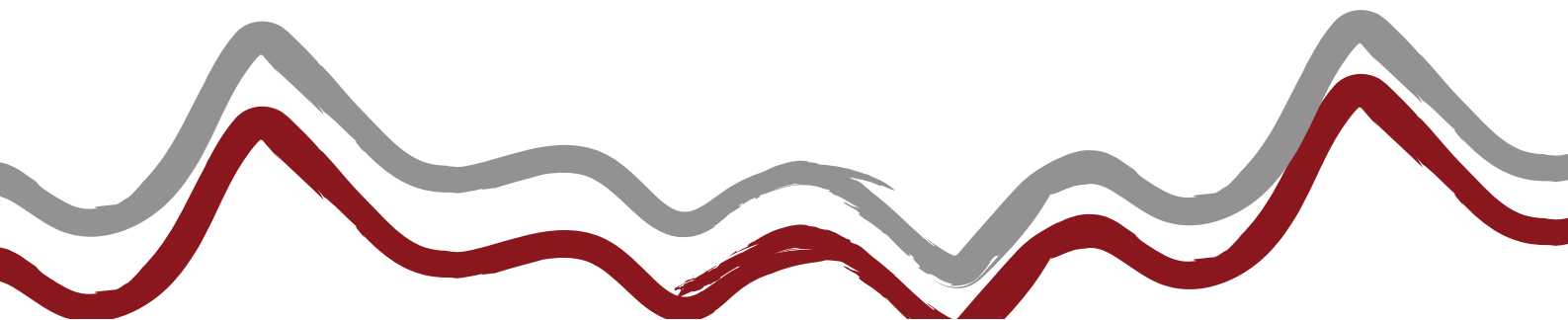
Tiroler Eierspätzle auf Sauerkraut mit Sextner Bergkäse  
Gnocchetti tirolesi all' uovo su crauti con formaggio montagna di sesto  
Tirolean egg-spaetzle on pickled cabbage with local mountain cheese  
E,L,G

HAUPTSPEISEN  
SECONDI PIATTI  
MAIN DISHES

Tirolergröstel mit Krautsalat  
Rosticciata tirolese con insalata di cappucci  
Tyrolean Gröstel with cabbage salad

Rindertagliata auf Rucola, mit Parmesankäse, Röstkartoffeln und  
Grillgemüse  
Tagliata di manzo con rucola, parmigiano, patate arrostate e verdura alla  
griglia  
Beef tagliata on rucola, with parmesan cheese, roasted potatoes and grilled  
vegetables  
L

Grillgemüse mit Sextner Stangenkäse  
Verdura alla griglia con formaggio nostrano letteria  
Grilled vegetables with local cheese





HAUPTSPEISEN  
SECONDI PIATTI  
MAIN DISHES

ZIN FUX BURGER

(Fleisch - Black Angus, Käse, Salat, Tomate, Zwiebel, Speck) mit Pommes  
(carne - Black Angus, formaggio, insalata, pomodoro, cipolla, speck) con  
patate fritte

(meat - Black Angus, cheese, lettuce, tomato, onion, Speck) with fries  
G,L

VEGGIE BURGER

(Bio-Spiegelei, Salat, Tomate, Käse, Zwiebel) mit Pommes  
(uovo biologico al tegame, insalata, pomodoro, formaggio, cipolla) con  
patate fritte

(organic fried egg, lettuce, tomato, cheese, onion) with fries  
E,G,L

Bio -Spiegeleier mit Speck und Röstkartoffeln

Uova biologiche al tegame con speck e patate arrostate

Organic fried eggs with Speck and roasted potatoes

E

Schnitzel nach Wiener Art mit Pommes oder Röstkartoffeln

Milanese con patate fritte o patate arrostate

Viennese style schnitzel with fries or roasted potatoes

G,E

Einheimische Bratwurst mit Röstkartoffeln und Sauerkraut

Salsiccia locale con patate arrostate o crauti

Local sausage with roasted potatoes or pickled cabbage

L

Einheimisches Würstel mit Röstkartoffeln oder Pommes

Würstel locale con patate arrostate o patate fritte

Local würstel with roasted potatoes or fries

G



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE  
PER I NOSTRI BAMBINI  
KIDS MENU

Hexensuppe (Nudelsuppe mit Würstel)  
Minestrina delle streghe (pastina in brodo con wurstel)  
Witch soup (noodle soup with sausage)  
G

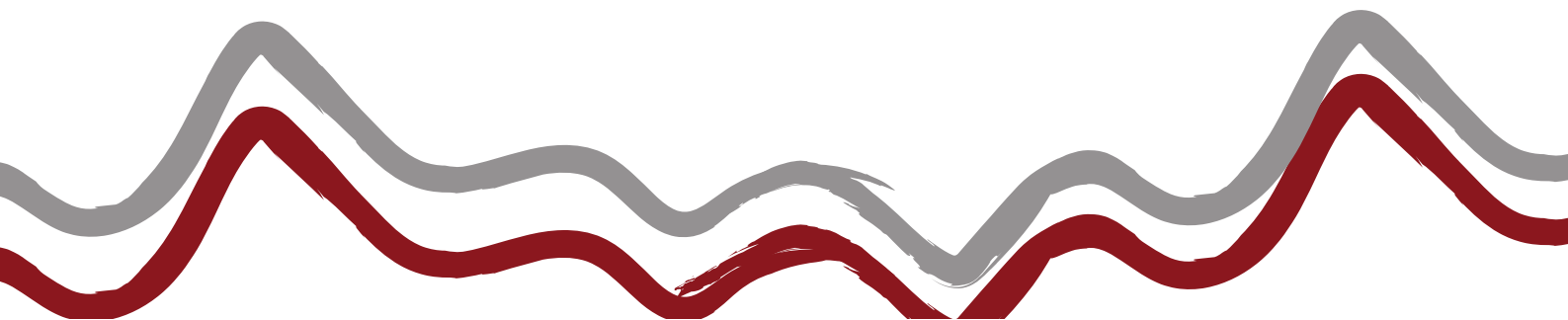
Minimouse (Maccheroni mit Tomatensauce)  
Minimouse (Mezze penne al pomodoro)  
Minimouse (Macaroni with tomato sauce)  
G,E,L

Minimouse (Maccheroni mit Bolognese)  
Minimouse (Mezze penne al ragú)  
Minimouse (Macaroni bolognese)  
G,E,L

„Fux“-Spätzle (Spinatspätzle mit Speck und Sahne)  
Gnocchetti „Fux“ (gnocchetti di spinaci con speck e panna)  
"Fux"-Spätzle (spinach spätzle with bacon and cream)  
G,E,L

Goofy (Würstel mit Pommes)  
Goofy (Würstel con patatine fritte)  
Goofy ( Würstel with fries)  
G

Harry Potter Schnitzel (Schnitzel nach Wiener Art mit Pommes)  
Milanese Harry Potter (Milanese con patate fritte)  
Harry Potter Schnitzel (Viennese style schnitzel with fries)  
G,E







HAUSGEMACHTE DESSERT  
DOLCI FATTI IN CASA  
HOMEMADE DESSERT

Panna Cotta  
L

Tiramisú  
L,G,E

Hausgemachtes Halbgefrorenes  
Semifreddo fatto in casa  
Homemade semifreddo

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce  
"Strudel" di mele fatto in casa con crema alla vaniglia  
Homemade apple strudel with vanilla sauce  
L,G,E

Hausgemachte Kuchen (variieren täglich)  
Torte e dolci fatti in casa (variano ogni giorno)  
Homemade cakes (vary daily)

Kaiserschmarren mit Apfelmus und Preiselbeeren  
„Kaiserschmarrn“ con mousse di mele e marmellata di mirtilli rossi  
Kaiserschmarren with apple mousse and cranberries  
G,L,E

ALLERGENE – ALLERGENI – ALLERGIES

G= Getreide-Gluten - Cereali Glutine; C= Krustentier - Crostacei;

E= Eier und deren Produkte - Uova e prodotti derivati;

P= Fisch und deren Produkte - Pesce e prodotti derivati; A= Cashewnuss - Arachidi;

AN=Anhydrid sulfidisch - Anidride solforosa; N= Nussfrüchte - Frutta a guscio; LU= Lupinen - Lupini;

M= Muschel-Weichtiere - Molluschi; S= Soja und Produkte - Soja e derivati;

L= Milch und Milchprodukte - Latte e prodotti a base di latte; SE= Sellerie- Sedano; SN=Senf - Senape;

SM= Sesamsamen - Semi di sesam

Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet  
In caso di necessità usiamo anche prodotti surgelati  
If necessary we might use frozen products