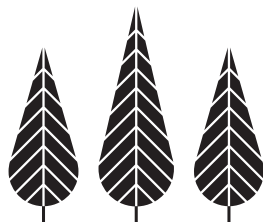


Menu



Ansitz Heufler

BY NORBERT NIEDERKOFER

Unser Team

Il nostro team
Our team

Norbert Niederkofler

Küche | Cucina | Kitchen

Matteo
Maya
Maria

Service | Servizio | Service

André
Federica
Davide

Glutenfrei
Senza glutine
Gluten free



Laktosefrei
Senza lattosio
Lactose free



Vegetarisches Gericht
Piatto vegetariano
Vegetarian dish



Gedeck, Brot und Butter

Coperto, Pane e Burro

Cover, Bread and Butter



2.5

Extra Brot

Pane Extra

Extra Bread



4

Unsere kalten Vorspeisen

I nostri Antipasti

Our Starters

Gemischte kalte Platte mit heimischen Wurst- und Käsespezialitäten Meerrettich und Essiggurken

Tagliere di Salumi e Formaggi locali
Rafano e Cetriolini

South Tyrolean Cold Cuts and Cheeses
Horseradish and Pickles



17.5

»Graukäse«

Ahrntaler Graukäse Zwiebel, Schwarzer Pfeffer und Essig

Formaggio »Graukäse« della Valle Aurina
Cipolla, Pepe Nero e Aceto

»Graukäse« Cheese from Aurina Valley
Onion, Black Pepper and Vinegar



14

Stubentartar vom Rind mit Butterbrot

Tartare di Manzo della Stube
con Pane al Burro

Stuben Beef Tartare
with Butterbread

24

Unsere warmen Vorspeisen

I nostri Primi

Our First Courses

»Pressknödel«

**mit Graukäse
Krautsalat und Nussbutter**

Canederli al »Graukäse«
Cavolo Cappuccio e Burro Nocciola

Dumpling with »Graukäse« Cheese
Cabbage and Brown Butter



15.5

»Schlutzer«

**Teigtaschen gefüllt mit Topfen und Spinat,
serviert mit Mohn oder Käse**

Mezzelune di Ricotta e Spinaci,
serviti con Papavero oppure Formaggio

Ricotta and Spinach Ravioli,
served with Poppy Seeds or Cheese



16

Pappardelle mit Pilzen

Pappardelle ai Funghi

Pappardelle with Mushrooms



16

Unsere Hauptspeisen

I nostri Secondi

Our Second Courses

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeermarmelade

Cotoletta di vitello alla Milanese
e Mirtilli Rossi

"Schnitzel" breaded Veal
Lingonberry Jam

24

Polenta mit Käse und Pilzen

Polenta, Formaggio e Funghi

Polenta, Cheese and Mushrooms



18

Gebratene Schweinshaxe Senf, Kräuter aus unserem Garten

Stinco di Maiale al Forno
Senape del Contadino e Erbe Aromatiche

Roasted Pork Shank
Mustard and Herbs from our Garden



19.5

Unsere Beilagen

I nostri Contorni

Our Sides

Südtiroler Kartoffelsalat

Insalata di Patate Altoatesina

South Tyrolean Potato Salad



5.5

Blattsalat

Insalata dell'Orto

Green Salad



5

Krautsalat

Insalata di Cavolo Cappuccio

Shredded Cabbage Salad



5

Knusprige Pustertaler Ofenkartoffeln

Patate Pusteresi arrosto

Roasted Potatoes



5.5

Unsere Süßspeisen I nostri Dolci Our Desserts

»Kaiserschmarren«

Kaiserschmarren Rosinen, Rum und Preiselbeeren

Kaiserschmarren
Uvetta, Rum, Mirtilli rossi

Tyrolean Pancake
Raisin, Rhum, Lingonberries



10.5

»Heisse Liebe«

Cremeeis, Himbeeren und Schlagsahne

Gelato alla Crema,
Lamponi e Panna

Gelato,
Raspberries and Cream



8.5

»Milchreis«

Milchreis Mohn, Nussbutter und Aprikosen

Riso e Latte
Papavero, Burro Nocciola e Albicocche

Rice pudding
Poppy Seeds, Beurre Noisette and Apricots



7.5

Unsere Kinderkarte

Il nostro menù bambini

Our kids' menu

Pasta mit Tomatensauce oder Ragù

Pasta
con pomodoro oppure ragù

Pasta
with tomato sauce or ragù



9

Pasta mit Butter

Pasta al burro

Pasta with butter



7

»Schlutzer«

Teigtaschen gefüllt mit Topfen und Spinat

Mezzelune di Ricotta e Spinaci

Ricotta and Spinach Ravioli



9

Unsere Kinderkarte

Il nostro menù bambini

Our kids' menu

Kalbs-Paillard mit Kartoffeln

Paillard di vitello
con patate

Veal paillard
with potatoes



15

Cremeeeeis

Gelato alla crema

Gelato



5

Kuchen des Tages

Torta del giorno

Cake of the day



5