

Unsere Philosophie

La nostra filosofia

Our philosophy

Das Wiederentdecken alter Rezepte und Traditionen lässt uns die Geschichte erleben, die tief in diesen historischen Mauern verwurzelt ist. Jedes Gericht ist - ganz im Sinne von »Cook the Mountain« - eine Hommage an die Aromen Südtirols, bei der wir die feinen Besonderheiten jeder einzelnen Talregion bewahren. Unsere Küche ist geprägt von Bescheidenheit und tiefem Respekt gegenüber allem, was uns umgibt – ohne jemals die Wurzeln aus den Augen zu verlieren, die uns bis hierher geführt haben.

Riscoprire antiche ricette e tradizioni significa assaporare un frammento di storia custodito tra queste mura secolari. In ogni piatto, secondo la filosofia »Cook the Mountain«, celebriamo i sapori che da sempre raccontano la cucina altoatesina, rispettandone le sfumature che mutano di valle in valle. La nostra cucina è fatta di umiltà e di profondo rispetto per ciò che ci circonda, senza mai allontanarci dalle radici che ci hanno condotto fin qui.

Rediscovering ancient recipes and traditions means tasting a piece of history preserved within these centuries-old walls. In every dish, following the philosophy of »Cook the Mountain«, we celebrate the flavors that have long told the story of South Tyrolean cuisine, honoring the subtle differences from valley to valley. Our cooking is made with humility and deep respect for everything around us, never straying from the roots that have brought us to where we are today..

Unsere Produzenten

I nostri produttori
Our producers

Obst und Gemüse | Frutta e Verdura | Fruits and Vegetables

Valentin Innerhofer, Oberhaushof
Sabine Oberheinricher & Marco Perri, Tschogglerhof

Milchprodukte | Prodotti lattiero-caseari | Dairy Products

Rita & Karl Oberhollenzer, Hochgruberhof
Ulrike & Florian Wolfsgruber, Goasglick
Christoph Tasser, Natursennerei Unterhuber
Claudia & Roland Eder, Moarhof

Fleisch | Carne | Meat

Florian Steiner, Metzgerei Steiner
Verena Baumgartner, Metzgerei Baumgartner

Eier | Uova | Eggs

Christian Marchesini, Hintnerhof

Honig | Miele | Honey

Monika & Edmund Berger, Hennig

Unser Team

Il nostro team
Our team

Norbert Niederkofler

Küche | Cucina | Kitchen

Matteo
Maya
Maria

Service | Servizio | Service

André
Federica
Giulia
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

Menu »Heufler«

Menü »Heufler«
Das Beste unserer Produzenten, von der Vorspeise bis zum Dessert

Menú »Heufler«
Il meglio dei nostri produttori, dall'Antipasto al Dolce

Menu »Heufler«
The best from our producers, from Appetizer to Dessert

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

Unsere kalten Vorspeisen

I nostri Antipasti

Our Starters

Stubentatar vom Rind mit Butterbrot

Tartare di Manzo della Stube
con Pane al Burro

Stuben Beef Tartare
with Brioche Bread

24

»Kniekiechl«

Südtiroler »Kniekiechl« mit Ragù

Frittella tradizionale altoatesina
con Ragù

Traditional fried Bun
with Ragout

18,5

Unsere warmen Vorspeisen

I nostri Primi

Our First Courses

»Pressknödel«

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

Unsere warmen Vorspeisen

I nostri Primi

Our First Courses

Tagliatelle mit Pilzen

Tagliatelle ai Funghi

Tagliatelle with Mushrooms



16

»Frittatensuppe«

Frittaten in Consommé von Rind und Huhn

Crespelle
e Consommè di Manzo e Gallina

Crepes
in Beef and Chicken Consommè

12

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
with Lingonberry Jam

24

Geschmorte Rinderwange

Guancia di Manzo brasata

Braised Beef Cheek



24

Unsere Hauptspeisen

I nostri Secondi

Our Second Courses

Gebratene Schweinshaxe **Senf und Kräuter**

Stinco di Maiale al Forno
Senape e Erbe Aromatiche

Roasted Pork Shank
Mustard and Herbs



19.5

Saibling **mit Bozner Sauce**

Salmerino
e Salsa Bolzanina

Char Fish
and Bolzano style Egg Sauce



23.5

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



6

Krautsalat

Insalata di Cavolo Cappuccio

Shredded Cabbage Salad



5

Unsere Beilagen

I nostri Contorni

Our Sides

Knusprige Pustertaler Ofenkartoffeln

Patate Pusteresi arrosto

Roasted Potatoes



5.5

Polenta und Pilze

Polenta e Funghi

Polenta and Mushrooms



8.5

Unsere Süßspeisen

I nostri Dolci

Our Desserts

»Kaiserschmarren«

Kaiserschmarren **Rosinen, Rum und Preiselbeeren**

Kaiserschmarren
Uvetta, Rum e Mirtilli rossi

Tyrolean Pancake
Raisin, Rhum and Lingonberries



10.5

»Heisse Liebe«

Creemeeis **Himbeeren und Schlagsahne**

Gelato alla Crema
Lamponi e Panna

Gelato
Raspberries and Cream



8.5

Unsere Süßspeisen

I nostri Dolci

Our Desserts

»Milchreis«

Milchreis Mohn, Nussbutter und Aprikosen

Riso al Latte
Papavero, Burro Nocciola e Albicocche

Rice pudding
Poppy Seeds, Beurre Noisette and Apricots



7.5

Apfelstrudel Englische Creme und Schlagsahne

Strudel di Mele
Crema Inglese e Panna montata

Apple Strudel
Custard and whipped Cream



6.5

Unsere Kinderkarte

Il nostro menù bambini

Our kids' menu

Pasta **mit Tomatensauce oder Ragù**

Pasta
al 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

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffeln

Cotoletta di vitello alla Milanese
con Patate

"Schnitzel" breaded Veal
with Potatoes

15

Cremeeeeis

Gelato alla Crema

Gelato



5

Kuchen des Tages

Torta del giorno

Cake of the day



4.5