

B U S I N E S S L U N C H

Salate | Insalate

Build Your Salad

Nach Wahl vom Buffet
A scelta dal nostro buffet

8€

Dinkel-Fusilloni | Tomate | Auberginen |
Basilikum | geräucherter Ricotta
*Fusilloni di farro | pomodoro | melanzane |
basilico | ricotta affumicata*

17€
(D,J)

Insalata di Polpo

Gemischter Salat | Oktopus | Kartoffeln |
Oliven | Kirschtomaten | Zitronendressing
*Misticanza | polpo | patate | olive leccine |
pomodorini | dressing al limone*

18€
(F,G)

Kartoffelgnocchi | Sauce aus Rispentomaten |
Burrata | Basilikumpesto
*Gnocchi di patate | sugo di pomodori a grappolo |
burrata | pesto al basilico*

17€
(D,J,L)

Insalata Caesar

Eisbergsalat | Huhn | Eier | Croutons |
Parmesan | Caesar-Sauce
*Iceberg | pollo | uova | crostini |
parmigiano | salsa caesar*

17€
(D,F,E,J)

Kräuterrisotto | gebratene Wachtelbrust |
Mini-Karotten
*Risotto alle erbe aromatiche |
petto di quaglia arrosto | mini carote*

18€
(D,L)

Superfood Salad

Quinoa | Avocado | Kichererbsen | Basilikum-
Dressing | Kürbiskerne | süß-saure Zwiebel
*Quinoa | avocado | ceci | dressing al basilico |
semi di zucca | cipolla in agrodolce*

16€
(B)

Schlutzkrapfen | lokale
Almbutter | Grana | Schnittlauch
*Schlutzkrapfen | burro di malga
locale | Grana | erba cipollina*

19€
(D,E,J,L)

Hauptspeisen | Secondi Piatti

Käse | Formaggi

Auswahl von Südtiroler Käsesorten
Selezione di formaggi dell'Alto Adige

22€
(D,J,L)

Paillard | gegrilltes Gemüse
Paillard | verdure alla griglia

19€

Warme Vorspeisen | Primi Piatti

Spaghetti | Aglio e Olio |
knuspriger Schüttelbrot-Crumble aus Südtirol
*Spaghetti | aglio e olio |
crumble croccante di Schüttelbrot altoatesino*

14€
(J,L)

Blumenkohlsteak | Dolomiten-Salat
Bistecca di cavolfiore | insalata delle Dolomiti

20€
(D,E,J)

Thunfischfilet mit Sesam | süß-saure Zwiebel |
Creme von gerösteter Paprika
*Filetto di tonno al sesamo | cipolla in agrodolce |
crema di peperoni arrostiti*

24€
(F,A)

Vitello tonnato
Vitello tonnato

25€
(D,E,F,J)

Spaghetti | hausgemachte Tomatensauce |
frisches Basilikum
*Spaghetti | salsa di pomodoro fatta in casa |
basilico fresco*

15€
(J,L)

Kalbsschnitzel nach Mailänder Art |
Pommes frites | Heidelbeerkonfitüre
*Cotoletta di vitello alla milanese | patatine fritte |
confettura di mirtilli*

28€
(A,E,J)

Spaghetti | hausgemachte Bolognese
Spaghetti | salsa bolognese fatta in casa

17€
(J,L)



Kerner, Cantina Valle Isarco, 2025

7,00€

Huck Am Bach, Cantina di Bolzano, 2025

7,00€

Menüangebot | Menu Combinato

26€

Warme Vorspeise + Business Salad
mit Wasser und Kaffee

Primo Piatto + Business Salad con acqua e caffè

Hauptspeise + Business Salad
mit Wasser und Kaffee

30€

*Secondo Piatto + Business Salad
con acqua e caffè*

BUSINESS LUNCH

Insalate | Salads

Build Your Salad

A scelta dal nostro buffet
Your choice from our buffet

8€

Insalata di Polpo

Misticanza | polpo | patate | olive leccine |
pomodorini | dressing al limone
Mixed Salad | Octopus | Potatoes | Olives |
Cherry Tomatoes | Lemon Dressing

18€
(F,G)

Insalata Caesar

Iceberg | pollo | uova | crostini |
parmigiano | salsa caesar
Iceberg Salad | Chicken | Eggs |
Croutons | Parmesan | Caesar Sauce

17€
(D,F,E,J)

Superfood Salad

Quinoa | avocado | ceci | dressing al basilico |
semi di zucca | cipolla in agrodolce
Quinoa | Avocado | Chickpeas | Basil
Dressing | Pumpkin Seeds |
Sweet and Sour Onions

16€
(B)

Formaggi | Cheese

Selezione di formaggi dell'Alto Adige
Selection of South Tyrolean cheeses

22€
(D,J,L)

Primi Piatti | First Courses

Spaghetti | aglio e olio |
crumble croccante di Schüttelbrot altoatesino
Spaghetti | aglio e olio | crispy South Tyrolean
Schüttelbrot crumble

14€
(J,L)

Spaghetti | salsa di pomodoro fatta in casa |
basilico fresco
Spaghetti | homemade tomato sauce |
fresh basil

15€
(J,L)

Spaghetti | salsa bolognese fatta in casa
Spaghetti | homemade Bolognese sauce

17€
(J,L)

Fusilloni di farro | pomodoro | melanzane |
basilico | ricotta affumicata
Spelt fusilloni | tomato | aubergine | basil |
smoked ricotta

17€
(D,J)

Gnocchi di patate |
sugo di pomodori a grappolo | burrata |
pesto al basilico
Potato gnocchi | vine tomato sauce | burrata |
basil pesto

17€
(D,J,L)

Risotto alle erbe aromatiche |
petto di quaglia arrosto | mini carote
Herb risotto | roasted quail breast | baby carrots

18€
(D,L)

Schlutzkrapfen | burro di malga locale |
Grana | erba cipollina
Schlutzkrapfen | local alpine butter |
Grana cheese | chives

19€
(D,E,J,L)

Secondi Piatti | Main Courses

Paillard | verdure alla griglia
Grilled paillard | grilled vegetables

19€

Bistecca di cavolfiore | insalata delle Dolomiti
Cauliflower steak | Dolomites salad

20€
(D,E,J)

Filetto di tonno al sesamo | cipolla in agrodolce |
crema di peperoni arrostiti
Sesame-crusted tuna fillet |
sweet-and-sour onion | roasted pepper cream

24€
(F,A)

Vitello tonnato
Vitello tonnato

25€
(D,E,F,J)

Cotoletta di vitello alla milanese |
patatine fritte | confettura di mirtilli
Milanese-style veal cutlet | French fries |
blueberry preserve

28€
(A,E,J)



Kerner, Cantina Valle Isarco, 2025

7,00€

Huck Am Bach, Cantina di Bolzano, 2025

7,00€

Menu Offer | Menu Combinato

Primo Piatto + Business Salad con acqua e caffè
First Course + Business Salad
with water and coffee

26€

Secondo Piatto + Business Salad
con acqua e caffè

30€

Second Course + Business Salad with
water and coffee

Allergeni – A Arachidi, B Frutta a guscio, C Lupini, D Latte e derivati, E Uova e derivati, F Pesce, G Molluschi, H
Crostacei, I Soia, J Glutine, K Sesamo, L Sedano, M Senape, N Anidride solforosa e solfiti

Allergens – A Peanuts, B Tree nuts, C Lupin, D Milk and milk products, E Eggs, F Fish, G Molluscs, H
Crustaceans, I Soya, J Cereals containing gluten, K Sesame seeds, L Celery, M Mustard, N Sulphur dioxide
and sulphites