

HOILA!

Das AltoAdige soll Euch einen kleinen Ausschnitt der Vielfalt der südlichsten Region der Alpen und der nördlichsten Region Italiens darbieten. Weine, Käse, Speck und Äpfel nur einige der tollen Produkte von der Sonnenseite der Alpen. Das AltoAdige versteht sich als Treffpunkt für jene produktaffinen Gäste die auch gerne mal der Hektik entfliehen um ein gutes Glas Wein mit dazugehöriger Brettl-Marende oder auch nur kleine leckere Häppchen zu genießen. Es versteht sich als Kleinod, wo man isst bevor man zum eigentlichen Abendessen aufbricht. Dem „Aperitivo“ haben wir uns in erster Linie verschrieben – der kleine Snack mit einem leckeren Glas Wein oder Cocktail vor dem Essen.

Eine kleine aber feine Auswahl Südtiroler Qualitätsprodukte mit starkem alpenländischem aber auch italienischem Einfluss, so kann man die Produktpalette umschreiben, die wir immer weiter ausweiten möchten.

Wir, eure Gastgeber Mona (Berlin) und Werner (Bruneck/Südtirol) werden Euch nach bestem Wissen und Gewissen beraten und bewirten.

ALTO – FRÜHSTÜCK DEN GANZEN TAG

BRUNECK

Brioche, Cappuccino & Bergapfelsaft
Klassisches Businessfrühstück in Südtirol und Rest-
Italien, bestehend aus unseren leckeren Croissant,
Cappuccino und einem Glas Südtiroler Bio-
Bergapfelsaft (0,2 l)

5,7

DOLOMITEN

Südtiroler Müsli und Bio-Mager-Joghurt, frische
Früchte mit Honig und karamellisierte Nüsse.
Südtiroler Bio-Bergapfelsaft (0,2 l)

6,5

LUIS & LIESL

Feine Südtiroler Käseauswahl von der kleinen sehr
exklusiven Feinkäserei „Capriz“ aus dem Pustertal.
Bauernspeck aus dem Sarntal oberhalb der
Landeshauptstadt Bozen, knackige Kaminwurze,
Kräuterschinken und einem hartgekochten Bio Ei.
Dazu servieren wir Brotkorb mit Croissant, Butter,
Marmelade, Glas Südtiroler Bio-Bergapfelsaft (0,2 l)
und Schälchen mit frischen Früchten.

1 Person 13

2 Personen 19

EIERSPEISEN

Rührei natur (3 Eier) **4,8**

Rührei mit Speck (3Eier) **5,8**

2 Spiegeleier **3,5**

2 Spiegeleier mit Speck **4,5**

Alle Eierspeisen werden mit einer Brotauswahl
und Butter serviert.

ALTO – HEISSGETRÄNKE

Espresso **1,5**

Doppio Espresso **2,3**

Espresso Macchiato **1,8**

Milchkaffee **3,2**

Marrochino **2,4**

Espresso, Milchschaum, Sahne & Schoko

Cappuccino **2,7**

Latte Macchiato **3,2**

Caffè Americano **1,8**

Caffè Shakerato **2,8**

Kaffee, Zuckersirup, Eiswürfel gemixt im Mixer

Caffè Shakerato mit Bailey`s **4**

Kaffee, Zuckersirup, Eiswürfel und Bailey`s
gemixt im Mixer

BIO-TRINK-SCHOKOLADE

Bio-Trinkschokoladenpulver aus kontrolliert
biologischen Landbau. Zutaten: Bio-Rohrzucker,
Bio-Kakao 42 %, wird mit Milch zubereitet.

1 Tasse „Die Braune“ **3,5**

1 Tasse „Die dicke Braune“ **4,5**

1 Tasse dicke braune Schokolade

mit Rum/densa scura con rum **5,6**

Schlagsahne **0,2**

TEE

Die Nähe zur Natur im Schutz der Südtiroler
Bergwelt, die einmalige Intensität von Farbe und
Geschmack bilden die Grundlage für eine einzigartige
Teekultur aus Südtirol produziert von der Firma
Viropa aus Brixen im Eisacktal. Offener Tee im
Beutel – so der Slogan der Firma.

Pfefferminze

Kamille

Südtiroler Bergkräuter

Hagbutte

Assam oder Darjeeling

Glas 2,80

Alle Preise in Euro und inklusive 19% MwSt.

ALTO - SPUNTINI

SÜDTIROLER KNÖDELTRIS mit Parmesankäse und Salbeibutter, dazu einen Krautsalat und Bauernbrot	8
OFENKÄSE mit Salat und Bauernbrot	7
TAGESSUPPE Hausgemachte Suppen mit Bauernbrot	5,5
Tartine/kleine belegte Brote	1,5
Special: 5 Stück	6
Verschiedene Bruschette	5,5
Verschiedene Tramezzini	5,5
Apfeltoast Käse, Speck, Apfel & Apfelchutney	5,5
Focaccia mit Tomate & Pinienkernen	3

ALTO - APERITIVO

**Zu allen Getränken gibt es unsere
feinen Häppchen vom Buffet.
Nach der Arbeit, zum Start ins
Wochenende, mit Freunden treffen
oder einfach nur so.**

JEDEN FREITAG VON 17-20 UHR

ALTO - MARENDE

**Marende isch in Südtirol die kolte Mohlzeit
zwischen 3 und 6 a Nomittog. Augitischt werd:
Brot mit Speck, Wurscht, Kas - dozui an Wein,
gearn a eppas Siassis wi an Kuchn oddo an Strudl,
dozui an Kaffee oddo an Tee.**

MARENDE „AM BRETTL“

Käse, Speck, Kaminwurzten, Kren, Gewürzgurken &
Schüttelbrot

Alle Produkte kommen direkt aus Südtirol und zwar
von einer nachhaltigen und garantiert biologischen
Landwirtschaft.

Klein 11

Gross 16

ALTO „KASPLOTTE“

Der überwiegende Teil unserer Käseplatten setzt sich
aus Käse zusammen, der direkt von der Feinkäserei
CAPRIZ aus Südtirol kommt. Es ist dies ein kleiner
Handwerksbetrieb der ausschließlich mit Rohstoffen
(Bio-Milch) aus der Region arbeitet. Es herrscht hier
ein hoher Qualitätsanspruch und daher wird sehr
nachhaltig produziert. Die Käseplatten setzen sich aus
Weich-, Schnitt-, und Hartkäsen zusammen. Dazu
werden 2 Chutney's und Schüttelbrot gereicht.

Klein (4 Sorten) 9

Gross (6 Sorten) 14

ALTO „SIASS“ (SÜSS)

Unsere Kuchen sind hausgemacht nach Mama's
Rezept.

Südtiroler Apfelstrudel mit Sahne und Vanillesauce	4
Emma`s Buchweizentorte mit Sahne	4

Bei Unverträglichkeiten fragt bitte nach unserer
Allergenkarte!

Alle Preise in Euro und inklusive 19% MwSt

ALTO - OHNE

Mineralwasser

Klein naturale/gassata	0,33 l	2,5
Gross naturale/gassata	0,75 l	5

Bio Apfelsäfte vom Burghof im Vinschgau

Auf der Burg Latsch und dem dazugehörenden Biobauernhof werden verschiedenste Sorten von Äpfeln nach biologischen Richtlinien angebaut. Die Felder liegen auf dem sonnigen und trockenen Tarscher Schuttkegel. Dort gedeihen knackige, aromatische Vinschger Bioäpfel, die dem EVA Bioapfelsaft den einzigartigen Geschmack und besonders gesunde Inhaltsstoffe geben. EVA Bioapfelsaft ist erfrischend, aus an der Sonne gereiften und von Hand gepflückten Bioäpfeln.

Bio Apfelsaft EVA	0,2 l	2,9
Bio Johannisbeer/Apfelsaft EVA	0,2 l	2,9

Bio-Bergapfelsäfte vom Obsthof Kohl am Ritten

Auf fast 1000 Metern Seehöhe am Ritten über der Landeshauptstadt Bozen, entstehen nach allerhöchsten Qualitätskriterien naturreine Gourmet-Bergapfelsäfte. Apfelsaft wie ihr ihn so wahrscheinlich noch nie genossen habt.

Pinova Apfel	0,2 l	2,9
Apfel-Pfirsich	0,2 l	2,9
Apfel-Holunderblüte	0,2 l	2,9
Apfel-Heidelbeere	0,2 l	2,9
Apfel-Marille	0,2 l	2,9
Apfel-Minze	0,2 l	2,9

AUS MONA'S ECKE

"KAPITEL 21" LIMONADEN AUS MOABIT

KoPu -Kola pur	0,33 l	2,6
Gurke-Limette	0,33 l	2,6
Kranichbeere	0,33 l	2,6
Hopfen- Holunder	0,33 l	2,6

ALTO – HEISSGETRÄNKE

Espresso	1,5
Doppio Espresso	2,3
Espresso Macchiato	1,8
Milchkaffee	3,2
Marrochino	2,4
Espresso, Milchschaum, Sahne & Schoko	
Cappuccino	2,7
Latte Macchiato	3,2
Caffè Americano	1,8
Caffé Shakerato	2,8
Kaffee, Zuckersirup, Eiswürfel gemixt im Mixer	
Caffé Shakerato mit Bailey`s	4
Kaffee, Zuckersirup, Eiswürfel und Bailey`s gemixt im Mixer	

BIO-TRINK-SCHOKOLADE

Bio-Trinkschokoladenpulver aus kontrolliert biologischen Landbau. Zutaten: Bio-Rohrzucker, Bio-Kakao 42 %, wird mit Milch zubereitet.

1 Tasse „Die Braune“	3,5
1 Tasse „Die dicke Braune“	4,5
1 Tasse dicke braune Schokolade mit Rum/densa scura con rum	5,6
Schlagsahne	0,2

TEE

Die Nähe zur Natur im Schutz der Südtiroler Bergwelt, die einmalige Intensität von Farbe und Geschmack bilden die Grundlage für eine einzigartige Teekultur aus Südtirol produziert von der Firma Viropa aus Brixen im Eisacktal.

Pfefferminze	
Kamille	
Südtiroler Bergkräuter	
Hagbutte	
Assam oder Darjeeling	

Glas 2,8

Alle Preise in Euro und inklusive 19% MwSt.

ALTO - MIT

ALTO APERITIVANDO

Unsere Aperitivi & Weine werden wie in Südtirol üblich mit Schüttelbrot mit Dip oder anderem Knabbergebäck serviert.

Prosecco Valdobbiadene Canel DOCG 0,1 l 3,5

Martini Bianco/Rosso 4,5

Aperol/Campari con ghiaccio 4,5

Aperol Soda 5

Campari Soda 5

Spritz Aperol 5,5

Prosecco, Aperol, Selter

Veneziano 5,5

Weisswein, Aperol, Selter

Spritz Bianco 5,5

Weisswein, Selter

Spritz Campari 5,5

Prosecco, Campari, Selter

Spritz Crodino 5,5

Prosecco, Crodino, Selter

Spritz San Bitter 5,5

Weisswein, San Bitter rosso

Frischi 6,5

Prosecco, Aperol, frischer O-Saft

Mimosa 5,5

Prosecco, frischer O-Saft

Hugo 5,9

Prosecco, Holundersirup, Minzblätter, Selters

Americano 6

Campari, Martini Rosso, Soda

Negroni 6,5

Campari, Martini Rosso, Gin und Soda

Negroni Sbagliato 6

Campari, Martini Rosso, Prosecco und Soda

Bellini 6

Prosecco, Pfirsich Mousse, Pfirsich Sirup

Aperol Sour 6

Aperol, frischer Zitronen- und O-Saft

Mona's Gin Tonic 9

Dry Gin Z44 (Tramin/Südtirol) Tyrolian Tonic
Wasser

ALKOHOLFREI

Bitterino 4,5

Bitter San Pellegrino weiss, frisch gepresster O-Saft

San Bitter rot/weiss 0,1 l 2,8

Crodino 0,1 l 2,8

Gingerino 0,1 l 2,8

ALTO - BIER

AUS MONA'S ECKE

"KAPITEL 21" 0,33 l 2,9

Pils gebraut in Moabit

ALTO - DIGESTIF

4 cl

Ramazotti 3,5

Cynar 3,5

Montenegro 3,5

Fernet Branca 3,5

Amaretto di Saronno 3,5

Vecchia Romagna 4,5

Grappa 2,5

Sambuca Molinari 2,9

Bailey's 4,5

Alle Preise in Euro und inklusive 19% MwSt

ALTO – WEINE OFFEN

SCHAUMWEIN

0,1 l
Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG 3,5
 Adamo Canel, Col San Martino, Venetien, 11 Vol %
 Frisch, mit feinem Mandelton im Abgang. Die klassische Anbauzone um die Orte Conegliano und Valdobbiadene ist 2009 in den Rang einer DOCG erhoben worden.

5
Südtiroler Sekt Brut Millesimato
 Peter Zemmer, 12,5 Vol %
 Cuvée aus Chardonnay & Riesling. Ein vollendeter Sekt. Frisch, fruchtig, elegant mit einer feinkörnigen, einheitlichen und anhaltenden Perlage.

WEISSWEIN

0,1 l
2015er IGT Weinberg Dolomiten Cuvee „T“ 3,5
 Kellerei Terlan 12,5 Vol %
 Feinfruchtiger und leichter Wein.
 Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon & Riesling

4
2016er Südtiroler Pinot Grigio DOC
 Kellerei Kurtatsch, 12,5 Vol %
 Reife Birne, Zuckermelone & Vanille in der Nase

4
2016er Südtiroler Kerner DOC
 Eisacktaler Kellerei, 14 Vol %
 Fruchtiger Wein mit komplexer Struktur der in seiner Aromatik stark an einen Riesling erinnert

4
2016er Südtiroler Gewürztraminer DOC
 Kellerei Andrian, 14,5 Vol %
 Er gehört zu den aromatischen Rebsorten und ist eine der 3 autochthonen Rebsorten Südtirols und einer der wohl bekanntesten und typischsten Rebsorten der Region. Farbe dieses Gewürztraminers ist ein helles strohgelb. Sie findet ihren Ursprung im kleinen Ort Andrian gelegen zwischen Bozen und Meran. Sein Duft präsentiert sich intensiv, aromatisch, würzig und anhaltend nach Rosen duftend.

ROTWEINE

0,1 l
2016er St. Magdalener „Huck am Bach“ DOC 3,5
 Kellerei Bozen, 13 Vol %
 Leichter Südtiroler Lagenwein mit Duft nach Veilchen und Rosen, roten Kirschen und Himbeere. Abgerundet werden diese Nuancen von Bittermandel und Marzipan

4
2016er Südtiroler Lagrein DOC
 Kellerei Bozen, 14,5 Vol %
 Der Lagrein gehört zweifelsohne zu Südtirols Leitsorten und erlebt im Moment vor allem aufgrund seiner fruchtigen Aromatik gepaart mit würzigen Noten und seinem samtigen Gerbstoffen eine Renaissance. Der Wein besticht durch seine dunkelrote fast violette Farbe. Dunkle Frucht, Gewürze und Lakritze am Gaumen mit frischer Säure. Passt ausgezeichnet zu Hartkäse, wie einem gereiften Parmesankäse

4,5
2015er Südtiroler Cabernet Riserva DOC
 Kellerei Rottensteiner, 13 Vol %
 Kräftiger Wein mit sanft-weichen Tanninen. Er besitzt Anklänge von roter Johannisbeere mit grasigen Anklängen in der Nase. Tabak, Schokolade Zedernholz und weitere Nuancen machen den Wein rund und ausgewogen

4,5
2016er Blauburgunder „Meczan“ DOC
 Hofstätter, 13 Vol %
 Harmonischer kann ein Südtiroler Blauburgunder kaum sein: Mittleres Kirschrot, duftet nach Himbeermark und Cassis. Am Gaumen rund, weich, samtene Tannine, zarte schokoladige Anklänge, saftiger Fruchtnachhall, elegant und lange anhaltend. Passt zu Edelgeflügel, Nudelgerichten und dem „armen“ Teller der traditionellen Südtiroler Küche, der Gerstensuppe

Alle Preise in Euro und inklusive 19% MwSt.