



BIOCH é na parora liada ala vila de Biei, da süa pert liada al cognom Willeit. Ala basa de Biei, Bioch y de Plaiönn (a la Ila) él la parora celtica "bilìa", che orô dí "ciüch". Tl ladin s'àra trasformé te "bia", denant che morí fora. Chësta parora "bia" é gnüda colegada cun le sufis -ETUM (= lad. EI) = Biei = post da ciüc y cun le sufis UCCU (= lad. OC) = Bioch. Le significat é ince plü o manco "post da ciüc" (= desmostra che al se trata de n post che é gnü runcé)

Tla Val Badia unse 4 posć che á inom Bioch: un a San Martin (le su, olache al é storicamënter ince ciases) y 3 tl'Alta Badia, un de chi olache nos un la Ütia de Bioch.

Der Name BIOCH stammt vom Weiler  
“Biei”, dieser vom Nachnamen “Willeit”.  
Die Basis dieses Wortes stammt aus dem  
Gallischem “\*bilia“ und dies bedeutet  
Baumstumpf.  
Bioch ist ein Ort wo früher viele  
Baumstümpfe sich befanden.

Giulan a Univ. Prof. Dr. Paul Videsott  
y Dr. Daria Valentin

Zu jedem Gericht finden Sie in unserer Speisekarte auch unsere persönliche Weinempfehlung.

Unser Weinkeller hält für Sie eine erlesene Auswahl der besten Etiketten aus der Weinwelt Südtirols und Italiens bereit.

Genießen Sie zu Ihrem Essen einen Wein, der die Aromen aus unserer Küche am besten unterstreicht.

- Weisswein
- Rotwein
- Passito . Süßwein

# POR MËT MAN .

## Antipasti - Vorspeisen

Südtiroler aufgeschnittener Speck  
und Käse am Brett, Kaminwurze,  
Kren und Gurken  15,50


- St. Magdalener (Vernatsch-Lagrein)  
“Obermoser” - Bozen (BZ) 4,80

Salatbouquet mit Frischkäse-Terrine  
und geröstetem Speck  12,50

- Südtiroler Sekt “Arunda” - Montan (BZ) 6,90

Dreierlei Südtiroler Bergkäse am Brett,  
Kren und Gurken   13,80

- Gewürztraminer “Joseph”  
J. Hofstätter - Tramin (BZ) 7,20

Caprese: Mozzarella, frische Tomaten  
und frischer Basilikum  10,00

● Weissburgunder “HOS”

Niklas - Kaltern (BZ) 3,90

Mini Turtres (1 Teigtasche mit Spinat -  
Ricotta oder mit Sauerkraut) 1,80

● St. Magdalener (Vernatsch-Lagrein)

“Obermoser” - Bolzano (BZ) 4,80



GLUTINFREI




VEGETARISCH

In caso di necessità vengono utilizzati anche prodotti surgelati  
In caso di intolleranze e allergie consultare il nostro manuale e rivolgersi allo staff

# LES JOPES . die Suppen

Ladinische Gerstensuppe und hausgemachte Tirtlan (Teigtaschen im Öl gebacken mit Spinat - Ricotta und mit Sauerkraut) 9,90

- St. Magdalener (Vernatsch-Lagrein)  
"Obermoser" - Bozen (BZ) 4,80

Kartoffelcremesuppe mit frischen Kräutern und Roggenbrot-Croûtons  9,00

- Kerner "Pacherhof" -  
Neustift bei Brixen (BZ) 5,60

Hausgemachte Knödelsuppe 9,60

- Blauburgunder „Riserva Mazon“  
J. Hofstätter - Tramin (BZ) 9,00


# PRÖMS . Nudelgerichte

Hausgemachte Tortelli gefüllt mit  
Paté vom Speck und Büffelricotta  
auf Risina-Bohnen-Fond und  
Balsamigessig 16,60

Rezept von Norbert Niederkofler,  
3 Michelin Sterne, Restaurant St. Hubertus,  
Aman Rosa Alpina, St. Kassian - Alta Badia

● Sauvignon “Andrius”

Andrian (BZ) 7,20

Latschenkiefer-Fettuccine mit  
Kräuterpesto aus unseren Wiesen und  
gerösteten Walnüssen  16,50

● Kerner “Pacherhof”

Neustift bei Brixen (BZ) 5,60

Penne alla Bioch (Nudelfabrik Felicetti)  
mit Tomatensoße, Schinken, Oliven,  
Sahne und Chilli 10,50

- Blauburgunder “Ploner” - Marling (BZ) 6,50

Hausgemachte Fettuccine (Bandnudeln)  
mit Steinpilzen und Petersilie  15,50

- Sauvignon “Andrius”

Andrian (BZ) 7,20




GLUTINFREI



VEGETARISCH

In caso di necessità vengono utilizzati anche prodotti surgelati  
In caso di intolleranze e allergie consultare il nostro manuale e rivolgersi allo staff




Tiroler hausgemachte Schlutzkrapfen  
mit Spinat und Frischkäse  14,50

● Kerner “Pacherhof”

Neustift bei Brixen (BZ) 5,60

Dreierlei hausgemachte Nocken  
(Käse - Spinat - Pfifferlinge)

auf Krautsalat mit geschmolzener Butter  
und Parmigiano Reggiano DOP  15,50

● Blauburgunder “Ploner”

Marling (BZ) 6,50


Pennette oder Spaghetti mit

Tomaten- oder Fleischsoße 9,00


● Valpolicella Classico Superiore Santa Maria

Valverde - Marano Valpolic. (VR) 5,00

# TAIS DLA MUNT . Hauptspeisen

Ochsenhochrippe (Costata) vom  
Kohlegrill, frisches Grillgemüse  38,00

- Chianti Tenuta Fontodi  
Greve in Chianti (FI) 7,20

Entrecôte vom Ochsen aus den  
niederer Alpen" (gr. 250) vom Kohlegrill,  
frisches Grillgemüse  27,50

- Blauburgunder „Riserva Mazon“  
J. Hofstätter - Tramin (BZ) 9,00

Spiegeleier mit Südtiroler Speck und  
Röstkartoffeln  15,30

- St. Magdalener (Vernatsch-Lagrein)  
"Obermoser" - Bozen (BZ) 4,80

“Bergsteigerteller” - Polenta, Südtiroler geschmolzener Käse, Bratwurst gegrillt und gemischte Pilze 19,50

- Lagrein „Villa Schmid“

Schmid Oberrautner - Bozen (BZ) 5,00

Polenta überbacken mit verschiedenen Südtiroler Käsesorten   14,00

- Chianti Tenuta Fontodi

Greve in Chianti (FI) 7,20

Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites oder Röstkartoffeln

vom Schwein 15,90

vom Kalb 19,90

- Valpolicella Classico Superiore Santa Maria

Valverde - Marano Valpolic. (VR) 5,00

Bratwurst oder Wiener Würstchen  
mit Röstkartoffeln und Sauerkraut 10,80

- Blauburgunder “Ploner”

Marling (BZ) 6,50

Bratwurst oder Wiener Würstchen  
mit Pommes Frites 9,50

- Lagrein „Villa Schmid“

Schmid Oberrautner - Bozen (BZ) 5,00



GLUTINFREI



VEGETARISCH

In caso di necessità vengono utilizzati anche prodotti surgelati  
In caso di intolleranze e allergie consultare il nostro manuale e rivolgersi allo staff

# VAL' DE DUC . Dessert

Apfelstrudel mit warmer

Vanillesoße oder Sahne 5,20 - 5,80

- Comtess St. Valentin  
St. Michael in Eppan - Eppan (BZ) 8,00

Hausgemachte Linzertorte 5,20

- I Capitelli,  
Anselmi - Monteforte d'Alpone (VR) 6,50

Hausgemachte Sachertorte 5,20

- Comtess St. Valentin  
St. Michael in Eppan - Eppan (BZ) 8,00

Kuchen oder Dessert

des Tages 4,60 - 14,00

- Comtess St. Valentin  
St. Michael in Eppan - Eppan (BZ) 8,00

Joghurt mit frischen Waldbeeren  
(falls vorhanden) 6,60

- Comtess St. Valentin  
St. Michael in Eppan - Eppan (BZ) 8,00

Frische Waldbeeren (falls vorhanden)  
mit Sahne 8,00 - 8,50

- Comtess St. Valentin  
St. Michael in Eppan - Eppan (BZ) 8,00

Verschiedene Speiseeissorten  
(Vanille, Schokolade, Stracciatella, Nuss)

In caso di necessità vengono utilizzati anche prodotti surgelati  
In caso di intolleranze e allergie consultare il nostro manuale e rivolgersi allo staff

## CAFÉ . Kaffee

Caffè espresso	1,50
Caffè Hag (decaffeinato), orzo o ginseng tazza piccola	1,60
Caffè corretto grappa - Kaffee mit Schnaps	3,00
Cappuccino	2,80
Latte Macchiato (Milchkaffee)	3,80
Tasse Kaffee (Deutscher Kaffee)	2,60
Gerstenkaffee	1,80
Calimero (Espresso + Eierlikör + Sahne)	4,90

## BOANDES CIALDES . Warme Getränke

Heiße Schokolade (mit Sahne)	2,90
Heiße Schokolade mit Rhum (und Sahne)	4,90
Heiße Schokolade mit Amaretto und Sahne	4,90
Jagertee	4,90
Glühwein	4,60
Bombardino (Eierlikör + Rhum + Whiskey + Sahne)	4,60
Calimero (Eierlikör + Espresso + Sahne)	4,90
Heißer Eierlikör mit Sahne	4,40
Heißer Amaretto mit Sahne	4,90
Heiße Limonade	3,60
Rhum-, Orangen- oder Mandarinenpunsch (mit Alkohol)	4,40
Punch mit Mandarine und Ingwer (mit Alkohol)	4,90
Bratapfelpunsch (mit Alkohol)	4,90
Apfel-Karamell-Punsch (Alkoholfrei)	4,60
Heißer Apfelglühmix (Alkoholfrei)	4,60
Heißer Holunderbeerensaft (Alkoholfrei)	4,60
Heißer Preiselbeersaft (Alkoholfrei)	4,60

## TÊ . Tee

Schwarzer Tee mit Zitrone	2,40
Hüttenzaubertee, Früchtetee, Bergkräutertee, Almkräutertee, Teinfreier Tee, Brennnesseltee, Grüner Tee, Kamillentee, Orangentee, Himbeerentee, Erdbeerentee, Fencheltee, Wildkirschtee, Hagebuttentee, Pfefferminztee,	2,80
Jagertee; Tee mit Rhum	4,90

## BOANDES FRÉIDES . Kalte Getränke

Fruchtsäfte "Rauch" - Birne; Pfirsich; Marille; Johannisbeere;	3,00
0,4 l Hausgemachter Preiselbeersaft	4,90
0,2 l Kleine Getränke	2,80
0,4 l Große Getränke	4,90
0,4 l Skiwasser	4,90
0,4 l Holundersaftschorle	4,90
0,4 l Apfelschorle	4,60
0,4 l Almdudler	4,90
0,4 l Himbeersaft	4,90
0,33 Getränke in Dose oder Flasche	3,80
½ l Mineralwasser	2,60
1 l Mineralwasser	4,70
0,75 l Mineralwasser „Ega Scotoni“	12,00
Chinotto	3,00
Schweppes Tonic - Lemon - Orange	3,00
Ginger Beer	3,60
RED BULL energy drink	4,40



## APERTITIF . Aperitifs

Aperol Spritz - prosecco, Aperol, Orange, Soda	5,00
Hugo - prosecco , Holundersyrup, Minze, Soda	5,00
Tiroler - Weisswein, Campari	3,60
Gingerino   Crodino   Campari soda	3,60

## BIRA . Bier

### DALA SPINA . vom Fass



0,30 l Helles „Forst“ Bier	3,80
0,50 l Helles „Forst“ Bier	5,50
0,30 l Radler (Bier und Limonade)	3,80
0,50 l Radler (Bier und Limonade)	5,50
0,30 l Hefe-Weißbier „Jacob“	3,90
0,50 l Hefe-Weißbier „Jacob“	5,60
0,30 l Kellerbier „Felsenkeller“	3,90
0,50 l Kellerbier „Felsenkeller“	5,60

### BIRES SPEZIALES . Birre speciali

0,33 l POP - Baladin „Ale“ Bier, Kellerbier in Dose im Weinglas serviert	3,90
0,33 l „Antonius“ Hell , 4,8 ° , aus der Seiseralm	3,80
0,33 l „Sixtus Forst“ - dunkles Bockbier	3,90
0,33 l Glutfreies Bier „Pedavena“	3,80
0,33 l Alkoholfreies Helles Bier „Forst“	3,80
0,50 l Alkoholfreies Hefe-Weissbier „Paulaner“	5,50
0,20 l Ginger Beer „Cortese“ - Alkoholfrei	3,60

# VIN A GOT . Wein Glasweise

## SPUMANT . Bollicine

		¼ l	½ l	
Arunda Brut, Arunda	6,90	13,60	27,00	40,00
Franciacorta Satèn , Bredasole	6,90	13,60	27,00	40,00
Prosecco Extra Dry, Col Vetoraz.	4,60	8,90	18,00	26,50

## BLANCH . Weisswein

Weissb. Hos, Niklaserhof Kaltern	3,90	7,90	15,90	24,00
Weissb. Erker, Schreckbichl (1 l)	2,60	5,00	10,00	17,00
Gewürztraminer Joseph, J. Hofst.	5,20	10,50	20,50	30,00
Kerner, Pacherhof Neustift BZ	5,60	11,00	22,00	32,00
Sauvignon Andrius, Andrian BZ	7,20	14,50	29,50	42,00
Friulano Origini, Antiche T (VR)	4,00	8,80	17,00	25,00
Lagrein Rosé, J.Hofstätter BZ	4,60	8,90	13,50	26,50

## VIN CÖCE . Rotwein

St. Magdalener Obermoser (BZ)	4,90	9,80	19,00	27,50
Blauburgunder Plonerhof, Marling	6,50	13,00	26,00	38,00
Blaub. Riserva Mazon, J.Hofst.	9,00	19,00	37,00	54,00
Lagrein Villa Schmid, Oberratner	5,00	9,90	19,90	29,00
Merlot, St. Pauls (Hauswein)	2,50	6,00	11,00	19,00
Valpolicella Cl. Sup, SMV	5,00	11,00	22,00	28,00
Chianti Classico ORG, Fontodi FI	7,20	14,90	28,90	42,00

## DUC . Süsswein

Comtess St. Valentin, Eppan	8,00			46,00
I Capitelli, Anselmi (VR)	6,50			36,00

# EGA DE VITA . Liköre und Grappa

## Grappe Bonaventura Maschio:

903 Novecentotre Riserva d'Autore - 40% vol.	19,50
Prime Brunello di Montalcino, 2003 - 38% vol.	19,50
Prime Zibibbo, 2005 38% vol.	19,50
Prime Sagrantino di Montefalco, 2004 - 38% vol.	19,50
Prime Uve Bianca - 39% vol.	6,50
Prime Uve Nera - 38,5% vol.	6,50
Prime Uve Oro - 39% vol.	6,50
NEUIGKEIT: Tiramisú - Likör	5,00

## Grappe Berta:

Selezione del Fondatore "Paolo Berta", 1997 43% vol.	19,50
Bric D. Gaian Moscato d'Asti Grappa, 2007 - 43% vol	10,00
Casalotta Riserva, 1982 - 43% vol	10,00
Tre Soli, 2007 - 43% vol	10,00

## Grappe Capovilla:

Distillato Amarene e Marasche -41% vol	15,00
Grappa Moscato Giallo -41% vol	15,00

## Grappe Serafino Levi:

Grappa della "Donna Selvatica che scavalica le colline" del Barolo Riserva 42% vol.	10,00
Grappa della "Donna Selvatica che scavalica le colline" del Barbaresco Riserva 42% vol.	10,00
Grappa gentile alla camomilla 40% vol.	10,00
Grappa della "Donna Selvatica innamorata del Moscato d'Asti" 40% vol.	10,00

## Grappe Plonhof - Tramin/Termenno

Acquavite d'uva Williams 40% vol.	8,00
Acquavite di mela cotogna / Quittenbrand 40% vol.	8,00
Aquavite d'uva Gewürztraminer 35% vol.	8,00

Grappe J.Hofstätter - Tramin/Termenò	
Barthenau Grappa Pinot Nero - J. Hofstätter	8,00
Kolbenhof Grappa Gewürztraminer	8,00

#### Grappe Radoar:

Castagno Grappa - 41,5% vol.	9,50
Kerner 42% vol.	9,50
Antica Varietà di Pera 41,5%	9,50

#### Roner:

Pinot Bianco Invecchiato 40% vol.	8,00
Pinot Nero Invecchiato 40% vol.	8,00

#### Merano:

Grappa Moscato Giallo . Merano 39% vol.	6,00
Grappa Pinot Nero "Zeno" . Merano 43% vol.	6,00

#### Giori:

Grappa Kattiva 50% vol.	6,00
Grappa Chardonnay Barrique 40% vol.	6,00
Liquore al Fieno 32% vol.	4,50
Liquore Sanque delle Streghe 38% vol.	4,50

#### Masi:

Grappa di Mezzanella di Recioto Amarone 50% vol.	8,00
--	------

#### Roner:

Ambra Morbida	7,00
La Morbida (Chardonnay/Moscato)	4,00

Paolazzi:

Müller Thurgau Barrique Gold Grappa	6,00
Grappa Superior Gold Barrique Grappa	6,00
Bianca "Casereccia"	3,50

Walcher:

Moscato Giallo	6,00
Traminer Aromatico   Gewürztraminer	6,00
St. Magdalener Barrique Grappa	6,00
Chardonnay Grappa	6,00

Villa Laviosa:

Erbe alpine	6,00
Grappa al Fieno	6,00
Nosellar - Liquore di nocciole	4,50

Lamponi	3,50
Liquore Vodka con fico	3,50
Pera Williams Roner	3,50
Pigna di Pino Mugo	3,50
Mugo	3,50
Cirmolo	3,50
Erbe alpine	3,50
Ruta	3,50
Liquirizia	3,50
Genziana	3,50
Cumino	3,50
Ortica	3,50
Ginepro	3,50
Zenzero	3,50
Mirtillo Rosso	3,50
Mirtillo	3,50

Limoncello	3,50
Nocciolino oppure Frangelico	3,50
Albicocca	3,50
Camomilla	3,50
Mela	3,50
Prugna	3,50
Fior di Sambuco	3,50
Miele	3,50
Kapriol   Steinhäger   Treber   Sambuca	3,50
Flying Hirsch (Jagermeister + Red Bull)	5,00

## Whisky . Rum . Gin . Cognac

The Macallan "Ruby", Single Malt, Speyside 43°	35,00
The Macallan "Sienna", Single Malt, Speyside 43°	15,00
Laphroaig 10 years, Single Malt, Islay	8,50
The Benriach, Single Malt, Heart of Speyside	8,00
Ballantines, Scotch	6,50
Johnnie Walker - Red Label, Scotch	6,50
J&B - Scotch	6,50
Jameson- Irish Whiskey	6,50
Jack Daniel's - Bourbon Whisky	6,50
Rum Zacapa 23 years	11,00
Rum Dipolomatico Reserva Exclusiva	11,00
Rum Havana Club 7 years	7,00
Rum Havana Club 3 years	6,50
Brugal - Rhum Anejo 38°	6,50
Cognac Remy Martin - V.S.O.P. Fine Champagne	8,00
Cognac Martell - V.S.	7,00
Cointreau	6,50
Vodka Smirnoff 40°	6,50
Vodka Russian 40°	6,50
Vodka Absolut 40°	8,00
Vodka delle Dolomiti 40° - Giori	8,00
Vodka Belvedere 40°	9,00

Gin 8025 - The Gin of Sofie Hut   Seceda Val Gardena	10,00
Gin Dolgin Dolomiten Dry Gin - Zu Plun 45% vol.	10,00
Gin Mare - Spanish Mediterranean Dry Gin 42,7% vol.	10,00
Deer Gin 46% vol. - Giori	10,00
The London No. 1 Blue - British Distiller's Gin 47% vol.	9,00
Hendrick's - Scottish Distiller's Gin 44% vol.	9,00
Bombay Sapphire - British London Dry Gin 40% vol.	7,00
Gordon's - British London Dry Gin 37,2% vol.	6,00

- + Fever Tree Indian Tonic + € 1,00
- + Fever Tree Mediterranean + € 1,00
- + Schweppes Tonic + € 0,50

## DIGESTIFS . Digestives

Amaro alle 24 erbe dell' Alto Adige	4,50
Montenegro - Fernet - Jägermeister - Cynar -	3,50
Ramazzotti - Alpestre - China Martini - Averna	3,50
Braulio	