



BIOCH é na parora liada ala vila de Biei, da súa pert liada al cognom Willeit. Ala basa de Biei, Bioch y de Plaiönn (a la lla) é la parora celtica "bilía", che oró 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 posc 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.

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

IT L'origine del nome BIOCH è legata alla „vila“ di „Biei“ e quest'ultima dal cognome „Willeit“. La base di questa parola è gallica *bilía il che vuol dire ceppo – Bioch é un posto nel quale una volta c'erano tanti ceppi.

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

EN The name "Bioch" hailes from the hamlet "biei" in Alta Badia. The basis of this word is from the old Gallic "bilía" which means tree stump. Bioch is a location where , in the mists of history, there were once many tree stumps.



#rifugiobioch | @rifugiobioch | www.bioch.it | Lounge Bioch Spotify

TORTELLI GOURMET . Norbert Niederkofler St. Hubertus,  San Cassiano 16,50



Tortelli ripieni con paté di speck e ricotta di bufala su fondo di fagioli risina e aceto balsamico

Tortelli gefüllt mit Paté vom Speck und Büffelricotta auf Risina Bohnen-Fond und Aceto Balsamico

Tortelli stuffed with speck cream, bufala ricotta on mashed "risina" beans and balsamic vinegar

 Sauvignon "Andrius" - Andrian 6,90


NUDELI AL LIMONE Y COZES .. Alois Vanlangennaker, Il San Pietro,  Positano 20,50



Linguine al limone con cozze, bottarga e pane croccante di Agerola (Campania)

Linguine-Nudeln mit Zitrone, Miesmuscheln, Meeräscherogen und knuspriges Brot aus Agerola - Kampanien

Linguine with lemon, mussels, bottarg (fish roe) and crunchy bread from Agerola (Campania)

 Gewürztraminer "Joseph" - J. Hofstätter Tramin BZ 5,00

MASSËDLA DE VIDEL . Nicola Laera, La Stüa de Michil,  Corvara (BZ) 27,50



Guancetta di vitello in salsa di gremolata, radice di prezzemolo e geröstel di prugne

Kalbswange mit Gremolatasauce, Petersilienwurzel, Zwetschgenröster

Braised veal cheek with gremolata sauce, parsley root, stewed plums

 Lagrein „Villa Schmid“ - Schmid Oberrautner Bolzano 4,90

CER TLA CROSTA DE "PÜCIA" . Norbert Niederkofler St. Hubertus,  S. Cassiano 19,00



Punta di manzo croccante in crosta di "Pücia", insalata di crauti (cappuccio) e ravanelli.

Gebratener Rindstafelspitz in "Pücia-Brotkruste", Krautsalat mit Radieschen.

Crispy brisket in 'Pücia' crust, cabbage and radish salad

 Lagrein „Villa Schmid“ - Schmid Oberrautner Bolzano 4,90

In caso di necessità vengono anche utilizzati prodotti surgelati

Norbert

Niederkofler

St. Hubertus - Hotel Rosa Alpina

San Cassiano (BZ) - Tel. +39 0471 849500 – www.rosalpina.it



Norbert Niederkofler definisce la sua filosofia **“Cook the Mountain”**. Attraverso la gastronomia indaga i valori che uniscono culturalmente e socialmente le persone che vivono la montagna come risorsa, passione, sfida, patrimonio da tutelare.

Norbert Niederkofler bezeichnet seine Küchenphilosophie als **“Cook the Mountain”**. Durch die Gastronomie erforscht er die Werte, die die Personen kulturell und gesellschaftlich verbinden, welche die Berge als Ressource, Leidenschaft, Herausforderung und als einem zu schützenden Vermögen erleben.



Norbert Niederkofler defines his cooking philosophy **„Cook the Mountain“**. Through gastronomy he researches the values, that unite culturally and socially people who live the mountain like a resource, passion, challenge and a heritage to protect.



LAD **Sciabla de agnel**  27,50

IT Spalla d'agnello brasata con purè di sedano rapa e puntarelle

DE Geschmorte Lammschulter mit Püree aus Sellerie und Vulkanspargel

EN Braised lamb shoulder with puréed cleriac and chicory sprouts

Vino . Vino . Wein . Wine  7,80

Pinot Nero . Blauburgunder . Pinot Noir
 Riserva Mazon . J. Hofstätter . Tramin (BZ)



« Al-Pino »

L'APERITIVO DI SCIARE CON GUSTO

6,00

L'aperitivo più gustoso dell'Alta Badia? "Al - Pino" è il primo cocktail Sciare con Gusto, ideato per celebrare il decennale dell'iniziativa. La ricetta, creata dal barman Thomas Pozzato richiama i sapori della montagna, prevedendo uno sciroppo di pino sfumato con una crema di aceto alla prugna. La spuma di mela verde e limone aggiunge un tocco brioso alla bevanda. È possibile degustare il cocktail presso i rifugi aderenti all'iniziativa.

« AL - PINO » DER SKIFAHREN MIT GENUSS APERITIF

6,00

Der schmackhafteste Aperitif in Alta Badia? Anlässlich der Zehnjahresfeier der Initiative wird der erste Cocktail, "Al - Pino", an Skifahren mit Genuss gewidmet. Das vom Barkeeper Thomas Pozzato kreierte Rezept, bietet einen Kiefer-Sirup der an die Aromen der Bergen erinnert, abgelöscht mit Pflaumenessig. Der Schaum aus grünem Apfel und Zitrone verleiht dem Getränk eine lebhaft Note. Der Cocktail kann in den jeweiligen Hütten verkostet werden.

« AL - PINO » THE A TASTE FOR SKIING DEDICATED APERITIF

6,00

The tastiest aperitif in Alta Badia? "Al - Pino" is the first "A Taste for Skiing" dedicated cocktail, created to celebrate the tenth anniversary of the initiative. The recipe, starred by the bartender Thomas Pozzato, recalls the flavours of the mountain, providing a pine and plum vinegar syrup. The green apple and lemon scented foam adds a vivacious touch to the drink. The cocktail will be served the whole winter at the participating huts.

"TAÏS DL EDEMA" . Piatti della Settimana

Hit der Woche . Menu of the Week

DOMÈNIA | Domenica | Sonntag | Sunday



Filetto di manzo "Angus" alla griglia con la carbonella, patate e verdure alla griglia 32,50

Rindsfilet „Angus“ vom Kohlegrill, Röstkartoffeln und Grillgemüse

Beef tenderloin "Angus", grilled on charcoal, roasted potatoes and grilled vegetables

LÖNESC | Lunedí | Montag | Monday

Spaghetti alla carbonara 12,90

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti alla carbonara

MERTESC | Martedì | Dienstag | Tuesday

Pappardelle fresche fatte in casa al ragù di capriolo 17,20

Hausgemachte frische Pappardelle mit Ragout (Fleischsoße) vom Reh

Home-made fresh pappardelle pasta with deer ragout

MERCUI | Mercoledì | Mittwoch | Wednesday

Gnocchi di patate fatti in casa ai 4 formaggi dell'Alto Adige 15,00

Hausgemachte Kartoffelnocken mit 4 geschmolzenen Käsesorten aus Südtirol

Small flour and home-made potato dumplings with local cheese

JÖBIA | Giovedì | Donnerstag | Thursday



Costicine di maiale con patate saltate e insalata di crauti (cappuccio) 17,90

Spare ribs (Schweinsrippchen) mit Röstkartoffeln und Krautsalat

Spare ribs with roasted potatoes and cabbage salad

VÈINDRES | Venerdì | Freitag | Friday

Lasagne al forno fatte in casa 13,50

Hausgemachte Lasagne

Home-made lasagne

SABEDA | Sabato | Samstag | Saturday

Stinco di maiale alla griglia sulla carbonella, insalata di crauti cappuccio, patate saltate 18,50

Schweinshaxe auf dem Kohlegrill, Krautsalat, Röstkartoffeln

Sheen of pork on charcoal, cabbage salad, roasted potatoes

POR MËT MAN . Antipasti . Starters

CIOCE, LIAGNES SFUMIADES Y CIAJÓ DE SÜDTIROL 14,90



Tagliere di speck affettato dell'Alto Adige, formaggi locali e salsiccia affumicata, rafano e cetrioli

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

Board of speck and cheese from South Tyrol, smoked sausage, horseradish and pickles

PËSC CUN SALATA 12,00



Code di gamberi marinati alla Thai su misticanza di insalata

In Thai marinierte Garnelenschwänze an Salat Bouchet

Thai marinated shrimp tails on mixed salad

TARTARE DE TROTA 10,00

Tartare di trota su crostino di pane segale

Forellentartare auf Roggenbrotscheibe

Trout tartare on rye bread croutons

TOCH DE CIOCE DE SÜDTIROL 12,50



Pezzo di speck dell'Alto Adige al tagliere oppure affettato, rafano e cetrioli

Südtiroler Speck am Brett, Stück oder aufgeschnitten, Kren und Gurken

Board of local speck from South Tyrol, also sliced, horseradish and pickles

CIAJÓ DA CHILÓ 13,50



Tagliere di formaggi dell'Alto Adige, rafano e cetrioli

Dreierlei Südtiroler Bergkäse am Brett, Kren und Gurken

Assorted cheese platter from South Tyrol , horseradish and pickles

GRAN TAÍ DE SALATA 12,90



Insalatona della casa con insalata verde, carote, pomodori, cappuccio, mozzarella, tonno e uovo

Großer gemischter Salat des Hauses mit Mozzarella-Käse, Thunfisch und gekochtem Ei

House salad plate with green salad, carrots, tomatoes, cabbage, mozzarella cheese, tuna, egg and chives

PICE TAÍ DE SALATA 6,00



Insalata mista piccola (insalata verde, pomodoro, carote, crauti)

Gemischter Salat mit grünem Salat, Tomaten-, Karotten- und Krautsalat

Mixed salad plate with green salad, carrots, tomatoes and cabbage



SENZA GLUTINE . Glutenfrei . GLUTEN FREE

In caso di necessità vengono anche utilizzati prodotti surgelati

LES JOPES . Minestre . Suppen. Soups

PANICIA CUN TURTRES

9,90

Minestra d'orzo alla contadina e turtres fatti in casa
(frittella ripiena di spinaci - ricotta e frittella di crauti)

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

Home-made farmer's barley soup and "turtres"
(crispy pancakes filled with spinach and ricotta or sauerkraut)

JOPA DE GOLASC

10,50

Minestra con il gulasch di manzo e patate
Hausgemachte Rindsgulaschsuppe
Home-made beef goulash soup

JOPA CUN BALES

9,50

Canederli in brodo fatti in casa
Hausgemachte Knödelsuppe
Home-made dumpling soup

OUR 360° WEBCAM
<http://bioch.panomax.com>



OUR LIVE
STREAMING WEBCAMS – DOLOMITI LIVE CAM
www.bioch.it | www.fornata.it/rifugio/bioch-webcam-altabadia.htm

PRÖMS . Primi Piatti . Nudelgerichte . First Course

PENNE ALLA BIOCH (Pastificio Felicetti)	10,20
... con pomodoro, prosciutto, olive, panna e peperoncino ... mit Tomatensoße, Schinken, Oliven, Sahne und Chili ... with creamy tomato sauce, ham, olives and chili	
FETTUCCINE FATES IN CIASA	14,90
Fettuccine fatte in casa con i funghi porcini Hausgemachte Fettuccine (Bandnudeln) mit Steinpilzen Home-made fettuccine (noodles) with "Porcini" mushrooms	
PICI GNOC DE FARINA - SPAZLAN	13,20
Spätzle / gnocchetti di farina e spinaci fatti in casa con prosciutto, panna e Parmigiano Hausgemachte Spinatspätzle mit Schinken, Sahne und Parmesan DOP Home-made Tyrolean spinach-spätzle with cream, bacon and Parmigiano	
CAJINCÍ T'EGA	14,20
Ravioli tirolesi fatti in casa (mezzelune) agli spinaci e ricotta Tiroler hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat und Frischkäse Homemade ravioli filled with spinach and ricotta cheese	
PENNETTE O SPAGHETTI	8,60
... al pomodoro oppure al ragú ... mit Tomaten- oder Fleischsoße ... with tomato sauce or meat sauce	
SENZA GLUTINE . FÜR GLUTENALLERGIGER . GLUTEN-FREE PASTA	12,00
 Pennette al mais, riso e miglio con pomodori ciliegino freschi e basilico Penne aus Mais, Reis und Hirse mit frischen Kirschtomaten und Basilikum Penne (noodles) of corn (maize), rice and sorghum with fresh cherry tomatoes and basil	

TAIS DLA MUNT . Secondi . Hauptspeisen . Main Course

COSTATA - N GRAN TOCH DE CER DE BÓ DE 500-600 gr. 35,00



Costata di bue grigliato sulla carbonella, verdure alla griglia fresche
Ochsenhochrippe vom Kohlegrill, frisches Grillgemüse
Rib of beef, grilled on charcoal, fresh grilled vegetables

TOCH DE ENTRECÔTE DE BÓ DLES ALPES 26,50



Entrecôte “Bue delle Alpi” (gr. 250) grigliato sulla carbonella
verdure alla griglia fresche
Entrecôte vom Ochsen“ (gr. 250) vom Kohlegrill, frisches Grillgemüse
Beef entrecote, grilled on charcoal, (gr. 250), fresh grilled vegetables

ÜS, CIOCE Y SONI ARSTIS 14,90



Uova con speck Alto Adige e patate saltate
Spiegeleier mit Südtiroler Speck und Röstkartoffeln
„Hunter’s plate“ - fried eggs with Speck and roasted potatoes

TRËI SORTES DE BALES 14,90

Tris di canederli fatti in casa (formaggio - spinaci- finferli),
insalata di crauti e ravanelli, burro fuso e formaggio grana
Dreierlei hausgemachte Nocken (Käse - Spinat - Pfifferlinge)
auf Krautsalat mit geschmolzener Butter und “Grana”-Käse
Home-made assorted dumplings (chanterelles -cheese - spinach) on melted butter,
grana cheese and cabbage salad

CERN IMPANADA DE VIENA DE VIDEL O PURCEL

Cotoletta alla milanese con patate saltate o fritte
Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites oder Röstkartoffeln
Pork Wienerschnitzel with fried or roasted potatoes

di maiale / vom Schwein / of pork 15,90

di vitello / vom Kalb / of veal 19,90

LIAGNA CÖTA T’EGA O APRATADA CUN SONI Y CRAUT 10,20

Salsiccia o würstel con patate saltate e crauti
Bratwurst oder Wiener Würstchen mit Röstkartoffeln und Sauerkraut
Grilled or boiled sausage with roasted potatoes and sauerkraut

LIAGNA CÖTA T’EGA O APRATADA CUN POMMES FRITES 9,00

Salsiccia o würstel con patate fritte
Bratwurst oder Wiener Würstchen mit Pommes Frites
Grilled or boiled sausage with French fries

POLÈNTA . Polenta . Maisbrei (Plentn)

Quest'inverno proponiamo la polenta di farina integrale biologica coltivata nelle terre della tenuta vitivinicola J. Hofstätter di Tramin-Termenò (BZ). Una polenta ideale all'interno di una dieta varia ed equilibrata, grazie al suo alto contenuto di fibre.

Diesen Winter servieren wir Ihnen die Vollkorn Biologische Polenta (Maisbrei - Plentn) aus den Gütern des Weingutes J. Hofstätter aus Tramin (BZ). Diese Polenta garantiert eine ausgewogene Diät dank des hohen Anteils an Ballaststoffen.

This winter we serve you the whole grain organic polenta (cornmeal mush) cultivated in the fields of the wine estate J. Hofstätter situated in Tramin - Termeno (BZ). Our polenta guarantees an equilibrated diet thanks to the high content of fibers.

LE MÈNACRÈP

19,20

“Piatto dello Scalatore“ - polenta, salsiccia alla griglia, formaggi fusi altoatesini e funghi misti

„Bergsteigerteller“ - Polenta, Südtiroler geschmolzener Käse, Bratwurst gegrillt und gemischte Pilze

“Climber's Plate” - polenta with cheese, grilled sausage and mushrooms

POLÈNTA Y FONGUNS

14,50



Polenta con funghi misti

Polenta mit gemischten Pilzen

Polenta with wild mushrooms

POLÈNTA Y CIAJÓ

13,50



Polenta con formaggi fusi Altoatesini

Polenta überbacken mit verschiedenen Südtiroler Käsesorten

Polenta with melted cheese from South Tyrol

POLÈNTA Y LIAGNA PRATADA O CÖTA T'EGA

12,20

Polenta con salsiccia alla griglia o würstel bollito

Polenta mit Bratwurst oder Würstel

Polenta with grilled sausage or boiled sausage



SENZA GLUTINE . Glutenfrei . GLUTEN FREE

VAL' DE DUC . Dessert

STRUDEL		4,80 - 5,50
Strudel di mele con salsa alla vaniglia calda o panna Apfelstrudel mit warmer Vanillesoße oder Sahne Home-made apple strudel with warm custard or whipped cream		
TIRAMISÚ		5,20
Tiramisù fatto in casa Hausgemachter Tiramisú Home-made Tiramisú		
LINZER		5,00
Torta Linzer fatta in casa (crostata di mirtilli rossi e nocciole tritate) Hausgemachte Linzertorte Home-made "Linzer Torte", cake with nuts and cranberry jam		
SACHER		5,00
Torta "Sacher" fatta in casa Hausgemachter Sachertorte Home-made Sacher Torte (chocolate cake)		
TURTA DL DE		4,60 - 13,50
Torta o dolce del giorno Kuchen oder Dessert des Tages Today's special cake or dessert		
TARTUFO		5,00 8,00
Tartufo bianco / nero al Grand Marnier Tartufo Eis weiß / schwarz mit Grand Marnier Tartufo ice-cream with Grand Marnier		

VIN DUC' . VINO PASSITO . SÜSSWEIN . SWEET WINE

Comtess St. Valentin, St. Michael

bicc | glass 8,00

APERTITIF . Aperitivi . Aperitifs

Prosecco di Valdobbiadene DOCG Extra Dry "Col Vetoraz" . Prosecco Biasiotto	4,50
Franciacorta Satèn Bredasole Spumante Arunda Alto Adige Brut	6,50
Aperol Spritz - prosecco, Aperol, orange, soda	5,00
Hugo - prosecco , fior di sambuco / Holundersyrup, menta / Minze, soda	4,50
Tiroler - vino bianco / Weisswein, Campari	3,50
Gingerino Crodino Campari soda	3,50

BOANDES FRÈIDES . Bevande Fredde . Kalte Getränke . Cold Drinks

0,2 lt. Spremuta fresca di arance della Sicilia 0,2 l fresh squeezed orange juice	0,2 l Orangensaft frischgepresst	4,50
0,4 lt. Spremuta fresca di arance della Sicilia 0,4 l fresh squeezed orange juice	0,4 l Orangensaft frischgepresst	7,50
Succhi di frutta vari "Rauch"	verschiedene Fruchtsäfte traditional juices	3,00
0,4 l Succo al mirtillo rosso	Hausgem. Preiselbeersaft cranberries juice	4,80
0,2 l Bibite piccole	kleine Getränke small soft drinks	2,60
0,4 l Bibite medie	große Getränke large soft drinks	4,80
0,4 l Skiwasser	Skiwasser raspberries juice + lemon juice + soda	4,80
0,4 l Succo al fior di sambuco	Holundersaft elder flower juice	4,80
0,4 l Succo alla mela e acqua frizzante	Apfelschorle apple juice + soda	4,50
0,4 l Almdudler	Almdudler	4,80
0,4 l Succo al lampone	Himbeersaft raspberries juice	4,80
Bibite in lattina	Dosengetränke drinks in cans	3,70
½ l Acqua minerale	Mineralwasser mineral water	2,60
1 l Acqua minerale	Mineralwasser mineral water	4,60
Schweppes Tonic - Lemon - Orange	Schweppes Tonic - Lemon - Orange	3,00
Ginger Beer		3,50
RED BULL energy drink	RED BULL energy drink	4,20

CAFÉ . Caffé . Kaffee . Coffee

Caffè espresso	Espresso espresso coffee	1,40
Caffè Hag (decaffeinato)	Espresso Hag espresso coffein-free	1,50
Caffè corretto grappa	Espresso mit Grappa espresso with grappa	3,00
Cappuccino	Cappuccino	2,70
Latte Macchiato	Milchkaffee milk and coffee	3,70
Caffè alla tedesca (tazza piena)	Deutscher Kaffee long German coffee	2,50
Orzo in tazza grande	Gerstenkaffee barley coffee	1,80
Caffè al Ginseng	Espresso mit Ginsengwurzel espresso with ginseng	1,50
Calimero (caffè + vov + panna)	Calimero (Espresso + Eierlikör + Sahne)	4,80
	Calimero (espresso + egg's liquer + cream)	4,80

Nel nostro rifugio serviamo anche latte senza lattosio
In unserer Hütte bekommen servieren wir Ihnen gerne Laktosefreie Milch
In our hut we serve lactose free milk as well

BOANDES CIALDES . Bevande Calde .

Warme Getränke . Hot Drinks

Ciocolata calda (panna)	Heiße Schokolade (Sahne) hot chocolate	2,80
Ciocolata con rum	Heiße Schokolade mit Rum hot chocolate with rum	4,80
Ciocolata con amaretto e panna	Heiße Schokolade mit Amaretto und Sahne hot chocolate with Amaretto and cream	4,80
Tè del cacciatore (alcolico)	Jagertee hunter's tea (with alcohol)	4,80
Vin brulè	Glühwein Vin brulé (hot wine)	4,50
Bombardino (vov + rum + whiskey + panna)	Bombardino	4,50
Special Bombardino alla "Bioch" (vov + Brandy + latte + panna)	Bombardino Special	7,50
Calimero (vov + caffè + panna)	Calimero	4,80
Vov caldo con panna	Heißer Eierlikör mit Sahne egg's liqueur with cream	4,30
Amaretto caldo con panna	heiß. Amaretto mit Sahne hot Amaretto with cream	4,80
Limonata calda	Heiße Zitrone hot squeezed lemonade	3,50
Punch al rum, arancio o mandarino	Orangen-, Rhum-, Mandarinen- Punch orange, rum or mandarin punch	4,30
Punch mandarino-zenzero	Mandarine-Ingwer Punch Mandarin-Ginger Punch	4,50
Punch mela-caramello (analc.)	Apfel-Karamell Punch Apple-Caramell Punch	4,50
Brulè alla mela (analcolico)	Apfelglühmix hot apple juice with winter flavours	4,30

TÊ . Tè e Infusi . Tee . Tea

Tè al limone	Tee mit Zitrone black tea with lemon	2,20
Tè alla frutta ai sapori invernali	"Wintergenusstee" tea "winter flavour"	2,60
Tè alla frutta	Früchtetee mixed fruits tea	2,60
Tè alle erbe di montagna	Bergkräutertee mountain herbs tea	2,60
Tè alle erbe di malga	Almkräutertee Alp herbs tea	2,60
Tè del cacciatore (alcolico)	Jagertee hunter's tea (with alcohol)	4,60
Tè con rum	Tee mit Rhum tea with rum	4,60
Tè deteinato BIO	Teeinfreier Tee BIO ORGANIC tea without theine	2,60
Tè verde caldo	Heißer Grüner Tee green tea	2,60
Tè alla camomilla	Kamillentee chamomile blossom	2,60
Tè all'arancia rossa	Blutorangentee vitamin tea blood orange	2,60
Tè ai lamponi di bosco	Himbeerentee vitamin tea raspberries	2,60
Tè alle fragole di bosco	Erdbeerentee vitamin tea strawberries	2,60
Tè al finocchio	Fencheltee Fennel tea	2,60
Tè alla ciliegia selvatica	Wildkirschttee vitamin tea wild cherry	2,60
Tè alla rosa canina BIO	Hagebuttentee BIO ORGANIC rose hip tea	2,60
Tè alla menta	Pfefferminztee peppermint tea	2,60
Tè all'ortica	Brennesseltee Stinging Nettle Tea	2,60



BIRA . Birra . Bier . Beer

DALA SPINA . Alla Spina . Vom Fass . Draft Beer

0,30 l	Forst chiara	Helles Forst - Forst lager beer	3,70
0,50 l	Forst chiara	Helles Forst - Forst lager beer	5,30
0,30 l	Radler (Birra e limonata)	Radler - Shandy (beer and lemonade)	3,70
0,50 l	Radler (Birra e limonata)	Radler - Shandy (beer and lemonade)	5,30
0,30 l	Jacob Weizen	Jacob Hefe Weißbier - wheat beer	3,80
0,50 l	Jacob Weizen	Jacob Hefe Weißbier - wheat beer	5,40
0,30 l	“Felsenkeller” - birra non filtrata	Kellerbier „Felsenkeller“ -not filtered beer	3,80
0,50 l	“Felsenkeller” - birra non filtrata	Kellerbier „Felsenkeller“ -not filtered beer	5,40





DALA BOZA . Dalla Bottiglia . Flaschenbier . From the Bottle

3,00 l	Jacobs Weizen Jacobs wheat beer 3 l	Jacobs Hefe Weissbier 3 l	39,00
1,5 l	Jacobs Weizen Jacobs wheat beer 1,5 l	Jacobs Hefe Weissbier 1,5 l	39,00
0,33 l	Antonius Hell 4,8 ° Birra artigianale dall’Alpe di Siusi - non pastorizzata Antonius Hell aus der Seiser Alm - Schlerengebiet nicht pasteurisiert Antonius Hell from Seiser Alm not pasteurized, natural		3,70
0,33 l	Pedavena senza glutine Gluten-free beer “Pedavena”	Glutenfreies Bier “Pedavena”	3,80
0,33 l	Paulaner birra chiara analcolica Paulaner lager beer without alcohol	Paulaner Alkoholfreies Bier	3,70
0,50 l	Paulaner weizen analcolica Paulaner wheat beer without alcohol	Paulaner Alkoholfreies Weizen	5,40
0,20 l	Birra al Ginger (no alc.) Ginger Beer “Cortese”	Ingwer Bier (Alkoholfrei)	3,50

VIN A GOT . Vino a Bicchiere . Wein Glasweise . Wine by Glass

SPUMANT . Bollicine . Schaumweine . Sparkling Wines

Alto Adige - Südtirol - South Tyrol

					
Arunda Brut, Arunda	Chardonnay, P. Bianco, P. Nero	6,50	13,50	24,50	36,00

Italia - Italien - Italy

Franciacorta Cuvée Prestige, Ca' del Bosco	Chard., P. Bia., P. Nero	8,80	18,20	35,80	52,00
Franciacorta Satèn , Bredasole	Chardonnay, P. Bianco, P. Nero	6,50	13,00	25,00	36,00
Biasiotto Millesimato	Glera (Prosecco)	4,50	8,90	17,90	26,00
Prosecco Extra Dry, Col Vektoraz	Prosecco di Valdobbiadene Sup.	4,50	8,90	17,90	26,00

BLANCH . Vino Bianco . Weisswein . White Wine

Alto Adige - Südtirol - South Tyrol

de Vite , J. Hofstätter Tramin	Sauv. P. Bianc. Mül Thur Riesl.	4,50	8,80	17,40	25,50
Praesulis, Gumphof Siusi	Pinot Bianco/Weissburgunder	5,60	11,00	22,00	32,50
Hos, Niklaserhof Caldaro	P. Bianco/Weissburgunder	3,90	7,80	15,60	23,00
Erker, Colterenzio (vino della casa 1 l)	P. Bianco/Weissburgunder	2,50	5,00	10,00	16,00
St. Valentin, St. Michael Eppan	Chardonnay	6,50	13,00	26,00	38,50
Joseph, J. Hofstätter Tramin	Gewürztraminer	5,00	9,90	19,90	29,00
Kerner, Pacherhof Novacella	Kerner V. Isarco/Eisacktaler	5,40	10,80	21,60	31,50
Andrius, Andrian	Sauvignon	6,90	13,80	27,60	40,50

VIN CÖCE . Vino Rosso . Rotwein . Red Wine

Alto Adige - Südtirol - South Tyrol

Weingut Donà, Eppan	Vernatsch	4,30	8,80	17,60	25,50
Plonerhof, Plonerhof Marling	P. Nero/Blauburg.	5,60	10,90	21,80	32,00
Riserva Mazon, J. Hofstätter Tramin	P. Nero/Blauburg.	7,80	15,60	31,20	46,00
Villa Schmid, Schmid - Oberrautner Bozen	Lagrein	4,90	9,80	19,20	28,00
Mitterberg, St. Pauls (vino della casa)	Merlot	2,50	5,90	10,50	19,00

Italia - Italien - Italy

Valpolicella Cl. Sup, Santa Maria Valv.	Corv. Corvin. Rondinella	5,00	11,00	22,00	28,00
Chianti Classico ORG, Fontodi	Sangiovese	6,60	13,20	26,40	38,50

DUC . Vino Passito . Süßwein . Sweet Wine from Südtirol

Comtess St. Valentin, St. Michael	Gewürztr., Riesling, Sauvign.	8,00			46,00
-----------------------------------	-------------------------------	------	--	--	-------

EGA DE VITA . Liquori e Grappe .

Liköre und Grappa . Liqueurs and Grappa

Bianca "Casereccia" - Paolazzi	klarer Hausschnaps . Grappa of the house	3,50
Barrique "Casereccia" - Paolazzi		6,00
Grappa Müller Thurgau Barrique Oro Gold		6,00
Grappa Superior Oro- Paolazzi - Superior Barrique Gold		6,00
Selezione del Fondatore "Paolo Berta" 1997		19,50
Bric D. Gaian Moscato d'Asti Grappa - Berta 2007		9,50
Casalotto Riserva - Berta 1982		9,50
Tre Soli - Berta 2007		9,50
Edelkastanie/Castagno Radoar		9,00
Kerner Radoar		9,00
Grappa Pinot Bianco Invecchiato	Weissburg. Gelagert Roner	9,00
Grappa „Barthenau“ Pino Nero - J. Hofstätter		9,00
Ambra Morbida - Roner		7,00
"La Morbida" Roner (Chardonnay e Moscato Giallo)		5,00
Grappa St. Magdalener Barrique - A. Walcher		6,00
Grappa Moscato Giallo	Goldmuskateller - A. Walcher	6,00
Grappa Traminer Aromatico	Gewürztraminer - A. Walcher	6,00
Grappa Chardonnay - A. Walcher		6,00
Prime Uve Bianca Prime Uve Nera		6,00
Grappa Moscato Giallo . Merano	Goldmuskateller - Meran	6,00
Grappa Pinot Nero "Zeno" . Merano	Blauburgunder "Zeno" . Meran	6,00

Vodka con fico	Vodka mit Feige . Wodka with fig	3,50
Nosellar - Liquore di nocciole "Villa Laviosa"	Haselnusslikör	4,50
Erbe alpine "Villa Laviosa"	Bergkräuterschnaps . mountain herbs	6,00
Grappa al Fieno "Villa Laviosa"	Heuschnaps . hay Grappa	6,00
Lamponi	Himbeerenschnaps . Raspberries	3,50
Pera Williams Roner	Williams Birne . Williams pear	3,50
Pigna di Pino Mugo	Latschenkiefer . pine	3,50
Mugo	Latschenkiefer . mountain pine	3,50
Cirmolo	Zirbe . Arolla pine	3,50
Erbe alpine	Bergkräuterschnaps . mountain herbs	3,50
Grappa al Fieno	Heuschnaps . hay grappa	5,00
Ruta	Weinraute . herb-of-grace	3,50
Liquirizia	Süßholz . liquorice	3,50
Genziana	Enzian . gentian	3,50
Cumino	Kümmel . caraway seeds	3,50
Ortica	Brennessel . stinging nettle	3,50
Ginepro	Wacholder . juniper	3,50
Zenzero - Limetta	Ingwer - Limette . Ginger - Lime	3,50
Mirtillo Rosso	Preiselbeer . cranberry	3,50
Mirtillo	Heidelbeere . blueberr	3,50
Limoncello	Limoncello . Limoncello	3,50
Nocciolino oppure Frangelico	Haselnuss . hazelnut	3,50
Albicocca	Marille . apricot	3,50
Camomilla	Kamille . Chamoille	3,50
Mela	Apfel . apple	3,50
Prugna	Pflaume . plum	3,50
Fior di Sambuco	Holunder . elderflower	3,50
Miele	Honig . honey	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	6,00
Brugal - Rhum Anejo 38°	6,00
Gin 8025 - The Gin of Sofie Hut Seceda Val Gardena	10,00
Gin Dolgin Dolomiten Dry Gin	10,00
Gin Mare - Spanish Mediterranean Dry Gin - 42,7°	10,00
The London No. 1 Blue - British Distiller's Gin - 47°	9,00
Hendrick's - Scottish Distiller's Gin 44°	9,00
Bombay Sapphire - British London Dry Gin	7,00
Gordon's - British London Dry Gin	6,00
Cognac Remy Martin - V.S.O.P. Fine Champagne	8,00
Cognac Martell - V.S.	7,00
Cointreau	6,00

Digestivi . Digestifs . Digestives

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