



Schwarz Adler

Dienstag Ruhetag

Martedì giorno di riposo

Schwarz Adler, Piazza Schweiggel-Platz 1, Kurtatsch Cortaccia

tel. 0471 096405 info@schwarzadler.it

www.schwarzadler.it

Unsere Weinempfehlung

Proposta vini

Südtiroler Weißweine - Vini bianchi dell'Alto Adige

Weißburgunder - Pinot Bianco „Moriz“ 2017 Kellerei Tramin-Termenò	Glas/bicchiere 4,20 € 25,80 € (take away € 13,60)
Chardonnay „Pichl“ 2016 Kellerei Kurtatsch-Cortaccia	Glas/bicchiere 4,30 € 26,00 € (take away € 13,00)
Pinot Grigio “Punggl” 2017 Kellerei Nals-Margreid, Nalles-Magré	Glas/bicchiere 4,60 € 27,80 € (take away € 16,30)
Riesling 2017 Weingut Peter Zemmer, Kurtinig-Cortina	Glas/bicchiere 4,00 € 24,00 € (take away € 12,50)
Sauvignon “Winkl” 2017 Kellerei Terlan-Terlano	Glas/bicchiere 4,60 € 27,60 € (take away € 16,00)

Südtiroler Rotweine - Vini rossi dell'Alto Adige

St. Magdalener “Untermoserhof” 2017 Georg Ramoser, Bozen-Bolazno	Glas/bicchiere 4,20€ 25,00 € (take away € 13,30)
Blauburgunder-Pinot Nero 2014 Weingut Gottardi, Mazzon	Glas/bicchiere 5,90 € 35,00 € (take away € 22,50)
Lagrein „Ora“ 2016, Riserva Weingut Carlotto, Auer-Ora	Glas/bicchiere 5,70 € 34,00 € (take away € 22,10)
Cabernet Sauvignon „Campaner” 2015, Riserva Kellerei Kaltern-Caldaro	Glas/bicchiere 4,80 € 28,50 € (take away € 15,90)
Cabernet/Merlot “Linticlarus” 2015 Tiefenbrunner, Kurtatsch-Cortaccia	Glas/bicchiere 6,50 € 39,00 € (take away € 25,80)

Rotwein aus dem Piemont - Vini rossi del Piemonte

Barbera d'Alba 2015 Azienda Agricola Sandrone Luciano, Barolo	Glas/bicchiere 5,70€ 32,00 € (take away € 20,80)
--	---

Antipasti

Rindstatar mit Toastbrot und Butter
Tartar di manzo con pane tostato e burro
14,00 € (100 g)
26,00 € (200 g)

Gebackener Camembert auf rote Beete Carpaccio
mit Sauerrahmdressing und Williamsbirnen
Camembert fritto su carpaccio di rape rosse,
dressing alla panna acida e pere williams
11,00 €

Jakobsmuscheln in Kokosbutter auf Topinamburcreme,
Emulsion aus Granny und Korallenchips aus schwarzer Sepia
Capesante al burro di cocco su crema di Topinambur,
emulsione di mela Granny e corallo al nero di seppia
14,00 €

Lachsfilet nach asiatischer Art glaciert mit mariniertem
Gemüse, Tapiocachips und Avocadocreme
Filetto di salmone con glassa "Asia style", verdure marinate,
chips di tapioca e crema di avocado
14,50 €

Hirschrücken in Walnussmantel mit Sellerieknollenmousse,
Preiselbeeren und kroker Polenta
Sella di cervo in manto di noci, mousse di sedano rapa,
mirtilli rossi e polenta croccante
13,50 €

Millefoglie aus geselchtem Fleisch, Krautsalat,
Kartoffelchips und Senfmousse
Millefoglie di carne salmistrata con insalata di cappuccio,
chips di patate e mousse alla senape
11,00 €

Gedeck / Coperto 1,50 €

Vorspeisen Primi

Kapaunenkraftbrühe mit gefüllten Tortelli und Gemüse Julienne
*Brodo di cappone con tortelli ripieni della sua carne
e julienne di verdure*
9,50 €

Lagreinrisotto mit Radicchio dazu Hirschmedaillon mit Wacholder
Risotto al Lagrein e radicchio con medaglione di cervo al ginepro
14,50 €

Kamuttagliolini mit Garnelenschwänzen,
Wokgemüse und asiatischer Sauce
*Tagliolini di kamut con code di gamberi,
verdura wok e salsa asiatica*
12,80 €

Maloreddus mit Lammragout, Artischocken,
Taggiasca Oliven und Pecorinokäse
*Maloreddus con ragú di agnello, carciofini,
olive taggiasche e pecorino*
12,50 €

Gebackene Kartoffelhalbmonde mit Kürbisfüllung
auf Gemüseratatouille und geräuchertem Topfen
*Mezzelune di patate fritte ripiene con zucca
su ratatouille di verdure e ricotta affumicata*
12,50 €

Gratinierte Cannelloni mit Stockfischfüllung auf mediterraner Sauce
Cannelloni gratinati ripieni con baccalá su salsa mediterranea
12,50 €

Alle Teigwaren sind frisch und hausgemacht
Tutte le paste sono fresche e fatte in casa

Gerichte vom Holzgrill Pietanze alla griglia

*Surf ,n‘ Turf (Rinderfilet und Black-Tiger-Garnelen)

**Surf and Turf (filetto di manzo e code di gamberi)*

26,00 €

Filet vom roten Thunfisch mit Wasabi auf Wokgemüse

Filetto di tonno rosso con wasabi e verdura dal wok

26,00 €

Rindsfilet mit schwarzer Trüffelsauce auf Butterspinat dazu gratinierte Kartoffeln

Filetto di manzo con salsa al tartufo nero su spinaci al burro e patate gratinate

31,00 €

*Zartes Rib-Eye-Steak vom U.S.-Beef (Texas) 300 gr.

**Tenero Rib-Eye-Steak di manzo Usa (Texas) 300 gr.*

28,50 €

Entenbrust mit Adventssauce, geschmortem Rotkohl und Kartoffelpuree

Petto di anatra con salsa ai profumi dell'avvento,

cavolo rosso stufato e puré di patate

23,50 €

*Tagliata vom Rind auf Rauke mit Balsamicoessig

**Tagliata di manzo su rucola condita all'aceto balsamico*

25,00 €

*T-Bone-Steak vom Scottona-Jungrind (1000 g) für zwei Personen

**Fiorentina di scottona (1000 gr.) per due persone*

54,00 €

*Hochrippe vom Scottona-Jungrind (1000 g) für zwei Personen

**Costata di scottona (1000 gr.) per due persone*

44,00 €

***Beilage zur Auswahl:** Gemüse vom Grill mit Kartoffeln oder ein bunter Salatteller

**Contorno a scelta: Verdure alla griglia con patate oppure un piatto di insalata mista*

Nachspeisen Dolci

Törtchen aus weißer Schokolade und Kokos
mit Kern von der Passionsfrucht dazu Malibú Eis
*Tortino al cioccolato bianco e cocco con cuore
al frutto della passione e gelato al Malibú*
8,00 €

Torroncino Crema Catalana mit Joghurteis und Kumquat
Crema catalana al torroncino, gelato allo yogurt e composta di kumquat
8,00 €

Tarte mit Zitronencreme und Meringue,
dazu Pistazien- und Himbeersauce
*Crostatina con crema al limone e meringa,
salsa di pistacchio e lamponi*
7,00 €

Warmes Valrhona Schokoladetörtchen mit Vanillesauce
Tortino tiepido al cioccolato Valrhona con salsa alla vaniglia
7,50 €

Tiramisu mit Adventsaromen
Tiramisu ai profumi dell'avvento
7,00 €

Espressomousse mit Sahnehäubchen in der Tasse serviert
Mousse di caffè espresso con panna montata servita in tazzina
4,50 €

Früchtesorbet im Glas
Sorbetto di frutta nel bicchiere
4,00 €

Süßweinempfehlung/Consiglio vino da dessert

Gewürztraminer-Traminer Aromatico Passito "Cresta" Glas/Bicchiere 6,50 €
Kellerei-Cantina Rottensteiner, Bozen-Bolzano