



Schwarz + Adler

Martedì giorno di riposo

Dienstag Ruhetag

Schwarz Adler, Piazza Schweiggel-Platz 1, Kurtatsch Cortaccia
tel. 0471 096405, info@schwarzadler.it

Unsere Weinempfehlung

Proposta vini

Südtiroler Weißweine - Vini bianchi dell'Alto Adige

Weißburgunder „Finado” 2021 Kellerei Andrian-Andriano	Glas/bicchiere 3,90 € 23,00 € (take away € 11,30)
Chardonnay „Turmhof” 2020 Tiefenbrunner, Kurtatsch-Cortaccia	Glas/bicchiere 4,60 € 27,60 € (take away € 16,00)
Sauvignon 2021 Baron Widmann, Kurtatsch-Cortaccia	Glas/bicchiere 4,90 € 29,40 € (take away € 17,80)
Kerner „Praepositus” 2020 Klosterkellerei, Neustift-Novacella	Glas/bicchiere 5,20 € 31,20 € (take away € 19,50)
Gewürztraminer „Selida“ 2021 Kellerei Tramin-Termenon	Glas/bicchiere 4,30 € 25,80 € (take away € 13,60)

Südtiroler Roséwein - Vino rosato dell'Alto Adige

„Rosé“ 2021 Kellerei Nals Margreid-Nalles Magré	Glas/bicchiere 4,00 € 24,00 € (take away € 12,50)
--	--

Südtiroler Rotweine - Vini rossi dell'Alto Adige

St. Magdalener „Untermoserhof” 2021 Josephus Mayr, Bozen Bolzano	Glas/bicchiere 4,50 € 27,00 € (take away € 15,00)
Blauburgunder „Glen” 2020 Kellerei Castelfeder, Kurtinig-Cortina	Glas/bicchiere 4,80 € 28,80 € (take away € 17,00)
Lagrein 2019 Weingut Carlotto, Auer Ora	Glas/bicchiere 5,20 € 31,20 € (take away € 19,50)
Cabernet Sauvignon Riserva „Campaner” 2019 Kellerei Kaltern-Cantina Caldaro	Glas/bicchiere 4,80 € 28,80 € (take away € 17,00)
Cabernet Merlot „Curtis” 2020 Kellerei Kurtatsch-Cortaccia	Glas/bicchiere 4,80 € 28,80 € (take away € 17,00)

Antipasti

Rindstatar mit Toastbrot und Butter
Tartar di manzo con pane tostato e burro
15,00 € (100 g)
28,00 € (200 g)

Thunfischtartar mit Pistazien
dazu Creme aus Ofen Peperoni und Briochebrot
Tartar di tonno con pistacchi,
crema di peperoni infornati e pane brioche
15,50 € (100 g)
28,00 € (200 g)

Kräuter Panna Cotta mit Salaten, Feigen
Akazienhonig und Vinschgerle chips
Panna cotta di ricotta alle erbette con insalatine, fichi,
miele d'acacia e chips di Vinschgerle
12,50 €

Rosa gebratene Lammspitzrose mit Sellerieknollenmousse
Würfeln aus Walnussknödel und Pfifferlingen
Scamone di agnello cottura rosa con mousse di sedano rapa,
cubi di canederli alle noci e finferli
14,80 €

San Daniele Rohschinken mit Burrata,
Cocktailtomaten mit Balsamico mariniert und Rosmarin Focaccia
San Daniele con burrata, pomodorini al
balsamico e focaccia al rosmarino
14,50 €

Gedeck / Coperto 1,60 €

Vorspeisen Primi

Safranrisotto mit Babyspinat
dazu Jakobsmuscheln mit Calvados und Äpfeln
*Risotto allo zafferano e spinacini
con capesante al Calvados e mele*
16,50 €

Kamutbandnudeln mit Pfifferlingen, Steinpilzen
und Parmesanfondue
*Tagliatelle di kamut con finferli, porcini
e fonduta di parmigiano*
14,20 €

Mezze Maniche „Il Cappelli“ von Felicetti
mit frischem Schwertfisch, Venusmuscheln
und Mediterrane Sauce, leicht pikant
*Mezze maniche Il Cappelli di Felicetti
con pesce spada fresco, vongole
e salsa mediterranea leggermente piccante*
15,80 €

Cannelloni gefüllt mit Rindsfleisch und Topfen
auf Kräuterjus mit Parmesanspäne
*Cannelloni ripieni con carne di manzo e ricotta
su jus alle erbette e scaglie di parmigiano*
13,20 €

Kartoffelnocken mit Perlhuhnragout
und schwarzem Sommertrüffel
*Gnocchi di patate con ragout di faraona
e tartufo nero estivo*
18,50 €

Gerichte vom Holzgrill Pietanze alla griglia

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

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

29,50 €

Filet vom roten Thunfisch mit Wasabi auf Wokgemüse

Filetto di tonno rosso con wasabi e verdura dal wok

29,50 €

Rinderfilet mit schwarzem Sommertrüffel,
Kartoffelpüree und Cocktailtomaten-Confit

Filetto di manzo con tartufo nero estivo,

purè di patate e pomodorini confit

35,80 €

Kalbsfilet mit Pfifferlingsauce,
Kartoffelpüree und bunter Blumenkohl

Filetto di vitello con salsa di finferli,

purè di patate e cavolfiore misto

32,00 €

*Rib-Eye-Steak vom Rind (Argentinien) 300 gr.

**Rib-Eye-Steak di manzo (Argentina) 300 gr.*

30,50 €

*Tagliata vom Rind auf Rauke mit Balsamicoessig

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

29,50 €

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

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

66,00 €

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

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

54,00 €

***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

Vanillehalbgefrorenes mit Meringue
auf Waldfrüchtesüppchen mit Prosecco und Minze
*Semifreddo alla vaniglia e meringhe su zuppetta
di frutti di bosco al prosecco e menta*
8,00 €

Crema Catalana mit Himbeeren und weißer Schokolade
dazu Gin Tonic Eis
*Crema catalana ai lamponi e cioccolato bianco
con gelato al Gin Tonic*
8,50 €

Warmes Valrhona Schokoladetörtchen mit Vanillesauce
Tortino tiepido al cioccolato Valrhona con salsa alla vaniglia
8,00 €

Raffaello Tiramisù
Tiramisù al Raffaello
6,50 €

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/Proposta vino da dessert
Gewürztraminer /Traminer Aromatico "Cresta"
Glas/Bicchiere 6,40 €
Kellerei Rottensteiner, Bozen Bolzano