



# Schwarz · Adler

Martedì giorno di riposo

Dienstag Ruhetag

Schwarz Adler, Piazza Schweiggel-Platz 1, Kurtatsch Cortaccia  
tel. 0471 096405, [info@schwarzadler.it](mailto:info@schwarzadler.it)

# Unsere Weinempfehlung

## Proposta vini

### *Südtiroler Weißweine - Vini bianchi dell'Alto Adige*

Weißburgunder „Plötzner“ 2020 Kellerei St. Pauls-San Paolo	Glas/bicchiere 3,90 € 23,40 € (take away € 11,10)
Chardonnay „St Valentin“ 2019 Kellerei St. Michael-Eppan, Appiano	Glas/bicchiere 5,90 € 35,40 € (take away € 24,00)
Pinot Grigio „Punggl“ 2019 Kellerei Nals Margreid-Nalles Magré	Glas/bicchiere 5,00 € 29,80 € (take away € 17,90)
Sauvignon 2020 Weingut Baron Widmann, Kurtatsch-Cortaccia	Glas/bicchiere 4,90 € 29,40 € (take away € 17,80)
„Amos“ 2019 Kellerei Kurtatsch - Cortaccia	Glas/bicchiere 5,60 € 33,60 € (take away € 22,50)

### *Südtiroler Roséwein - Vino rosato dell'Alto Adige*

Lagrein Rosé 2020 Kellerei Abtei Muri Gries, Bozen-Bolzano	Glas/bicchiere 4,40 € 26,40 € (take away € 14,00)
---	--

### *Südtiroler Rotweine - Vini rossi*

St. Magdalener „Unterganzner“ 2020 Josephus Mayr, Bozen-Bolzano	Glas/bicchiere 4,50 € 27,00 € (take away € 15,00)
Blauburgunder - Pinot Nero „Kollerhof“ 2017 Weingut Kollerhof, Mazon	Glas/bicchiere 6,10 € 36,60 € (take away € 25,50)
Lagrein Riserva „Furggl“ 2018 Weingut Peter Zemmer, Kurtinig-Cortina	Glas/bicchiere 5,40 € 32,40 € (take away € 21,00)
Merlot-Cabernet „Loam“ 2019 Kellerei Tramin-Termenon	Glas/bicchiere 8,70 € 52,00 € (take away € 35,00)
Merlot Riserva „Brenntal“ 2018 Kellerei Kurtatsch - Cortaccia	Glas/bicchiere 8,00 € 48,00 € (take away € 37,00)

# Antipasti

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

Strudel gefüllt mit Herbstgemüse auf Kürbisvelouté  
und geräuchertem Topfen  
*Strudel di verdure autunnali su vellutata di zucca  
e ricotta affumicata*  
10,50 €

Garnelenschwänze süß-sauer-pikant auf Bulgur mit Dill,  
Kichererbsenhummus und kross gebratenem guanciale  
*Code di gamberi agro-dolci-piccanti su bulgur all'aneto,  
hummus di ceci e guanciale crispy*  
14,50 €

Lammkarré rosa gebraten mit Kräutern,  
Sellerieknollenmousse und Preiselbeersauce  
*Lombatina di agnello cottura rosa alle erbette,  
mousse di sedano rapa e salsa a mirtillo rosso*  
14,80 €

Speckröllchen mit Schnittlauchtopfen  
auf Krautsalat mit Kümmel und Äpfel  
*Rotolino di speck con ricotta all'erba cipollina  
su insalata di cappucci con mele e cumino*  
12,00 €

*Gedeck / Coperto 1,50 €*

# Vorspeisen Primi

Kastaniencremesuppe mit Polentawürfel,  
krokantem Speck und gebackenem Salbei  
*Vellutata di castagne con cubetti di polenta,  
speck croccante e salvia fritta*  
10,50 €

Gerstenrisotto mit Roter Bete und Limettenduft  
dazu Lammkotletten mit Thymian  
*Orzotto alle rape rosse e profumo di lime  
con bracioline di agnello al timo*  
14,50 €

Kamutspaghettoni mit frischem Schwertfisch, Venusmuscheln,  
Tomatenconcassé, Oliven und Kapern  
*Spaghettoni quadrati di kamut con pesce spada fresco,  
vongole, concassé di pomodori, olive e capperi*  
14,80 €

Dinkelfusilli „Monograno Felicetti“ mit Kürbiscreme,  
Gemüse, geräuchertem Topfen und gerösteten Kürbiskerne  
*Fusilli di farro “Monograno Felicetti” con crema di zucca,  
verdurine, ricotta affumicata e semi di zucca tostati*  
12,20 €

Kartoffelnocken mit Bernsteinmakrele, Babyspinat,  
Cocktailtomaten und Dillsauce  
*Gnocchi di patate con ricciola, spinacini,  
pomodorini e salsa all’aneto*  
14,50 €

Wirsingknödel auf Milchferkelragout in leichter Senf-Apfel-Sauce  
*Canederli di verza su ragù di maialino da latte  
con leggera salsa alla senape e mele*  
13,50 €

# Gerichte vom Holzgrill Pietanze alla griglia

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

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

29,00 €

Filet vom roten Thunfisch mit Wasabi auf Wokgemüse

*Filetto di tonno rosso con wasabi e verdura dal wok*

29,00 €

Rinderfilet mit Kräuterseitlinge aus Aldein, Kartoffelpüree und Babykarotten

*Filetto di manzo con cardoncelli di Aldino, purè di patate e carotine*

34,50 €

Hirschkotletten mit Wacholdersauce, gegrillte Polentascheiben und Blaukraut

*Costolette di cervo con salsa al ginepro, polenta grigliata a cavoli rossi*

29,50 €

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

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

29,50 €

\*Tagliata vom Rind auf Rauke mit Balsamicoessig

*\*Tagliata di manzo su rucola condita all’aceto balsamico*

29,00 €

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

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

64,00 €

\*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

Kastanienmousse im Schokozyylinder auf Kakisauce  
*Mousse di castagne nella griglia di cioccolato  
e salsa di cachi*  
8,00 €

Torroncinohalbgefrorenes mit Orangensauce  
und Brownies aus Ingwer und Walnüsse  
*Semifreddo al torroncino con salsa alle arance  
e brownies allo zenzero e noci*  
7,50 €

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

Baileystiramisu  
*Tiramisù al Baileys*  
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/Proposta vino da dessert**  
*Gewürztraminer/Traminer aromatico "Cresta" Glas/Bicchiere 6,40 €*  
*Kellerei Rottensteiner, Cantina Rottensteiner*