



Schwarz Adler

Martedì e mercoledì giorno di riposo

Dienstag und Mittwoch Ruhetag

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

Unsere Weinempfehlung

Proposta vini

Sekt - Spumante

Champagne Brut Origine Mandois
Mandois, Pierry

Glas/bicchiere 10,50 €
Flasche/bottiglia 62,00 €

Weißweine - Vini bianchi

Weißburgunder/Pinot bianco „Anna” 2023
Tiefenbrunner, Kurtatsch-Cortaccia

Glas/bicchiere 6,10 €
Flasche/bottiglia 36,50 €

Kerner „Praepositus” 2024
Klosterkellerei Neustift-Novacella

Glas/bicchiere 6,90€
Flasche/bottiglia 41,60 €

Sauvignon „Mantele” 2023
Kellerei Nals-Margreid, Nalles-Magrè

Glas/bicchiere 7,30 €
Flasche/bottiglia 43,80 €

Cuveè „Amos” 2023
Kellerei Kurtatsch-Cortaccia

Glas/bicchiere 7,00 €
Flasche/bottiglia 42,20 €

Roséwein – Vino rosato

Marche Rosato „Pallido” 2025
Azienda Agricola Simone Capecci, Ripatransone

Glas/bicchiere 4,80 €
Flasche/bottiglia 29,00 €

Rotweine - Vini rossi

Vernatsch 2024
Weingut Baron Widmann, Kurtatsch-Cortaccia

Glas/bicchiere 5,00 €
Flasche/bottiglia 29,80 €

Blauburgunder/Pinot Nero 2022
Weingut Carlotto, Auer-Ora

Glas/bicchiere 7,70 €
Flasche/bottiglia 46,30 €

Lagrein Riserva „Furggl” 2023
Weingut Peter Zemmer, Kurtinig-Cortina

Glas/bicchiere 7,40 €
Flasche/bottiglia 44,60 €

Cabernet Riserva 2022
Kellerei Meran-Merano

Glas/bicchiere 6,30 €
Flasche/bottiglia 37,50 €

Antipasti

Rindstatar mit Toastbrot und Butter
Tartar di manzo con pane tostato e burro
18,00 € (100 g)
26,00 € (150 g)

Gebratener Oktopustentakel auf Kartoffeln, Kirschtomaten,
Oliven und Petersilie-Knoblauchpesto
Tentacolo di polpo arrostito su patate, pomodorini,
olive e pesto al prezzemolo e aglio
18,50 €

Kalbsspitzrose bei niedriger Temperatur rosa gegart mit marinierten
Pfifferlingen, Kräuterpesto und Pecorino
Scamone di vitello cottura rosa con finferli marinati,
pesto di erbetta e pecorino
18,50 €

Basilikum-Panna Cotta auf einem Tomatencarpaccio
nach mediterraner Art und Brotchips
Panna cotta al basilico su carpaccio di pomodori
alla mediterranea e chips di pane
15,80 €

Teller extra/auf zwei Teller // piatto separato/su due piatti 1,00 €
Gedeck / Coperto 2,00 €

Vorspeisen Primi

Zucchini-*risotto* dazu Saiblingsfilet
mit Mandeln und Minzpesto
*Risotto alle zucchine con filetto di salmerino
alle mandorle e pesto di menta*
18,50 €

Schüttelbrotpappardelle mit Kalbsragout
und frischen Pfifferlingen
*Pappardelle allo Schüttelbrot con ragout
di vitello e finferli freschi*
18,80 €

Garganelli mit gegrilltem Gemüse, Basilikumpesto
und Büffelmozzarella
*Garganelli con verdure grigliate, pesto di basilico
e mozzarella di bufala*
15,80 €

Teigtaschen gefüllt mit Ricotta und Pistazien in Sardellenbutter
auf einer Datteltomatencreme und Taggiasca-Oliven
*Fagottini ripieni con ricotta e pistacchio in burro alle acciughe su
crema di datterino giallo e olive taggiasche*
16,80 €

Spinatspätzle mit Hühnerbrustjulienne rotem Paprika
und Rauke in leichter Rahmsauce
*Spätzle agli spinaci con julienne di petto di pollo,
peperoni rossi e rucola in leggera salsa alla panna*
16,80 €

Aufpreis große Portion/Supplemento porzione grande 4,00 €

Gerichte vom Holzgrill Pietanze alla griglia

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

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

32,00 €

Filet vom roten Thunfisch mit Wasabi auf Wokgemüse

Filetto di tonno rosso con wasabi e verdura dal wok

32,00 €

Rinderfilet mit Pfifferlingsauce,

Kartoffelpüree und Butterspinat

Filetto di manzo con salsa di finferli,

puré di patate e spinaci

36,80 €

Maishähnchenbrust mit Kräutersauce,

Kartoffelpüree und grünen Bohnen

Petto di galletto da mais con salsa alle erbe,

puré di patate e fagiolini verdi

29,50 €

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

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

34,50 €

*Tagliata vom Rind auf Rauke mit Balsamicoessig

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

32,00 €

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

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

88,00 €

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

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

76,00 €

***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

Kirschkuchen mit Mascarpone-Mousse
und Kirschkompott
*Crostata di ciliegie con mousse di mascarpone
e composta di ciliegie*
9,50 €

Mangomousse auf Kakaobiskuit,
Jogurteis und Erdbeersauce
*Mousse al mango su biscuit al cacao,
gelato allo yogurt e salsa di fragole*
9,50 €

Warmes Valrhona Schokoladetörtchen mit Vanillesauce
Tortino tiepido al cioccolato Valrhona con salsa alla vaniglia
9,50 €

Himbeer-Pistazien-Tiramisu
Tiramisù ai lamponi e pistacchio
8,50 €

Espressomousse mit Sahnehäubchen in der Tasse serviert
Mousse di caffè espresso con panna montata servita in tazzina
5,00 €

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

Süßweinempfehlung/Proposta vino da dessert
„PIPA“ Likörwein/Vino liquoroso (Lagrein)
Franz Gojer, Bozen-Bolzano
Glas/bicchiere 8,50 €