



Schwarz Adler

Dienstag Ruhetag

Tuesday closed

Sonntagabend geschlossen

Sunday evening closed

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

Antipasti

Rindstatar mit Toastbrot und Butter
Beef Tartar with toasted bread and butter
15,00 € (100 g)
29,00 € (200 g)

Garnelenschwänze süß-sauer-pikant mit Guacamole,
Wassermelone und Kichererbsenhummus
*Shrimp tails sweet-sour-spiyc with guacamole,
watermelon and chickpea humus*
16,80 €

Törtchen aus Pfifferlingen und Lauch
auf Petersiliencreme und Salaten
*Pudding of chanterelles and leeks
on parsley velouté and salads*
15,80 €

Vitello tonnato bei Niedertemperatur rosa gegart
Vitello tonnato cooked pink at low temperature
16,50 €

Gedeck / Cover 2,00 €

Vorspeisen Starter

Risotto mit Pfifferlingen, gebackenen Lammkotletten
und Thymiansauce

*Risotto with chanterelles, fried lamb chops
and thyme sauce*

17,50 €

Kamutbandnudeln mit Garnelenschwänzen,
Wokgemüse und asiatischer Sauce

*Kamut tagliatelle with shrimp tails,
wok vegetables and Asian sauce*

16,80 €

Mezze maniche Matt von Felicetti mit Makrele in Mediterraner Sauce,
leicht pikant dazu Pistazien und Orangenaroma

*Mezze maniche Matt from Felicetti with mackerel in slightly spicy
Mediterranean sauce, pistachios and orange scent*

16,50 €

Pilzknödel auf Ragout von Milchferkel,
Senf und Äpfeln

*Dumplings with mixed mushrooms
on suckling pig ragout with mustard and apples*

15,20 €

Cannelloni gefüllt mit Topfen und Spinat
auf Tomatencreme und Basilikumpesto

*Cannelloni filled with ricotta and spinach
on tomato cream and basil pesto*

14,80 €

Gerichte vom Holzgrill Grilled Dishes

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

**Surf and Turf (Beef fillet and Black-Tiger-prawns)*

30,50 €

Filet vom roten Thunfisch mit Wasabi auf Wokgemüse

Red tuna fillet with wasabi and wok vegetables

32,00 €

Rinderfilet mit Pfifferlingsauce,
Butterspinat und Kartoffelpüree
*Beef fillet with chanterelle sauce
with spinach and mashed potatoes*

36,50 €

Hamburger „Mc Adler“

250 gr. erlesenes Rindfleisch, Weißbrot, Salat, Tomate, glacierte rote Zwiebel,
krokanter Speck mit Spaltenkartoffeln und verschiedenen Saucen

Hamburger „Mc Adler“

*250 g selected beef, white bread, salad, tomato, glazed red onion,
crispy bacon with potato wedges and various sauces*

21,50 €

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

**Rib-Eye-Steak from beef (Uruguay) 300 gr.*

33,50 €

*Tagliata vom Rind auf Rauke mit Balsamicoessig

**Beef tagliata on rocket with balsamic vinegar*

30,50 €

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

**T-Bone steak from the young Scottona beef (1000 gr.) for two*

78,00 €

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

**Prime rip from the young Scottona beef (1000 gr.) for two*

64,00 €

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

**Side dish of your choice: grilled vegetables with potatoes or a mixed salad*

Nachspeisen Dessert

Bitterschokoladenmousse 70%
mit Himbeeren und Mandelcrumbles
*Dark 70% chocolate mousse with raspberries
and almond crumble*
8,00 €

Kirschartlett mit Thymianmürbteig
dazu Sauerrahmeis
*Cherry tart with thyme pastry
and sour cream ice cream*
9,00 €

Warmes Valrhona Schokoladetörtchen mit Vanillesauce
Warm Valrhona chocolate cake with vanilla sauce
9,50 €

Erdbeertiramisú
Strawberry Tiramisu
7,00 €

Espressomousse mit Sahnehäubchen in der Tasse serviert
Espresso mousse with fresh whipped cream served in a cup
5,00 €

Früchtesorbet im Glas
Fruit sorbet served in a glass
4,00 €

Süßweinempfehlung/dessert wine recommendation

„Ushas“ (Rosenmuskateller/Moscato Rosa)
Kellerei Kurtatsch-Cortaccia (1810)
Glas/Bicchiere 7,90 €