



# Schwarz Adler

Martedì e mercoledì giorno di riposo

Dienstag und Mittwoch Ruhetag

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

# Unsere Weinempfehlung

## Proposta vini

### *Sekt - Spumante*

Franciacorta Cavalleri Pas Dosè  
Cavalleri, Erbusco

Glas/bicchiere 9,30 €  
Flasche/bottiglia 55,70 €

### *Weißweine - Vini bianchi*

Weißburgunder/Pinot bianco „Penon-Hofstatt“ 2024  
Kellerei Kurtatsch-Cortaccia

Glas/bicchiere 5,60€  
Flasche/bottiglia 33,80 €

Chardonnay „St. Valentin“ 2023  
Kellerei St. Michael, Eppan-Appiano

Glas/bicchiere 8,00€  
Flasche/bottiglia 47,80 €

Sauvignon „Winkl“ 2025  
Kellerei Terlan-Terlano

Glas/bicchiere 6,50 €  
Flasche/bottiglia 39,00 €

Gewürztraminer „Vom Lehm“ 2024  
Kellerei Castelfeder, Kurtinig-Cortina

Glas/bicchiere 6,20 €  
Flasche/bottiglia 37,00 €

### *Rotweine - Vini rossi*

Vernatsch 2024  
Weingut Baron Widmann, Kurtatsch-Cortaccia

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

Blauburgunder /Pinot Nero 2021  
Weingut Gottardi, Mazzon

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

Lagrein Riserva „Fluvia“ 2023  
Kellerei Kurtatsch-Cortaccia

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

Cabernet Franc 2022  
Weingut Palma, Kurtatsch-Cortaccia

Glas/bicchiere 7,60 €  
Flasche/bottiglia 45,50 €

Chianti Classico „Le Cinciole“ 2022  
Le Cinciole, Panzano in Chianti

Glas/bicchiere 7,10 €  
Flasche/bottiglia 44,30 €

# Antipasti

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

Weißer Spargel mit brauner Butter und Parmesan  
dazu Bauernschinken und Bozner Sauce  
*Asparagi bianchi con burro fuso e parmigiano,*  
*prosciutto del contadino e salsa bolzanina*  
22,80 €

Pudding aus grünem Spargel auf Parmesanfondue,  
Feldsalat und Wachteleiern  
*Budino di asparagi verdi su fonduta di parmigiano,*  
*valeriana e uova di quaglia*  
15,80 €

Kalbsspitzrose bei niedriger Temperatur rosa gegart,  
Thunfischsauce, Kapern und Kalbsjus  
*Scamone di vitello cottura rosa a bassa temperatura,*  
*salsa tonnata, capperi e jus di vitello*  
17,50 €

Gebackene Garnelenschwänze auf Julienne aus Zucchini mit Minze,  
Currymayonnaise und Kirschtomatenveloutè  
*Code di gamberi fritti su julienne di zucchine alla menta,*  
*maionese al curry e vellutata di pomodorini*  
18,50 €

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

# Vorspeisen Primi

Safranrisotto mit Babyspinat dazu Goldbrassenfilet  
mit Zitrone und Mandeln

*Risotto allo zafferano e spinacini con filetto  
di orata al limone e mandorle*

18,80 €

Linguine mit Kalbsragout und grünen Spargeln

*Linguine con ragout di vitello e asparagi verdi*

18,50 €

Paccheri mit Minikrakenragout, leicht pikant,  
Frühlingserbsencreme und Basilikum

*Paccheri al ragout di moscardini, leggermente piccante,  
crema di pisellini primavera e basilico*

17,50 €

Kartoffelhalbmonde gefüllt mit weißem  
Spargel, Bärlauchbutter und Parmesan

*Mezzelune di patate ripiene con asparagi bianchi,  
burro all'aglio orsino e parmigiano*

16,50 €

Kräuterknödel auf Perlhuhnragout  
in schwarzer Trüffelsauce

*Canederli alle erbette su ragout di  
faraona in salsa al tartufo nero*

16,50 €

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 „Sauce-Hollandaise“,  
Kartoffelpüree und grünen Spargeln  
*Filetto di manzo con salsa „Hollandaise“,  
puré di patate e asparagi verdi*

36,50 €

Kalbsfilet mit Spargelsauce,  
Kartoffelpüree und Karotten-Vichy  
*Filetto di vitello con salsa di asparagi,  
purè di patate e carote Vichy*

35,00 €

\*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

Halbgefrorenes aus der Zartbitterschokolade auf  
Waldfrüchten und Mandelkrokant  
*Semifreddo al cioccolato fondente su frutti  
di bosco e croccante alle mandorle*  
9,00 €

Mascarpone-Mousse mit Erdbeeren mariniert  
in Balsamico und Minze dazu Walnusscrumble  
*Mousse al mascarpone con fragole marinate  
al balsamico e menta e crumble alle noci*  
9,00 €

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

Himbeer-Pistazien-Tiramisu  
*Tiramisu ai lamponi e pistacchi*  
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**  
*Gewürztraminer/Traminer Aromatico „Roen“*  
*Kellerei Tramin-Termenò*  
*Glas/bicchiere 7,80 €*