



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)

Weißer Kurtatscher Spargel mit brauner Butter und Parmesan
dazu Bauernschinken und Bozner Sauce
*White asparagus from Cortaccia with brown butter
and parmesan served with ham and Bozner sauce*
20,50 € (Vorspeise/Appetizer)
30,50 € (Hauptspeise/Main dish)

Ziehteigtaschen gefüllt mit Mediterranem Gemüse
auf Tomatencreme, Basilikumpesto und Mozzarelline
*Fagottini of fillo pastry filled with Mediterranean-style vegetables
with tomato cream, basil pesto and mozzarelline*
14,20 €

Geräucherter Schwertfisch mit Salaten, Fenchel,
Topinamburchips und Dressing von der Passionsfrucht
*Smoked swordfish with mixed salads, fennel,
Jerusalem artichoke chips and passion fruit dressing*
15,80 €

Rosa gebratene Lammtagliatina mit Mousse
aus grünem Spargel, Thymiansauce und Artischocken
*Lamb tagliatina pink cooked with mousse of green asparagus
thyme sauce and artichokes*
16,20

Gedeck / Cover 2,00 €

Vorspeisen Starter

Risotto mit Artischocken dazu gebackene Lammkotletten
und Bärlauchpesto

*Risotto with artichokes, fried lamb chops
and pesto of wild garlic*

16,80 €

Dinkellinguine von Felicetti mit weißem und grünem Spargel,
Creme aus Kresse, gekochtem Ei und Schüttelbrotbrösel

*Spelt linguine from Felicetti with white and green asparagus,
watercress sauce, boiled eggs and Schüttelbrot crumbs*

15,90 €

Mezze maniche "Il Cappelli" von Felicetti mit Schwertfisch
in Mediterraner Sauce, leicht pikant mit Burrata und Stängelkohl

*Mezze maniche 'Il Cappelli' by Felicetti with swordfish
in slightly spicy Mediterranean sauce with burrata and turnip tops*

16,80 €

Rote Bete Knödel auf Meerrettichsauce
mit krokantem Speck und Lauch Julienne

*Red beet dumplings on horseradish sauce,
crispy bacon and leek julienne*

14,50 €

Tortelli gefüllt mit Basilikumtopfen auf Kurkumasauce,
Lachsforelle und Gemüse

*Tortelli stuffed with basil ricotta on turmeric sauce,
salmon trout and vegetables*

16,80 €

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 Lagreinsauce,
Kartoffelpüree und grünem Spargel

*Beef fillet with Lagrein sauce,
mashed potatoes and green asparagus*

36,50 €

Kalbsfilet mit Thymiansauce,
Kartoffelpüree und weißem Spargel

*Veal fillet with thyme sauce,
mashed potatoes and white asparagus*

34,50 €

*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

Lemon Curd Tartlett mit Erdbeeren
dazu Joghurteis und Minzpesto
*Lemon Curd tartlet with strawberries,
yoghurt ice cream and mint pesto*
9,00 €

Zweierlei vom Schokoladenmousse
mit Passionsfruchtsauce und Mandelcrumbles
*Two kinds of chocolate mousse
with passion fruit sauce and almond crumble*
9,00 €

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

Klassischer Tiramisu
Classic 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

*Gewürztraminer/Traminer Aromatico „Cresta“
Kellerei Rottensteiner, Bozen-Bolzano
Glas/glass 7,70 €*