



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 „Berg” 2024
Weingut Niedrist, Gailan-Cornaiano

Glas/bicchiere 6,90 €
Flasche/bottiglia 41,10 €

Chardonnay „Cardellino” 2025
Elena Walch, Tramin-Termenò

Glas/bicchiere 6,70 €
Flasche/bottiglia 40,30 €

Sylvaner „Aristos” 2023
Kellerei Eisacktal, Valle Isarco

Glas/bicchiere 6,20 €
Flasche/bottiglia 37,30 €

Gewürztraminer „Brenntal” 2023
Kellerei Kurtatsch-Cortaccia

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

Roséwein – Vino rosato

La Rose de Manincor 2025
Weingut Manincor, Kaltern-Caldaro

Glas/bicchiere 6,70 €
Flasche/bottiglia 39,90 €

Rotweine - Vini rossi

St. Magdalener Klassisch 2024
Weingut Untermoserhof, Florian Ramoser, Bozen-Bolzano

Glas/bicchiere 5,70 €
Flasche/bottiglia 34,40 €

Blauburgunder/Pinot Nero 2022
Weingut Carlotto, Auer-Ora

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

Lagrein „Turmhof” 2023
Tiefenbrunner, Kurtatsch-Cortaccia

Glas/bicchiere 6,40 €
Flasche/bottiglia 38,10 €

Cabernet Franc 2022
Weingut Palma, Kurtatsch-Cortaccia

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

Antipasti

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

Gebackene Garnelenschwänze auf mit Minze marinierten
Zucchini, frischer Tomatencreme und Guacamole
Code di gamberi fritte su zucchini marinati alla menta,
crema di pomodoro crudo e guacamole
18,50 €

San Daniele Riserva mit Burratina,
Feigen und Rosmarin-Focaccia
San Daniele riserva con burratina,
fichi e focaccia al rosmarino
17,80 €

Pfifferling-Lauch-Pudding auf
Parmesanfondue und Schnittsalat
Budino di finferli e porri su fonduta
di parmigiano e misticanza
16,50 €

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

Vorspeisen Primi

Safranrisotto mit Babyspinat dazu Goldbrassenfilet
mit Weißwein und rosa Pfeffer

*Risotto allo zafferano e spinacini con filetto
di orata al vino bianco e pepe rosa*

19,20 €

Linguine mit Lammragout, Artischocken,
Oliven und Schafskäse

*Linguine con ragout di agnello,
carciofi, olive e pecorino*

18,50 €

Spaghetti Bolognese

Spaghetti bolognese

14,00 €

Spinatknödel auf Puzzone di Moena-Fondue
und gebackenen Zwiebelringen

*Canederli di spinaci su fonduta di Puzzone
di Moena e anelli di cipolla fritti*

15,80 €

Kartoffelnocken mit Pfifferlingsauce, krokantem
Speck-Julienne und Petersilienpesto

*Gnocchi di patate con salsa di finferli, julienne
di speck croccante e pesto al prezzemolo*

17,80 €

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)*

33,00 €

Filet vom roten Thunfisch mit Wasabi auf Wokgemüse

Filetto di tonno rosso con wasabi e verdura dal wok

33,00 €

Rinderfilet mit Steinpilzsauce,

Kartoffelpüree und Karotten

Filetto di manzo con salsa di porcini,

purè di patate e carote

37,00 €

Tagliata vom Kalb mit Thymiansauce,

Kartoffelpüree und Zuckerschoten

Tagliata di vitello con salsa al timo,

purè di patate e taccole

33,00 €

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

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

34,50 €

*Tagliata vom Rind auf Rauke mit Balsamicoessig

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

33,00 €

*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

Waldfrüchtehalbgefrorenes mit Meringue,
Joghurt-Honig-Sauce und Mandelkrokant
*Semifreddo ai frutti di bosco e meringhe, salsa
yogurt e miele, croccante di mandorle*
9,50 €

Panna Cotta aus Schokolade und Amaretti
auf Ananascarpaccio mit Maraschino
*Panna cotta al cioccolato e amaretti su
carpaccio di ananas al maraschino*
9,50 €

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

Erdbeer-Tiramisu
Tiramisù alle fragole
8,00 €

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
„Ushas“ Rosenmuskateller/Moscato Rosa
Kellerei Kurtatsch-Cortaccia
Glas/bicchiere 8,60 €