



# Schwarz Adler

Dienstag Ruhetag.

Tuesday closed

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

# Antipasti

Rindstatar mit Toastbrot und Butter  
*Beef Tartar with toasted bread and butter*

*15,00 € (100 g)*

*29,00 € (200 g)*

Lachs mariniert mit Dill und Orangen auf Salat aus grünem Spargel  
dazu Sauerrahm und Wachtelei

*Salmon marinated in dill and orange with green asparagus salad,  
sour cream and quail eggs*

*15,80 €*

Kalbscarpaccio bei Niedertemperatur rosa gegart  
dazu gebackene Artischocken, Kräuterpesto und Pecorinospäne

*Veal carpaccio pink cooked at low temperature  
with fried artichokes, herb pesto and pecorino shavings*

*15,50 €*

Frühlingsalate mit Ziegenfrischkäsepraline  
dazu Apfeldressing, Walnüsse und Vinschgerle chips

*Spring salads with fresh goat cheese pralines,  
apple dressing, walnuts and Vinschgerle chips*

*12,80 €*

*Gedeck / Cover 2,00 €*

# Vorspeisen Starter

Rinds- und Hühnerkraftbrühe mit Gries-Kräuter-Dreiecken  
und Gemüse Julienne

*Chicken and beef broth with herb-semolina-triangles  
and vegetable julienne*

9,80 €

Risotto mit weißem Spargel dazu Lammkotletten  
mit Thymian und Sauvignon

*Risotto with white asparagus and chops of lamb  
with thyme and Sauvignon*

15,80 €

Schüttelbrotpappardelle

mit Hirschragout und gerösteten Steinpilzen

*Pappardelle made of Schüttelbrot with venison ragout  
and roasted porcini mushrooms*

15,80 €

Kartoffelnocken mit Ragout von der Garnele,  
grünem Spargel und Orangenaroma

*Potato gnocchi with shrimp ragout,  
green asparagus and orange scent*

15,80 €

Crespelle gefüllt mit Grillgemüse und geräuchertem Scamorza  
auf Tomatencreme und Basilikum

*Crespelle filled with grilled vegetables and smoked scamorza  
on tomato cream with basil*

13,50 €

## Gerichte vom Holzgrill Grilled Dishes

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

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

29,50 €

Filet vom roten Thunfisch mit Wasabi auf Wokgemüse

*Red tuna fillet with wasabi and wok vegetables*

29,50 €

Rinderfilet mit Sauce vom schwarzen Trüffel,  
Kartoffelpüree und Butterspinat

*Fillet of beef with black truffle sauce,  
mashed potatoes and buttered spinach*

34,50 €

### **Hamburger „Mc Adler“**

250 gr. erlesenes Rindfleisch, Vollkornbrot, Salat, Tomate, kroker Speck, karamellisierte rote Zwiebel mit Spaltenkartoffeln und verschiedene Saucen

### **Hamburger „Mc Adler“**

*250 g selected beef, wholemeal bread, salad, tomatoes, caramelised red onion and crispy bacon with potato wedges and various sauces*

19,50 €

\*Zartes Rib-Eye-Steak vom Rind (Argentinien) 300 gr.

*\*Rib-Eye-Steak from the Angus beef 300 gr.*

30,50 €

\*Tagliata vom Rind auf Rauke mit Balsamicoessig

*\*Beef tagliata on rocket with balsamic vinegar*

29,50 €

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

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

68,00 €

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

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

54,00 €

\***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

Zitronen-Mandel-Kuchen mit marinierten Erdbeeren  
und Topfenmousse  
*Lemon and almond tart with marinated strawberries  
and curd cheese mousse*  
9,00 €

Bayerische Mangocreme auf Pistazienbiskuit  
mit Ziegenjoghurt Eis und Himbeersauce  
*Bavarian mango cream on pistachio bisquit  
with goat yoghurt ice cream and raspberry sauce*  
9,00 €

Warmes Valrhona Schokoladetörtchen mit Vanillesauce  
*Warm Valrhona chocolate cake with vanilla sauce*  
8,00 €

Erdbeertiramisú  
*Strawberry Tiramisu*  
7,00 €

Espressomousse mit Sahnehäubchen in der Tasse serviert  
*Espresso mousse with fresh whipped cream served in a cup*  
4,50 €

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

## **Süßweinempfehlung/dessert wine recommendation**

*Rosenmuskateller/Moscato Rosa "Ushas"*

*Glas/Bicchiere 7,60 €*

Kellerei Kurtatsch-Cortaccia