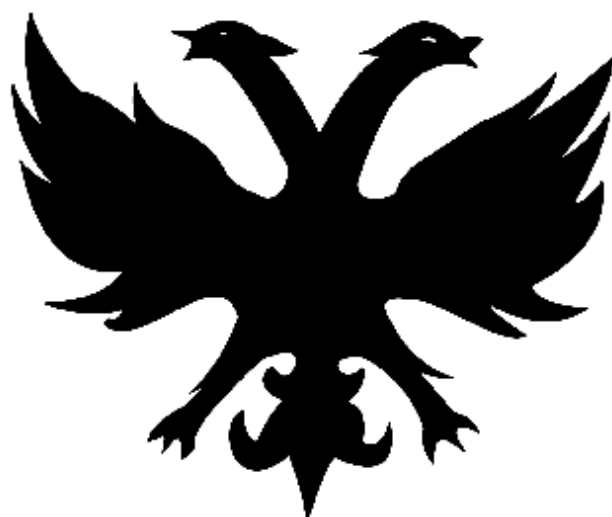




Schwarz Adler

Dienstag-Mittwoch Ruhetag

Tuesday-Wednesday closed

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

Antipasti

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

Gebratener Oktopustentakel auf Kartoffeln, Kirschtomaten,
Oliven und Petersilie-Knoblauchpesto
Pan-fried octopus tentacles on potatoes, cherry tomatoes,
olives and parsley and garlic pesto
18,50 €

Kalbsspitzrose bei niedriger Temperatur rosa gegart mit marinierten
Pfifferlingen, Kräuterpesto und Pecorino
Veal fillet cooked to a pink finish at a low temperature, served with marinated
chanterelles, herb pesto and Pecorino
18,50 €

Basilikum – Panna Cotta auf einem Tomatencarpaccio
nach mediterraner Art und Brotchips
Basil panna cotta on a tomato carpaccio in a Mediterranean-style,
served with bread crisps
15,80 €

Teller extra/auf zwei Teller // separate plate/on two plates 1,00 €
Gedeck / Cover charge 2,00 €

Vorspeisen Starters

Pfifferlingrisotto dazu Kaninchenfilet
im Bauchspeckmantel und Salbei
*Chanterelle risotto served with rabbit fillet
wrapped in bacon and sage*
18,80 €

Kamuttagliolini mit schwarzem Knoblauch und Peperoncino,
Garnelenschänzen aus Argentinien, Babyspinat und Bisque
*Kamut tagliolini with black garlic and chilli,
argentinian prawn tails, baby spinach and bisque*
18,80 €

Calamarata mit Thunfischragout „Bolognese Art”,
Stracciatella und Pistazien
*Calamarata with tuna ragout ‘Bolognese-style’,
stracciatella and pistachios*
16,80 €

Teigtaschen mit Fleisch-Spinat-Füllung dazu Kirschtomaten,
Basilikum, Oliven und Parmesanscheiben
*Dumplings with a meat and spinach filling, served with
cherry tomatoes, basil, olives and slices of parmesan*
15,80 €

Grießnocken „Römischer Art” auf Gemüseratatouille,
Tomatensauce und mit Balsamico marinierten Zwiebeln
*„Roman-style” semolina dumplings on a bed of vegetable ratatouille,
tomato sauce and onions marinated in balsamic vinegar*
14,80 €

Aufpreis große Portion/ Surcharge for large portion 4,00 €

Gerichte vom Holzgrill Grilled Dishes

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

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

32,00 €

Filet vom roten Thunfisch mit Wasabi auf Wokgemüse

Red tuna fillet with wasabi and wok vegetables

32,00 €

Rinderfilet mit Pfifferlingsauce,

Kartoffelpüree und Butterspinat

Beef fillet with chanterelle sauce,

mashed potatoes and buttered spinach

36,80 €

Maishähnchenbrust mit Kräutersauce,

Kartoffelpüree und grünen Bohnen

Corn-fed chicken breast with herb sauce,

mashed potatoes and green beans

29,50 €

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

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

34,50 €

*Tagliata vom Rind auf Rauke mit Balsamicoessig

**Beef tagliata on rocket with balsamic vinegar*

32,00 €

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

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

88,00 €

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

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

76,00 €

***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

Kirschkuchen mit Mascarpone­mousse
und Kirschkompott
*Cherry cake with mascarpone mousse
and cherry compote*
9,50 €

Mangomousse auf Kakaobiskuit,
Jogurteis und Erdbeersauce
*Mango mousse on cocoa­bisquit,
yoghurt ice cream and strawberry sauce*
9,50 €

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

Himbeer-Pistazien-Tiramisu
Raspberry and pistachio tiramisu
8,50 €

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

„PIPA” Likörwein/ Fortified wine (Lagrein)
Franz Gojer, Bozen-Bolzano
Glas/glass 8,50 €