

Zeledria Tagesmenu

Sommer 2022

ANTIPASTI ZELEDRIA

1. Caciotta-Speck-Spieß mit gegrillter Steinpilzköpfe - <i>Spiedino caciotta e speck con cappella porcino</i> 🌿 5, 12	20,00 €
2. Gemischte Aufschnittplatte - <i>Tagliere di affettati</i> 🌿 12	15,00 €
3. Gemischte Käseplatte der Region - <i>Tagliere di formaggi misti</i> 🌿 🌿 5	15,00 €
4. Rohes Hirschfleisch mit Raukensalat und Parmesankaese - <i>Carpaccio di cervo, rucola e grana</i> 🌿 🌿 5, 12	18,00 €
5. Steinpilzkoepfe am Grill - <i>Cappelle di porcino grigliate</i> 🌿 🌿 🌿 5	20,00 €
6. Speck und Caciotta-Spieß - <i>Spiedini di caciotta e speck</i> 🌿 🌿 5, 12	15,00 €
7. Lachsforelle mit Rosa Pfeffer - <i>Trota salmonata al pepe rosa</i> 🌿 🌿 9	16,00 €

ERSTER GANG

10. Kartoffelkloßchen mit Pfifferlinge - <i>Gnocchi di patate ai finferli</i> 🌿 🌿 4, 5, 14	15,00 €
11. Eier-Bandnudeln mit Steinpilzen - <i>Tagliolini ai funghi porcini</i> 🌿 🌿 4, 14	16,00 €
12. "Strangolapreti" Trentiner Spinat Klösschen mit Butter - <i>Strangolapreti al burro fuso</i> 🌿 🌿 4, 5, 14	15,00 €
13. Vollkornpenne mit Gemüse - <i>Pennette integrali all'ortolana</i> 🌿 4	14,00 €

SUPPE

20. Knödel mit Brühe - <i>Canederli in brodo</i> 🌿 4, 5, 10, 12, 14	14,00 €
21. Gerstensuppe auf Trentiner Art - <i>Orzetto alla trentina</i> 🌿 🌿 4, 10	10,00 €
22. Pfifferlingsuppe - <i>Zuppa di finferli</i> 🌿 🌿 4, 5	15,00 €
23. Gulasch Suppe 🌿 4, 10	15,00 €

ZELEDRIA HAUSSPEZIALITÄT

30. Speisen (Fleisch, Gemüse, Käse) auf Stein Spezialität - <i>Delizia alla piastra</i> 🌿 5	27,00 €
31. Ergänzung von Fleisch, Gemüse oder Käse - <i>Supplemento carni, verdure o formaggio</i> 5	12,00 €
33. Polenta "concia" (Käse-Polenta überbacken) Würstchen & sautierte Pilze - <i>Polenta concia, salsicce, funghi</i> 🌿 4, 5	22,00 €
34. Rehragout mit Polenta - <i>Capriolo in salmi con polenta</i> 🌿 4, 10	22,00 €
35. Rind "Tagliata" mit gegrilltem Gemüse - <i>Tagliata con verdure</i>	25,00 €
36. Gegrillter Saibling (Hochgebirgsforelle) - <i>Salmerino alla griglia</i> 🌿 9	22,00 €

ALLERGENE 1. Erdnüsse und Derivate | 2. Krebstiere und Derivate | 3. Nüsse und Derivate | 4. Gluten | 5. Milch und Milcherzeugnisse | 6. Lupine und Derivate | 7. Mollusken und Derivate | 8. Senf und Derivate | 9. Fisch und Derivate | 10. Sellerie und Derivate | 11. Sesam und Derivate | 12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO2 | 13. Soja und Derivate | 14. Eier und Derivate.

 Typische Gerichte

 Vegetarisch Gericht

 Glutenfrei

HAUPTGERICHTE

40. Tiroler Gulasch mit Polenta - <i>Gulasch con polenta</i> 🌿 4	17,00 €
41. Sautierte Steinpilze mit Polenta - <i>Porcini con polenta</i> 🌿 🌿	20,00 €
42. Würstchen und Polenta - <i>Salsicce e polenta</i> 🌿 4, 5, 12	16,00 €
43. Wurst mit Pommes frites - <i>Wurstel con patate fritte</i> 12	14,00 €
44. Gebackener Käse mit Polenta - <i>Formaggio al forno con polenta</i> 🌿 🌿 5	17,00 €
45. Wienerschnitzel mit Pommes frites - <i>Cotoletta con patate fritte</i> 4, 14	21,00 €

ZELEDRIA GEGRILLTE SPEZIALITÄTEN

50. Rind Entrecote mit Kartoffeln - <i>Costata di manzo con patate</i>	35,00 €
51. Rinderfilet mit Kartoffeln - <i>Filetto di vitellone con patate</i>	35,00 €
52. Lammkoteletts mit Kartoffeln - <i>Costolette di agnello con patate</i>	25,00 €
53. Hirschrippchen mit Kartoffeln - <i>Costolette di cervo con patate</i> 🌿	25,00 €
54. Kalbspaillard mit Kartoffeln - <i>Paillard di vitello con patate</i>	20,00 €
55. Steinpilzkappe am Grill - <i>Cappelle di porcino grigliate</i> 🌿 🌿 🌿	25,00 €

BEILAGE ZELEDRIA

60. Gemuese von Grill - <i>Verdure alla griglia</i> 🌿 🌿	12,00 €
61. Sautierte Pfifferlinge und Steinpilze - <i>Funghi porcini e finferli trifolati</i> 🌿 🌿 🌿	15,00 €
62. Gekochte Gemüse - <i>Verdura cotta</i> 🌿 🌿	7,00 €
63. Gemischter Salat - <i>Insalata mista</i> 🌿 🌿	7,00 €
64. Pommes frites - <i>Patate fritte</i> 🌿 🌿	6,00 €
65. Polenta-Portion - <i>Porzione polenta</i> 🌿 🌿 🌿	6,00 €

DESSERT ZELEDRIA

Süßpeisen vom Servierwagen €6,00 - €7,00 - €8,00 -*Dolci al carrello* 3, 4, 5, 14

GEDECKGEBÜHR ZELEDRIA

Deckel	3,00 €
--------	--------

ALLERGENE 1. Erdnüsse und Derivate | 2. Krebstiere und Derivate | 3. Nüsse und Derivate | 4. Gluten | 5. Milch und Milcherzeugnisse | 6. Lupine und Derivate | 7. Mollusken und Derivate | 8. Senf und Derivate | 9. Fisch und Derivate | 10. Sellerie und Derivate | 11. Sesam und Derivate | 12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂ | 13. Soja und Derivate | 14. Eier und Derivate.

 Typische Gerichte

 Vegetarisch Gericht

 Glutenfrei