DE IT EN

1.600 m

Zundler

Berggasthaus mit Panoramablick

Maso panoramico di montagna

GETRÄNKE & DESSERTS . *BIBITE E DOLCI . DRINKS & DESSERTS*

NACHMITTAGSKARTE . *MENÙ PICCOLO . AFTERNOON MENU*

Mudler´s Zirm Spritz

APERITIVI

Aperitiv

Glas Weisswein Bicc. Vino bianco White wine	3.50 - 4.00 €
Bitter	3.00 €
Aperol Spritz /Hugo	5.00 €
Mudler´s Zirm Spritz	5.00 €
ALPEX Hugo/Aperol alkoholfrei . anacolico Non-Alcoholic	5.00 €

BIRRE * BEERS

Bier

FORST vom Fass * Birra alla spina Draught beer	
Kl. Bier Birra piccola small 0,3 lt.	3.50 €
Gr. Bier Birra grande big 0,5 lt.	6.00 €
Kl. Radler Radler piccolo small 0,3 lt.	3.50 €
Gr. Radler Radler grande big 0,5 lt.	6.00 €
WEIHENSTEPHAN vom Fass * Birra alla spina Draught beer	
Kl. Hefeweizen Weizen piccolo small 0,3 lt.	3.50 €
Gr. Hefeweizen Weizen grande big 0,5 lt.	6.00 €
Flaschenbiere * Birre in bottiglia Bottled beer	
Sixtus 0,33 lt.	3.50 €
Felsenkeller 0,33 lt.	3.50 €
1857 0,33 lt.	3.50 €
Alkoholfreie Biere * Birre analcoliche Non-Alcoholic beer	
0,0% Forst 0,33 lt.	3.50 €
Weihenstehan 0,33 lt.	3.50 €
Franziskaner 0,5 lt.	6.00 €

GRAPPE

Schnäpse

Schnäpse & Liköre Distillati e liquori Spirits & Liqueurs	3.50 €

Getränke

BEVANDE * SOFT DRINKS

Hausgemachte Säfte (Sirup) Holunder, Pfefferminze, Bergkräuter Succhi fatti in casa (sciroppo) Fior di sambuca, Menta, Erbe di montagna Homemade Syrups: Elderflower, peppermint, alpine herbs	0,2 lt. 2.20 € 0,4 lt. 4.40 €
Naturtrüber Apfelsaft Succo di mele Naturally cloudy apple juice 0,2 lt.	2.50 €
Coca Cola 0,2 lt.	2.50 €
Orangenlimonade Aranciata Orange soda 0,2 lt.	2.50 €
Zitronenlimonade Limonata Lemon soda 0,2 lt.	2.50 €
Grapefruitlimonade Pompelmo Grapefruit 0,2 lt.	2.50 €
Mineralwasser Acqua min. Mineral water 1 lt.	4.80 €
Mineralwasser Acqua min. Mineral water 0,5 lt.	2.50 €
1 Krug Quellwasser 1 caraffa d'acqua 1 jug of spring water	2.00 €

Heisse Getränke

BEVANDE CALDE * HOT DRINKS

Espresso Macchiato	1.70 €
Cappuccino	2.80 €
Gerstekaffee, Kaffee Hag Caffè d'orzo, decaffeinato Barley coffee, decaffeinated	1.80 - 2.80 €
Latte Macchiato	3.10 €
Corretto	3.00 €
Heiße Schokolade Cioccolata calda Hot chocolate	3.00 €
Verschiedene Tees Tea, infuse e tisane Various teas & herbal infusions	2.50 €
Glühwein Vin brulè Mulled wine Jägertee Spiced rum tea	5.00 €

Hofeigene Joghurtköstlichkeiten

YOGURT FATTO IN CASA
HOMEMADE NATURAL YOGURT

Hausgemachtes Naturjoghurt... G
· mit frischen Früchten der Jahreszeit
· mit Südtiroler Bienenhonig und Blütenpollen
· mit warmen Himbeeren

5.50 €

Yogurt naturale fatto in casa....
· con frutta fresca
· con miele e polline di fiori
· con lamponi caldi

Homemade Natural Yogurt...
· with fresh seasonal fruit
· with South Tyrolean honey and flower pollen
· with warm raspberries

Aus unserem Backrohr

DOLCI FATTI IN CASA
HOMEMADE DESSERTS

Buchweizentorte A C G H Torta di grano saraceno Buckwheat cake — 5.50 €

Apfelstrudel aus Mürbteig mit zwei Südtiroler Apfelsorten A G — 5.00 €
Strudel di mele fatto in casa Homemade apple strudel with two South Tyrolean apple varieties

Gebackene Waffeln aus BIO-Vollkornmehl vom Platzerhof/Taisten... A C G
Waffel fatti in casa di farina integrale biologica dal Platzerhof/Tesido...
Homemade waffles made with organic wholemeal flour from Platzerhof, Taisten...

· mit Preiselbeeren & Sahne con mirtilli rossi e panna with lingonberries & whipped cream — 6.00 €

· mit Vanilleeis, Bienenhonig, Zimt & Sahne con gelato alla vaniglia, miele, cannella e panna with vanilla ice cream, honey, cinnamon & whipped cream — 7.50 €

Kleiner Kaiserschmarren mit Preiselbeeren A C G — 9.50 €
Kaiserschmarren piccolo con mirtilli rossi Small Kaiserschmarren with lingonberries

EISBECHER * COPPE DI GELATO

ICE CREAM SPECIALS

Unsere Eisspezialitäten

„HEISSE LIEBE“- Cremeeis von der Vanille mit heißen Himbeeren & Sahne G Gelato di vaniglia con lamponi caldi e panna Vanilla ice cream with warm raspberries and whipped cream	9.00 €
KROKANTBECHER mit Haselnusseis, Krokant, Karamelsoße & Sahne G H COPPA CROCCANTE con gelato di nocciola, croccante, salsa di caramello e panna Hazelnut ice cream, brittle, caramel sauce, and farm-fresh cream	9.00 €
EIERLIKÖRBECHER mit Cremeeis, Eierlikör, Krokant und Sahne A C G H COPPA ZABOV con gelato di crema, zabov, croccante e panna Cream ice cream, egg liqueur, brittle, and whipped cream	9.00 €
KINDERBECHER mit zwei Eiskugeln nach Wahl und Smarties A C G H COPPA BAMBINI con due palline di gelato a scelta e Smarties Kids' Cup - Two scoops of choice with Smarties	4.50 €
AFFOGATO - Café Espresso mit Vanilleeis G AFFOGATO - Espresso con gelato di vaniglia Espresso coffee with vanilla ice cream	4.50 €

Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet. Zusatzstoffe sind mit kleinen gelben Buchstaben gekennzeichnet. Die Legende der Allergene finden Sie auf der Rückseite.

All'occorrenza vengono utilizzati anche prodotti surgelati. Gli additivi sono contrassegnati con piccolelettere gialle. La leggenda degli allergeni si trova sul retro.

Frozen products may be used if necessary. Additives are marked with small yellow letters.The allergen legend is provided on the back page.

MARENDE * MERENDA TIROLESE * TYROLEAN SNACK

Aus der Selch- & Kaskuchl

Graukäse - Der alpine Klassiker mit roten Zwiebelringen, frischem Schnittlauch und Wildblüten A G — 14.00 €
Formaggio grigio con cipolla rossa ed erba cipollina
Grey cheese – a true alpine classic with red onion rings, fresh chives, and wildflowers

Pustertaler Käsevielfalt mit vier heimischen Käsesorten, Feigensenf und Bergbutter A J L G — 14.00 €
Formaggi misti con mostarda di fichi e burro di montagna
Puster Valley cheese selection with four local cheeses, fig mustard, and alpine butter

Südtiroler Speckbrettl mit Meerrettich, Essiggurke & Bergbutter A G — 13.00 €
Piatto di speck con rafano, cetrioli e burro di montagna
South Tyrolean speck board with horseradish, pickles, and alpine butter

Kaminwurze vom hofeigenen Fleisch mit Hartkäse & Feigensenf A G J L — 12.00 €
Salsiccia affumicata di carne nostrana, formaggio e mostarda di fichi
House-smoked Kaminwurze (smoked sausage) from farm-raised meat, served with hard cheese and fig mustard

Brettljause „Mudler“ auf der Zirbenholzschindel mit Südtiroler Speck, unserer Kaminwurze, Bauernschinken, Bündnerfleisch, heimischem Käse, Meerrettich, Bergbutter & Essiggurke A G L — 16.00 €
Merenda „Mudler“ con speck, salsiccia affumicata, prosciutto cotto, bresaola, formaggio, rafano, burro di montagna e cetrioli
“Mudler” alpine platter with speck, smoked sausage, cooked ham, bresaola, local cheese, horseradish, alpine butter, and pickles

1 Brotkorb extra 3.00 €
1 cestino di pane aggiuntivo 3.00 €
1 extra bread basket 3.00 €

* ORE 15–18 UHR * 3–6 PM

Nachmittagskarte

MENÙ PICCOLO * AFTERNOON MENU

Würzige Gerstensuppe mit Selchfleisch & Wurzelgemüse ALKHI Zuppa d'orzo con carne affumicata e verdure di radici Hearty barley soup with smoked meat and root vegetables	8.00 €
Gemüsesuppe mit Parmesan und Schnittlauch GI Minestra di verdure con parmigiano ed erba cipollina Vegetable soup with Parmesan and chives	8.00 €
Drei Graukäsenocken (15 min.) mit Südtiroler Grana, zerlassener Bergbutter und Schnittlauch ACG Canederli di formaggio grigio fatti in casa con burro fuso, parmigiano ed erba cipollina (15 min.) Three grey cheese dumplings (15 min.) with South Tyrolean Grana, melted alpine butter and chives	12.50 €
Ahrntaler Schlutzkrapfen mit Topfen-Spinatfüllung, Südtiroler Grana, zerlassener Bergbutter und Schnittlauch ACG Mezzelune tirolesi (ripieni di spinaci e ricotta) con burro fuso, parmigiano e erba cipollina Tyrolean ravioli filled with spinach and quark, topped with South Tyrolean Grana, melted alpine butter and chives	12.50 €
Karamellisierter Kaiserschmarren mit Zimt & Vanille mit Preiselbeeren oder Apfelmus ACGL „Kaiserschmarren" con mirtilli rossi oppure mousse di mele Caramelized shredded pancake with cinnamon and vanilla, served with lingonberries or apple sauce	12.00 €
Zwei Spiegeleier mit Südtiroler Speck auf Röstkartoffeln in der Bauernpfanne CG Due uova al tegame con speck arrostito e patate saltate Two fried eggs with South Tyrolean speck on crispy fried potatoes in a rustic pan	14.00 €
Pustertaler Bauernwurst mit Sauerkraut - gekocht oder in Zirmbutter gebraten AGJL Salsiccia (arrostita sul burro oppure lessa) con crauti cotti Farmer's sausage with sauerkraut, boiled or pan-fried in stone pine butter	15.00 €
Röstkartoffeln Patate saltate Pan-fried potatoes	5.50 €

Fleischherkunft: EU / Provenienza carne: UE / Meat origin: EU

Legende für Unverträglichkeiten
Legenda delle intolleranze . Legend of Allergens

A	Glutenhaltiges Getreide	Cereali contenenti glutine	Cereals containing gluten
B	Krebstiere	Crostacei	Crustaceans
C	Eier	Uova	Eggs
D	Fische	Pesce	Fish
E	Erdnüsse	Arachidi	Peanuts
F	Sojabohnen	Soia	Soybeans
G	Milch	Latte	Milk
H	Schalenfrüchte	Frutta a guscio	Nuts
I	Sellerie	Sedano	Celery
J	Senf	Senape	Mustard
K	Sesamsamen	Semi di sesamo	Sesame seeds
L	Schwefeldioxid und Sulphite	Anidride solforosa e solfiti	Sulphur dioxide and sulphites
M	Lupinen	Lupini	Lupins
N	Weichtiere	Molluschi	Molluscs

werbedesign.it . Fotos: Focus Fotodesign; Karin Steiner; IDM;