DE IT EN
1.600 m
Zundler
Maso panoramico di montagna
Berggasthaus mit Panoramablick
SPEISEKARTE . MENÙ

Für das Lebensgefühl

Mudler`s Zirm Spritz *Aperitivo Spritz della casa* Our Special Aperitivo Spritz 5.00 €

SALATE * INSALATE * SALADS

Bunt, gesund & frisch

Salatvariation der Saison mit feinem Frischkäse G 13.50 €
Variazione di insalate di stagione con delicato formaggio fresco
Seasonal mixed salad with delicate cream cheese

Tiroler Salatteller mit gebratenen Knödelscheiben & gehobeltem Sextner Bergkäse A C G 14.00 €
Insalata mista alla tirolese con canederli arrostiti e scaglie di formaggio di montagna
Tyrolean-style salad with pan-fried dumpling slices and shaved Sexten alpine cheese

Salatteller „Mudler" mit gebratenem Speck & geröstetem Puschtra Breatl A 13.50 €
Insalata mista „Mudler" con speck e dadolata di pane nero arrostito
„Mudler" mixed salad with pan-fried bacon and roasted Pusterer farmhouse bread

Kleiner, bunter gemischter Salat 7.00 €
Insalata piccola mista Small mixed salad

Frischer Krautsalat *Insalata di crauti* Fresh coleslaw 5.00 €

mit geröstetem Südtiroler Speck G 6.00 €
Insalata di crauti con speck arrostito with crispy South Tyrolean bacon

Vegetarian

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 €

SUPPEN * ZUPPE * SOUPS

Aus Emma's Suppentopf

Würzige Gerstensuppe mit Selchfleisch & Wurzelgemüse ALKHI — 8.00 €
Zuppa d'orzo con carne affumicata e verdure di radici
Hearty barley soup with smoked meat and root vegetables

Zwei Pressknödel in der Suppe mit Schnittlauch ACGI — 8.00 €
Brodo con due canederli di formaggio ed erba cipollina
Clear broth with two cheese dumplings and chives

Gemüsesuppe mit Parmesan und Schnittlauch GI — 8.00 €
Minestra di verdure con parmigiano ed erba cipollina
Vegetable soup with Parmesan and chives

Aus heimischen Freilandeiern

EIERSPEISEN * PRELIBATEZZE DI UOVA FRESCHE * EGG DISHES

Karamellisierter Kaiserschmarren mit Zimt & Vanille mit Preiselbeeren oder Apfelmus ACGL — 12.00 €
„Kaiserschmarren" con mirtilli rossi oppure mousse di mele
Caramelized shredded pancake with cinnamon and vanilla, served with lingonberries or apple sauce

Zwei Spiegeleier mit Südtiroler Speck auf Röstkartoffeln in der Bauernpfanne CG — 14.00 €
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

Omelette mit Frischkäse, Tomaten & Bergkräutern ACG — 13.50 €
Omelette con formaggio fresco, pomodori ed erbe alpine
Omelette with fresh cheese, tomatoes, and alpine herbs

Warme Vorspeisen

PRIMI PIATTI * WARM STARTERS

Drei Graukäsenocken (15 min.) mit Südtiroler Grana, zerlassener Bergbutter und Schnittlauch A C G 12.50 €
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

---

Ahrntaler Schlutzkrapfen mit Topfen-Spinatfüllung, Südtiroler Grana, zerlassener Bergbutter und Schnittlauch A C G 12.50 €
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

---

Cremige Polenta / Maisgrieß mit geschmolzenem Sextner Bergkäse und grünen Kräutern A G 12.50 €
Polenta con formaggio fuso di montagna
Creamy polenta with melted Sexten mountain cheese and fresh herbs

---

Makkaroni „Mudler“mit Fleischsauce, Südtiroler Speck, Salami, Karotten, Sahne & Parmesankäse A G L 12.50 €
Maccheroni della casa (ragù, speck, salami, carote, panna, parmigiano) “Mudler” macaroni with meat sauce, South Tyrolean speck, salami, carrots, cream & parmesan cheese

---

Dreierlei Knödel auf Krautsalat mit Südtiroler Grana und zerlaufener Bergbutter - Rote Beete, Spinat und Graukäse A C G 14.00 €
Tris di canederli su insalata di crauti con parmigiano e burro fuso (barbabietola, spinaci e formaggio grigio)
Trio of dumplings on coleslaw with South Tyrolean Grana and melted alpine butter – beetroot, spinach & cheese

SECONDI PIATTI * MEAT DISHES

Schmackhaftes vom Fleisch

Pustertaler Bauernwurst mit Sauerkraut - gekocht oder in Zirmbutter gebraten A G J L Salsiccia (arrostita sul burro oppure lessa) con crauti cotti Farmer's sausage with sauerkraut, boiled or pan-fried in stone pine butter — 15.00 €

Truthahnschnitzel vom Grill mit Südtiroler Speck G
Bistecca di tacchino ai ferri con speck Grilled turkey escalope with South Tyrolean speck — 14.50 €

Wienerschnitzel vom Schwein mit Preiselbeeren +2.00 € A C G
Bistecca alla milanese (maiale) con mirtilli rossi +2.00 €
Breaded pork schnitzel with lingonberries+2.00 € — 13.50 €

Unser Klassiker - Cordon Bleu vom Schwein mit Bauernschinken und Schmelzkäse A C G Cordon bleu (maiale) con prosciutto cotto e formaggio fuso Classic pork cordon bleu with farm ham and melting cheese — 14.50 €

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

CONTORNI * SIDE DISHES

Beilagen

Röstkartoffeln Patate saltate Pan-fried potatoes — 5.50 €

Pommes frites mit Ketchup A Patate fritte con ketchup French fries with ketchup — 5.50 €

Polenta/Maisgrieß Polenta Cornmeal mush — 5.50 €

Süsskartoffelpommes A G L Spicchi di patate dolci Sweet potato fries — 5.50 €

Buntes Gemüse Verdura mista Mixed vegetables — 6.50 €

Unsere Weissweine

VINI BIANCHI * WHITE WINES

Hauswein Vino della Casa House Wine

¼ lt. 3.00€
½lt. 6.00€
1lt. 12.00€

Chardonnay „Somereto“, Andrian 23.00 €
vollmundig – harmonisch – anhaltender Abgang
corposo – armonico – finale persistente
full-bodied – harmonious – persistent finish

Weißburgunder/Pinot Bianco „Plötzner“, St. Pauls 25.00 €
Apfel, Birne & Pfirsich – frische Säure – mineralischer Abgang
mela, pera e pesca – acidità fresca – finale minerale
apple, pear & peach – fresh acidity – mineral finish

Gewürztraminer „Justina“, St. Pauls 26.00 €
Rosenblätter – Muskat & Nelke – leicht süß – aromatisch
petali di rosa – noce moscata e chiodi di garofano – leggermente dolce – aromatico
rose petals – nutmeg & clove – lightly sweet – aromatic character

---

Kerner „Aristos“, Eisacktaler Kellerei 30.00 €
7 Monate gereift – Pfirsichnoten – Muskat – aromatisch & strukturiert
7 mesi di affinamento – note di pesca – moscato – aromatico e strutturato
7 months aged – peach notes – muscat aroma – aromatic & structured

---

Unsere Rotweine

VINI ROSSI * RED WINES

Cabernet Hauswein Vino della Casa House Wine
Vernatsch Hauswein Vino della Casa House Wine

¼ lt. 3.00€
½lt. 6.00€
1lt. 12.00€

St. Magdalener Tradition 2022, Kellerei Terlan — 25.00 €
Rubinrot – Kirsche & Veilchen – fruchtig & weich – feine Säure – dezente Tannine
Rosso rubino – ciliegia & violetta – fruttato & morbido – acidità fine – tannini delicati
Ruby red – cherry & violet – fruity & smooth – elegant acidity – soft tannins

---

Curtis 2022, Kurtatsch (Cuvée Merlot & Cabernet Sauvignon) — 27.00 €
Schwarze Johannisbeere - kräftig & voll – weiche Struktur – langer Abgang
Ribes nero – corposo & intenso – struttura morbida – finale persistente
Blackcurrant – full-bodied & rich – smooth texture – long finish

---

Lagrein „Greif", Kornellhof — 29.00 €
Kräftig – frisch – saftig – markante Tannine – typisch Südtirol
Corposo – fresco – succoso – tannini decisi – tipico altoatesino
Full-bodied – fresh – juicy – firm tannins – classic South Tyrolean

---

Blauburgunder/Pinot Nero „Patricia", Girlan — 30.00 €
Rubinrot – Kirsche – Veilchen – geschmeidig – feine Tannine
Rosso rubino – ciliegia – violetta – morbido – tannini eleganti
Ruby red – cherry – violet – smooth – elegant tannins

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

Originales Käsefondue
Fonduta di formaggio originale
Authentic alpine cheese fondue

Auf Anfrage an Winterabenden serviert
Servito nelle serate invernali su richiesta
Served on winter nights with advance booking

TEL. 0474 95 00 36

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

Mudler

The original

KÄSEFONDUE – FONDUTA DI FORMAGGIO
CHEESE FONDUE

Freuen Sie sich auf ein besonderes Geschmackserlebnis!
Godetevi un'esperienza di gusto speciale!
Enjoy a special taste experience!

Allergen-Legende · Allergen Legend
1 Gluten · Glutine · Gluten
7 Milch · Latte · Milk
9 Sellerie · Sedano · Celery
10 Senf · Senape · Mustard
12 Sulfite · Solfiti · Sulphites

BEILAGEN - CONTORNI - SIDES

Krautsalat – Insalata di crauti – Coleslaw	5,00 €
Kleiner gemischter Salat – Piccola insalata mista – Small mixed salad	7,00 €
Kleine Brettljause – Piccolo tagliere – Small cold cuts board (Kaminwurze, Bündnerfleisch, Speck, Schinken) 9 - 10	12,00 €

DER PASSENDE WEIN
IL VINO ADATTO - THE MATCHING WINE

Weißburgunder – Pinot Bianco – Pinot Blanc **„Plötzner", Kellerei St. Pauls**	25,00 €

TEE - TÈ - TEA

Bergkräutertee – Grüntee – Schwarztee Tè alle erbe di montagna – tè verde – tè nero Mountain herb tea – green tea – black tea	2,50 €

DAS SÜSSE FINALE - IL FINALE DOLCE
A SWEET FINALE 7

Mudler´s Sorbet-Spezialitäten Le nostre specialità di sorbetto Our sorbet specialties	6,00 €

KÄSEFONDUE - FONDUTA DI FORMAGGIO
CHEESE FONDUE 1 - 7- 9 - 10 - 12

nature	traditionell & klassisch – tradizionale e classica traditional & classic	23,00 € p. Pers.
herbs	Mit feinen Bergkräutern – Con fini erbe di montagna – With fine mountain herbs	23,00 € p. Pers.
speck	Mit Südtiroler Bauernspeck – Con speck contadino altoatesino – With South Tyrolean farmer's bacon	23,00 € p. Pers.
funghi	Mit heimischen Pilzen – Con funghi locali – With local mushrooms	25,00 € p. Pers.
special	Mit würzigem Graukäse – Con formaggio grigio speziato – With spicy cheese	25,00 € p. Pers.