

# BERGFRÜHLING

## PRIMAVERA ALPINA

### ODLES SLOW DOLOMITES



## VIEL den Frühling im Glas

### Aperitivi di primavera

#### **Brennesselspritz**

Hausgemachter Brennesselsirup, Prosecco & Soda

Spritz all'ortica

Sciroppo all'ortica fatto in casa, prosecco, soda

€6,80

#### **Lavendelspritz**

Hausgemachter Lavendel Sirup von Lavendel aus Carmens Kräutergarten

Prosecco, Soda

Spritz alla lavanda

Sciroppo di lavanda fatto in casa (dalla lavanda dell'orto di Carmen)

prosecco e soda

€6,80

#### **Schwarzer Hugo**

Schwarze Johannisbeeren- Sirup vom Partschillerhof, Prosecco, Soda, Minze

Hugo nero

Sciroppo di ribes nero dal maso Partschiller, Prosecco, Soda, Menta

€6,00

### OHNE SPRIT

### ANALCOLICI

#### **Fichtenspritz – ohne Alkohol**

Hausgemachter Fichten Sirup | San Bitter | Soda

Spritz d'abete rosso

Sciroppo d' abete rosso fatto in casa | San Bitter | soda

€6,50

#### **Virgin Passion fruit**

Villnösser Honig Sirup, Zitronensaft,

Passionfruit „Limestone“ Tonic

Sciroppo al miele della Val di Funes,

succo di limone, Passonfruit "Limestone" Tonic

€6,50

ZU WEIN SAGEN WIR NIE NEIN  
AL VINO NON SI DICE MAI DI NO

WEIß (auch glasweise)  
BIANCHI (anche a bicchiere)

Unser Hauswein vom Fass  
Nostro vino di casa alla spina  
Chardonnay Veneto  
¼ l € 4,60            ½ l € 9,20

Müller Thurgau „Sass Rigais“  
Weingut-Cantina Manni Nössing  
0,1 l € 5,50    ¼ l € 12,90    ½ l € 25,80

Kerner  
Kellerei Eisacktal -Cantina Valle Isarco  
0,1 l € 4,90    ¼ l € 11,30    ½ l € 22,60

Sylvaner  
Kellerei Eisacktal -Cantina Valle Isarco  
0,1 l € 4,70    ¼ l € 11,00    ½ l € 22,00

ROAT (auch glasweise)  
ROSSI (anche a bicchiere)

Unser Hauswein vom Fass  
Nostro vino di casa alla spina  
Vernatsch/Schiava „Turm“  
Kellerei-Cantina Schreckbichl  
¼ l € 4,60                  ½ l € 9,20

Lagrein „Grieser“  
Kellerei Bozen-Cantina Bolzano  
0,1 l € 4,90    ¼ l € 11,50    ½ l € 23,00

St. Magdalener „Classico“  
Kellerei Bozen-Cantina Bolzano  
0,1 l € 4,60    ¼ l € 10,80    ½ l € 21,60

Blauburgunder-Pinot nero „Fuxleiten“  
Kellerei -Cantina Pfitscher  
0,1 l € 6,50    ¼ l € 15,00    ½ l € 30,00

Cabernet Riserva Kirchhügel  
Kellerei Kurtatsch – Cantina Cortaccia  
0,1 l € 6,00    ¼ l € 14,00    ½ l € 28,00

BEI UNS GIBT ES AUCH BIER VOR VIER  
È SEMPRE L'ORA DI UNA BIRRETTA

VOM FASS  
ALLA SPINA

Forst Kronen  
0,3 l € 3,70            0,5 l € 6,00

Franziskaner Hefe  
0,3 l € 3,70            0,5 l € 6,00

Forst Felsenkeller, unfiltriert  
Forst Felsenkeller, non filtrata  
0,3 l € 3,80            0,5 l € 6,20

FLASCHENBIER  
BIRRA IN BOTTIGLIA

Hubenbauer Pale Ale Alpengold unfiltriert (Südtirol)  
Hubenbauer Pale Ale non filtrata (Alto Adige)  
0,33 l € 6,80

Ichnusa (Sardinien/Sardegna)  
0,33 l € 3,70

Keiler Bier (Deutschland/ Germania)  
0,50 l € 6,00

Glutenfreies Bier | Senza glutine  
0,33 l € 5,50

OHNE STOFF  
ANALCOLICHE

Forst, 0,0 %  
0,33 l € 3,70

Franziskaner Hefe alkoholfrei | analcolica  
0,33 l € 3,70

VIEL den Frühling im VIEL NOIS

Primavera al VIEL NOIS

## SALATE – INSALATE

### VIEL LOCAL SALAD

Frühlingsalate, Lammschinken vom Villnösser Brillenschaf,  
heimische Wachteleier vom Alten Felthunerhof,  
Ziegenkäsepraline & getoastete Körner

Insalata primaverile, prosciutto d'agnello locale,  
uovo di quaglia dal maso "Alter Felthunerhof",  
pralina di formaggio di capra, semi vari tostati

€17,00

Bauernsalat mit Apfelspalten, karamellisiertem Schulterspeck  
von Michi's Schweinchen, heimischen Käse, Kürbiskernen, Walnüssen und feiner  
Himbeervinaigrette

Insalata dal contadino con fettine di mela, speck nostrano caramellizzato, formaggio  
del paese, semi di zucca, noci e vinaigrette ai lamponi

€16,00

Gebackener Tomino Käse mit frühlingshaftem Grillgemüse und Hummus

Tomino fritto con verdura primaverile alla griglia e hummus

als Vorspeise | come primo: €14,00

als Hauptspeise | come secondo: €19,00

Kleiner gemischter Salat

Insalata mista

€7,50

## VIEL kalte Vorspeisen

### Antipasti freddi

Tatar vom Geisler Rind mit Bergkräuterfocaccia aus Carmen's Kräutergarten,  
Almbutter und Dijon Senf

Tartara di manzo locale

con focaccia alle erbe selvatiche dall'orto di Carmen, burro di malga e senape  
als Vorspeise – come primo €18,80

als Hauptspeise – come secondo €22,80

Villnösser Bauernmarende" mit hausgeräuchertem Speck,

Kaminwurzeln, Furchetta-Lammschinken,

hausgemachtes Rindsgeselchtes und Südtiroler Käse

Tagliere del contadino con speck affumicato in casa,

salamini affumicati, prosciutto d'agnello locale, manzo affumicato e formaggio  
nostrano

€17,50

Bruschetta vom ODLES Brot:

Rosa gegartes Rindsgirello vom Geisler Rind auf Meerrettichcreme,

eingelegten Roten Zwiebeln, Radieschen,

Ernas hausgemachte Preiselbeermarmelade & Thymian

Bruschetta di pane ODLES:

Girello di manzo al rosa dalla razza bovina "Geisler" su crema di rafano,

cipolla rossa marinata, ravanelli,

marmellata di mirtilli rossi fatto in casa da Erna e timo

als Vorspeise – come primo €14,00

als Hauptspeise – come secondo €17,00

## VIEL warme Vorspeisen

### Antipasti caldi

Wildkräuterrisotto aus Carmen's Berggarten  
mit Michi's geselchtem Schweineschopf (kalt serviert)  
Risotto alle erbe aromatiche fresche dall'orto di Carmen  
con coppa di maiale affumicata (servita freddo)  
€17,00

Hausgemachte Zirmgnocchi  
mit fein geschnittenem Lammragout vom Villnösser Brillenschaf  
Gnocchi al pino mugo fatti in casa con ragù d'agnello della Val di Funes  
(tagliato a mano)  
€18,00

Hausgemachte Schlutzkrapfen vom Villnösser Korn  
gefüllt mit Brennessel und Spinat  
Mezzelune fatte in casa di farina dalla Val di Funes  
ripieno d'ortica e spinaci  
€17,50

Hausgemachte Brennessel- Fussilli  
mit Ragout vom Geisler Rind direkt vom Proi Hof in Villnöss  
Fussilli all'ortica fatti in casa  
con ragù di razza bovina locale "Geisler Rind" dal maso Proi della Val di Funes  
€16,60



## VIEL Hauptspeisen

### Secondi piatti

Entrecôte vom heimischen Geisler-Rind mit  
Frischem Gemüse vom Messnerhof in Teis & La Ratte Kartoffeln  
Entrecôte di manzo locale dalla razza bovina "Geisler"  
Con verdura fresca dal maso Messner a Tiso e patate La Ratte  
€30,00

Lambrat'l vom Villnösser Brillenschaf  
mit Kräuterpolenta vom Stieflerhof in Teis  
Arrosto d' agnello della Val di Funes  
con polenta alle erbe dal maso Stieflerhof a Tiso  
€29,00

### Viel Nois Burger

Hausgemachtes Burgerbrot  
mit saftigem Rindfleisch – Patty vom Geisler Rind, Speck-Zwiebel Chutney,  
frischem Salat, Tomaten und rote Zwiebeln serviert  
mit Wedges und hausgemachten Dip  
Pane per burger fatto in casa  
con patty di manzo nostrano "Geisler Rind", chutney di bacon e cipolle,  
insalata fresca, pomodori e cipolla rossa,  
servito con wedges e salsa fatta in casa  
€20,00

Schnitzel nach „Wiener Art“, knusprig paniert  
mit Pommes und Preiselbeermarmelade  
Bistecca alla milanese impanata con patatine fritte e marmellata di mirtilli rossi  
€19,00

## VIEL Pizza

### Pizza Brillenschaf

Mozzarella, Tomaten, Rucola, Pecorino (nach Ofen)

Schinken vom Villnösser Brillenschaf

Mozzarella, pomodoro, rucola, pecorino (dopo cottura)

prosciutto di pecora della Val di Funes

€14,50

### Pizza Wild

Mozzarella, Tomaten, Rindsgeselchtes aus dem Tal (nach Ofen),

Parmesanspäne und Rucola

Mozzarella, pomodoro, manzo affumicato della valle (dopo cottura),

scaglie di parmigiano e rucola

€14,50

### VIEL FRESH

Tomaten, Mozzarella, Zucchini, rote Zwiebel, Mozzarelline,

Cocktailtomaten (nach Ofen), Basilikumpesto, frischer Basilikum

Pomodoro, mozzarella, zucchini, cipolla rossa, mozzarelline,

pomodorini (dopo forno), pesto al basilico e basilico fresco

€14,50

## VIEL...our favourite Desserts

Zwei süße Krapfen aus Mehl vom Villnösser Korn gefüllt  
mit hausgemachter Marmelade

Due ciambelle dolci tradizionali fatti di farina della Val di Funes  
ripieni con marmellata fatta in casa

€6,00



Traditionelles Pfannen „Muas“

(Brei aus Mehl, Polentagries, Milch und Zucker)

“Muas” servito in padella

(purea tradizionale nell’Alto Adige fatta di farina,  
semolino di polenta, latte e zucchero)

€7,50

Hausgemachte Panna cotta mit Fichtenhonig und frischen Früchten

Panna cotta fatta in casa con miele di gemma d’abete e frutta fresca

€7,50

## Unsere Produzenten / I nostri produttori:

**Mesnerhof.** Heimische Obst- und Gemüsesorten sowie Weine  
Frutta e verdura locali e vini

**Stieflerhof.** Hochwertiges Getreide, Obst und Weinbau  
Cereali di alta qualità, frutta e viticoltura

**Furchetta.** Feine Spezialitäten vom Villnösser Brillenschaf  
Pregiate specialità della pecora di Val di Funes

**Carmen's Bergkräutergarten/ Giardino delle erbe montane di Carmen.**  
Wild-, Würz- und Heilkräuter  
Erbe selvatiche, aromatiche e medicinali

**Huaberhof.** Biodynamischer Anbau von Wein, Getreide und Kartoffeln  
sowie Schafhaltung  
Coltivazione biodinamica di vite, cereali e patate e allevamento di pecore