

## Antipasti

**Bruchetta ai tre sapori** 8 €  
Pomodori Ramato | zucchini | porcini  
*Ramato Tomaten | Zucchini | Steinpilze*  
Ramato Tomatoes | zucchini | mushrooms

**Carpaccio** 15 €  
Carpaccio di filetto di manzo nostrano  
Porcini marinati | scaglie "Grana Padano" | "Tirtln"  
*Carpaccio vom einheimischen Jungrind*  
*Marinierte Steinpilze | "Grana Padano" Parmesan*  
*hausgemachte "Tirtln"*  
Carpaccio of local beef  
mushrooms | "Grana Padana"-cheese | "Tirtl"

**Antipasto delle "Dolomiti"**  
mini 14 € | maxi 18 €  
Speck tirolese | prosciutto del contadino | salame  
di cervo | salsiccia affumicata di camoscio |  
formaggi locali | bruschetta con porcini  
*Tiroler Speck | Landschinken | Hirschsalami*  
*Gamskaminwurz | Bauern-Käse*  
*Steinpilzbruschetta | Sahnemerrettich*  
Tyrolean bacon | ham | venison salami  
smoked chamois sausage | local cheese  
mushroom bruschetta | horseradish

**Tartara "Farm Fié"** 18 €  
Tartara di manzo | burro fresco | pane tostato  
*Jungrind-Tartar | Bauernbutter | warmes Toastbrot*  
Local beef tartar | Tyrolean butter | toasted bread

## Insalate

Insalate dal buffet  
*Frisches vom Salatbuffet*  
salads from buffet  
mini 5 € | maxi 9 €

## Zuppe

**Zuppa di Gulasch** 9 €  
Zuppa di Gulasch „Ricetta della nonna“  
*Traditionelle Gulasch-Suppe | Großmutter's Rezept*  
Traditional Gulasch soup „grandmothers recipe“

**Consommé "Gardena"** 7 €  
Rotolo di galletto | verdure julienne  
*Teigröllchen vom Maishähnchen | Gemüsejulienne*  
Chicken rolls | vegetable julienne

## Primi

**Pappardelle "Selva"** 13 €  
Pappardelle fatte in casa | porcini | cervo  
*Breite hausgemachte Bandnudeln | Steinpilze | Hirsch*  
Homemade large tagliatelle | mushrooms | venison

**Tagliatelle "Tublà"** 12 €  
Tagliatelle fatte in casa al ginepro  
ragù bianco di selvaggina | scaglie di formaggio „Tublà“  
*Hausgemachte Wacholder-Tagliatelle*  
*weißes Hirschragout | "Tublà"-Käse-Raspeln*  
Homemade Tagliatelle of juniper  
white venison ragout | slices of „Tublà“-cheese

**Maltagliati al farro "Giardiniera"** 12 €  
Verdure di stagione | burrata  
*„Schiefe“ Dinkel-Teigstreifen „Giardiniera“*  
*Wintergemüse | Burrata*  
Crooked spelt-pasta „Giardiniera“  
with winter vegetables | Burrata-Cheese

**Strigoli "Chef"** 12 €  
Strigoli di patate pusteresi | salsa salmone-lime  
*Pusterer Kartoffel-Schupfnudeln | Lachs-Lime-Sauce*  
Homemade potatoes gnocchi | salmon-lime-sauce

**Spaghetti "Carbonara Tirolese"** 11 €  
Speck „Siebenföcher“ | uova „Bio“  
formaggio di malga „Gardena“  
*Tiroler Speck „Siebenföcher“ | „Bio“ Eier*  
*„Gardena“ Hartkäse*  
Tyrolean bacon „Siebenföcher“ | Bio eggs  
„Gardena“ cheese

**Zoodles "Caprese"** 10 €  
Straccetti di zucchini  
pomodorini | mozzarelline | pesto  
*Zucchiniastreifen*  
*Datteltomaten | Mozzarella | "Pesto"*  
Slices of zucchini  
tomatoes | mozzarella | "Pesto"

## Secondi

**"Pfandl Gardena"** 22 €  
Guancia di manzo brasata al Lagrein  
strigoli di patate Pusteresi | porcini alla griglia  
*Geschmorte Rindswangerln in Lagrein*  
*Schupfnudeln | Steinpilze*  
Braised beef cheek in Lagrein sauce  
potatoes gnocchi | grilled mushrooms

**Gulasch "Freina"** 19 €  
Gulasch di vitello „ricetta della nonna“ | Spätzle  
*Kalbsgulasch nach Oma's Rezept | Eierspätzle*  
Veal goulash „Grandmother style“ | Spätzle

**Wienerschnitzel** 18 €  
Bistecca di vitello alla milanese con fiori di calendula  
bastoncini di patate fritte | marmellata ai mirtilli rossi  
*vom einheimischen Milch-Kalb mit Ringelblumen*  
*Gebackene Kartoffelstäbchen | Preiselbeermamelade*  
from young local veal | Fried potatoes | cranberry jam

**"Lago di Caldaro"** 19 €  
Filetto di pesce lucioperca  
salsa porri-erbette spinaci | verdure  
*Kross gebratenes Zanderfilet „Kalterer See“*  
*Lauch-Bergkräuter-Sauce | Blattspinat | Wintergemüse*  
Grilled perk fish fillet „Caldaro Lake“  
Leek sauce | spinach | vegetable

**Roastbeef Steak „Montanara“** 25 €  
Salsa porcini - Speck Tirolese | patate arrostate  
*Steinpilz-Speck-Sauce | Röstkartoffeln*  
Sauce of bacon and mushrooms | roast potatoes

**Filetto „Black Angus“**  
180 gr. 28 € | 280 gr. 34 €  
Filetto di manzo sulla pietra  
Verdura grigliata | patate al forno | salsa barbecue  
*zartes Filet vom Weiderind auf heißer Steinplatte*  
*Grillgemüse | Bratkartoffeln | Barbecue-Sauce*  
Angus beef fillet served on a hot stone plate  
Grilled vegetables | roast potatoes | Barbecue Sauce

**"CHATEAUBRIAND"** 550 gr. 70 €  
Doppio filetto di Angus su piastra di lava  
tagliato a fette | variazione di contorni  
*Doppeltes Filetstück vom Angus auf heißer Steinplatte*  
*in Scheiben geschnitten | reichhaltige Beilagen*  
Double Angus fillet | served on a hot stone plate  
sliced | rich variation of side dishes

*Bistro*  
FREINA

DINNER:

Dinner MENU

larger menu with selected dishes

from 17:30 to 21:30

LUNCH:

Bistro MENU

unique dishes

from 11:00 to 16:00

BREAKFAST:

breakfast buffet

22.00 € per person

from 07:00 to 10:00