



ZI TOAL I ZUM TEILEN IN MEZZO

Spring rolls

3 frisch gedrehte Frühlingsrollen, Chilidipp

3 involtini primavera preparati al momento,
salsa piccante
8,90 €

Oktopussy

Oktopuscarpaccio mit Avocado Eis & Chilli-
Limettencracker

Carpaccio di polipo con gelato di avocado,
cracker di peperoncino e lime
9,90 €

Italian Style

Parmigiano reggiano, eingelegte Oliven,
Sardellen auf Butter und Brot

Parmigiano reggiano, olive marinate in casa,
acciughe su burro e pane
9,90 €

Plente mit Kas

Polentaknödel mit Almkäse und Pfifferlinge
Canederli di polenta
con formaggio della malga & finferli
8,90 €

No name

Gebackene pikante
Garnelen - Gemüsebällchen, süß-sauer Sauce
Palline di verdura e gamberi fritti, salsa
agrodolce 9,90 €

Baby i like it raw!

Rindstatar mit eingelegten Pfifferlingen,
Büffelmozzarella & Kamutfocaccia
Tartare di manzo con finferli, mozzarella bufala &
focaccia kamut
11,90 €

Baba Ghanoush

Auberginen Humus mit Oliven und Olivenöl
Humus di melanzane con olive e olio d'oliva
8,90 €

Israelische Fleischspießchen

Hackfleischspieße mit Baharatgewürz
und Tahinisauce
Spiedino di carne macinata con spezie
baharat e salsa tahini
8,90 €

Tuna

Gebatene Wassermelone,
Thunfischsashimi, Misomayo, Popreis
Chip di tapioca, sashimi di tonno,
lardo e chutney di mango
10,90 €

SUPPEN I ZUPPE

2 Ahrntaler Speckknödel
in der Brühe serviert

2 canederli allo speck della
Valle Aurina serviti in brodo
7,90 €

VORSPEISEN I PRIMI PIATTI

Hausgemachte Basilikum Tortelli mit
Tunfisch Sashimi, mediterranem
Gemüsefond & Brotchips

Tortelli ripieno al basilico con sashimi di
tonno, fondo di verdura mediterranea,
patatine di pane
18,90 €

Pasta Klausberg

Hausgemachte kurze Steinpilznudeln mit
Pulled pork, Bolognesersauce,
Champignons, Erbsen, Chili,
Parmesan & Pfifferlinge
Pasta corta di porcini fatta in casa con salsa
bolognese, pulled pork, champignons, piselli,
chili, parmigiano & finferli
14,90 €

Gibrennta Nudl mit Triffl

Hausgemachte Spaghetti alla chitarra mit
gebranntem Mehl, schwarzem Trüffel,
Camembert und Majoran
Spaghetti alla chitarra fatti in casa con
farina arrostita, tartufo nero,
camembert e maggiorana
19,90 €

Pfiffra Risotto

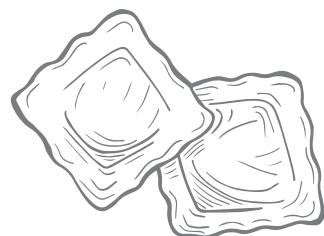
Cremiger Risotto mit Babyspinat,
Pfifferlinge, Spitzwegerich & Speck
Risotto cremoso con spinaci, finferli,
„Spitzwegerich“ piantaggine & speck
18,90 €

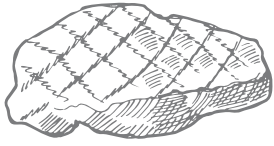
2 Knödel der gleichen Art zum Auswählen:

Graukäsepressknödel, Spinatknödel,
Almkäseknödel, Speckknödel, dazu
servieren wir Krautsalat mit Butter
und Parmesan

2 canederli dello stesso tipo da scegliere:

Canederli pressati al formaggio grigio, agli
spinaci, al formaggio alpino
serviti con insalata di cavolo,
burro e parmigiano
7,90 €





HAUPTSPEISEN | PIATTI PRINCIPALI

Rosa gebratener Hirschrücken, Steinpilzravioli, Spitzwegerich & Sellerie-Amalfi Zitronencreme

Lombata di cervo a media cottura, ravioli con porcini, piantaggine & crema sedano-limone amalfi
29,90 €

Rosa gebratene Rindstagliata auf Semmelknödel-Pilzgeröstel & Salsa verde

Tagliata di manzo a media cottura con „geröstel“ di canederli di pane e funghi, salsa verde
24,90 €

Kalbspaillard

Kalbspaillard vom Grill mit Grillgemüse und Büffelmozzarella gefüllt an Topinamburespuma & Basilikumpesto

Paillard di vitello alla griglia ripieno con verdura alla griglia e mozzarella bufala, schiuma di topinambur & pesto al basilico
17,90€

Yellow Prawn Curry

Kaiserschoten, Paprika, Frühlingslauch, Cashew, Duftreis & Garnelen

Curry pikante con paprika, cipolotti, cashew, riso profumato & gamberi
18,90 €

VEGGIE

Bunte Blattsalate mit Grillgemüse an Auberginencreme, Burrata Mozzarella & Schwarzbrot

Verdure mediterranee con crema di melanzane, grigliate e sott'olio con burrata e pane nero
16,90 €

Sunny Veggie Curry

Yellow Curry mit Kaiserschoten, Paprika, Frühlingslauch, Cashew & Duftreis

Yellow curry con piselli, paprika, cipolotti, cashew e riso profumato
17,90€

Durante i suoi soggiorni all'estero, Manuel ha maturato una esperienza pluriennale che gli consente di proporre piatti famosi, combinati con sapori e raffinatezze internazionali: dalla Valle Aurina al resto del mondo e ritorno!

Manuel sammelte jahrelang Erfahrung bei seinen Aufenthalten im Ausland und bietet bekannte Gerichte vermischt mit Akzenten und Finessen aus aller Welt: vom Ahrntal in die Welt und wieder zurück!

BURGER

Stochas Burger VOL 2 - hausgemachtes Sesam Bun, 150g Rindfleisch, Eisbergsalat, Südtiroler Speck, eingelegte Gurken, Tomate, Zwiebeln, Almkäse, Sauerrahm, Barbecue Dipp & hausgemachte Pommes Frites

Stochas Burger VOL 2 - panino al sesamo fatto in casa, 150 g di carne di manzo, insalata, speck, cetrioli sottaceto, pomodoro, cipolle, formaggio della malga, panna acida, salsa barbecue & patate fritte fatte in casa
15,90 €

Stochas Burger DELUXE

hausgemachtes Sesam Bun, 150g Rindfleisch, Trüffel-Cheese Sauce, Lauchemulsion, Rohschinken, Sauerrahm, Barbecue Dipp, & hausgemachte Pommes Frites

Stochas Burger DELUXE

Panino al sesamo fatto in casa, 150 g di carne di manzo, salsa formaggio al tartufo, emulsione di porre, prosciutto crudo, panna acida e salsa barbecue & patate fritte fatte in casa
18,90 €

Veggie Burger - hausgemachtes Sesam Bun, Quinoa, Tomate, gegrillte Zucchini, gebackene Zwiebeln, Candidum (Eggemoa) Sauerrahm, Barbeque Dipp & hausgemachte Pommes Frites

Veggie Burger - panino al sesamo fatto in casa, quinoa, pomodori, zucchini grigliate, Candidum (Eggemoa) cipolle al forno, panna acida, salsa barbecue & patate fritte fatte in casa
14,80 €

Fish & Chips Burger - hausgemachtes Sesam Bun, gebackenes Fischfilet, Coleslaw, Tomate, Tortillachips, Yuzudipp & hausgemachte Pommes Frites

Burger al pesce - panino al sesamo fatto in casa, filetto di pesce fritto, pomodori, crescione, patatine, salsa di yuzu & patate fritte fatte in casa
15,80 €

