



Schwarz Adler

Dienstag Ruhetag

Tuesday closed

Sonntagabend geschlossen

Sunday evening closed

Schwarz Adler, Piazza Schweiggel-Platz 1, Kurtatsch - Cortaccia
tel. 0471 096405, info@schwarzadler.it

Antipasti

Rindstatar mit Toastbrot und Butter
Beef Tartar with toasted bread and butter

16,00 € (100 g)

23,00 € (150 g)

29,00 € (200 g)

Geräuchertes Lachsforellenfilet auf Gerstensalat mit Gemüse,
rote Bete Carpaccio, Sauerrahmdressing und Vinschgerbrotschips
*Smoked salmon trout fillet on a barley and vegetable salad
beetroot carpaccio, sour cream dressing and Vinschger bread chips*
15,40 €

Gebackene Lammkotletten mit Thymian und Paprika
auf Gemüse mit Feta und Oliven

*Baked lamb chops with thyme and paprika
on a bed of vegetables with feta and olives*

15,40 €

Kürbispudding auf Parmesanfondue
mit Vogelsalat, Walnüssen und Birnen
*Pumpkin pudding on parmesan cheese fondue,
field salad with walnuts and pears*

14,50 €

*Teller extra/auf zwei Teller // extra plate/on two plates 1,00 €
Gedeck / Cover 2,00 €*

Vorspeisen Starter

Kürbiscremesuppe mit Garnelenschwänzen,
Kürbiskernen und Kürbiskernöl
*Pumpkin soup with prawn tails,
pumpkin seeds and pumpkin oil*
11,50 €

Rote Bete Risotto mit Lachsforellenfilet,
Sauerrahm und Dill
*Beet risotto with salmon trout fillet,
sour cream and dill*
16,90 €

Schüttelbrotpappardelle mit Hirschragout
und gerösteten Steinpilzen
*Schüttelbrot pappardelle with venison ragout
and roasted porcini mushrooms*
18,50 €

Mezze Maniche "Felicetti" mit Schwertfisch
in mediterraner Sauce mit Oliven und Kapern, leicht pikant
*Mezze Maniche 'Felicetti' with swordfish in a
Mediterranean sauce with olives and capers slightly spicy*
18,20 €

Teigtaschen gefüllt mit Topfen und Radicchio
in Safransauce und gerösteten Pistazien
*Ravioli filled with curd cheese and radicchio
in saffron sauce and roasted pistachios*
17,80 €

Gratinierte Cannelloni gefüllt mit Spinat und Fleisch
auf Kräuterjus und Trüffelöl
*Gratinated cannelloni with spinach and meat filling
on herb jus and truffle oil*
16,50 €

Gerichte vom Holzgrill Grilled Dishes

*Surf ,n‘ Turf (Rinderfilet und Black-Tiger-Garnelen)

**Surf and Turf (Beef fillet and Black-Tiger-prawns)*

32,00 €

Filet vom roten Thunfisch mit Wasabi auf Wokgemüse

Red tuna fillet with wasabi and wok vegetables

32,00 €

Rinderfilet mit Kräutersauce,
Kartoffelpüree und Spinat

*Fillet of beef with herb sauce
mashed potatoes and spinach*

34,50 €

Hirschkotletten mit Wacholdersauce,
Kartoffelpüree und Blaukraut

*Venison chops with juniper sauce
mashed potatoes and red cabbage*

33,00 €

*Rib-Eye-Steak vom Rind (Uruguay) 300 gr.

**Rib-Eye-Steak from beef (Uruguay) 300 gr.*

34,50 €

*Tagliata vom Rind auf Rauke mit Balsamicoessig

**Beef tagliata on rocket with balsamic vinegar*

31,50 €

*T-Bone-Steak vom Scottona-Jungrind (1000 g) für zwei Personen

**T-Bone steak from the young Scottona beef (1000 gr.) for two*

78,00 €

*Hochrippe vom Scottona-Jungrind (1000 g) für zwei Personen

**Prime rip from the young Scottona beef (1000 gr.) for two*

64,00 €

***Beilage zur Auswahl:** Gemüse vom Grill mit Kartoffeln oder ein bunter Salatteller

**Side dish of your choice: grilled vegetables with potatoes or a mixed salad*

Nachspeisen Dessert

Kastanienmousse im Schokoladegitter
auf Kakisauce

*Chestnut mousse in chocolate basket
on persimmon sauce*

9,00 €

Zitronen-Mandel-Tartlett auf Preiselbeerkompott
dazu Topfeneis

*Lemon and almond cake on cranberry compote
served with curd ice cream*

9,50 €

Warmes Valrhona Schokoladetörtchen mit Vanillesauce

Warm Valrhona chocolate cake with vanilla sauce

9,50 €

Klassischer Tiramisú

Classic tiramisu

7,50 €

Espressomousse mit Sahnehäubchen in der Tasse serviert
Espresso mousse with fresh whipped cream served in a cup

5,00 €

Früchtesorbet im Glas

Fruit sorbet served in a glass

4,00 €

Süßweinempfehlung/dessert wine recommendation

Gewürztraminer/Traminer Aromatico „Cresta“

Kellerei Rottensteiner/Cantina Rottensteiner

Glas/glass 7,80 €