

Speisekarte Menu

UNTERGANDLKELLER

restaurant & brennerei s.stocker



Steak 
Restaurant



Wir begrüßen Sie im Untergandlkeller!

Familie Stocker und Mitarbeiter wünschen einen guten Appetit und schönen Aufenthalt!

Warme Küche von 12.00 bis 14.00 Uhr und Abends von 18.00 bis 21.30 Uhr – Sonntag bis 21.00 Uhr

Öffnungszeiten: von 10.00 bis 15.00 Uhr und 18.00 bis 23.00 Uhr – Sonntag bis 22.00 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag!

Benvenuti al Untergandlkeller!

Famiglia Stocker e collaboratori augurano buon appetito e buona permanenza nel nostro ristorante!

Cucina calda dalle ore 12.00 fino 14.00 e la sera dalle ore 18.00 fino alle 21.30 – Domenica fino 21.00

Orario d'apertura dalle ore 10.00 fino 15.00 e dalle ore 18.00 fino 23.00 – Domenica fino 22.00

Lunedì e Martedì giorno di riposo!

VORSPEISEN | ANTIPASTI

Tom Suppentopf / Minestre

Speckknödelsuppe	6,50 €	<i>Canederlo di speck in brodo</i>
Backerbsensuppe	5,00 €	<i>Piselli di pane fritti in brodo</i>
Frittatensuppe	6,50 €	<i>Fritattine in brodo</i>
Leberknödelsuppe mit zwei Knödel	7,50 €	<i>Canederlo di fegato in brodo con due canederli</i>



Kalte Gerichte / Piatti freddi

Portion Speck am Stück oder fein geschnitten mit Kren und Brot 13,50 €
Porzione di speck intero o tagliato fino con rafano e pane

Gemischtes Käsebrettl fein garniert mit Brot 15,50 €
Formaggi misti tipici dell'Alto Adige con pane

Tiroler Aufschnittteller für 1 oder 2 Pers. mit Brotkorb 1 Person / persona 15,00 €
Affettato misto tirolese per 1 o 2 per. con pane 2 Personen / persone 30,00 €



Aufschnittteller / Affettato misto

VORSPEISEN | ANTIPASTI

G'sund und leicht / Sano e leggero

Großer Salatteller mit Truthahnstreifen	17,00 €	<i>Insalatone grande con strisce di tacchino</i>
„Rinds Tagliata“ ca. 250 gr. mit Parmesanspänen auf Blattsalat mit Cocktailtomaten	27,00 €	<i>„Tagliata di manzo“ ca. 250 gr. con grana su insalatone grande</i>
Großer Salatteller mit gegrilltem Zanderfilet	20,00 €	<i>Insalatone grande con filetto di lucioperca alla griglia</i>
Tiroler Speckknödel (2 Stück) auf großem Salatteller	16,00 €	<i>Canederli tirolesi di speck (2 pezzi) su insalatone grande</i>



Rinds Tagliata auf Blattsalat / *Tagliata di manzo su insalata*



Großer Salatteller mit gegrilltem Zanderfilet
Insalatone grande con filetto di lucioperca alla griglia

Was Nudeliges / PASTE tipice

Spaghetti oder Makkaroni / Spaghetti Maccheroni - mit Ragout (Fleischsoße) / <i>con Ragù</i> - mit Tomatensoße / <i>con sugo di pomodoro</i>	10,50 €
Hirtenmakkaroni (mit hausgemachten Nudeln) <i>Maccheroni alla pastora (con pasta fatta in casa)</i>	10,50 €
Hausgemachte Schlutzkrapfen serviert mit Parmesan und brauner Butter <i>Mezzelune ripieni fatti in casa con spinaci, burro fuso e grana</i>	13,00 €
Spinatspätzle verfeinert mit Schinken und Sahne <i>Passatelli di spinaci affinati con prosciutto e panna</i>	10,50 €
Lagrein Risotto mit Radicchio und Brie <i>Risotto al Lagrein con radicchio e brie</i>	14,50 €

Vorspeisen werden mit 1,00 € weniger berechnet.
Bei Bedarf werden Tiefkühlprodukte verwendet
Sarà addebitato antipasti 1,00 € in meno.
Occasionalmente usiamo anche prodotti surgelati

HAUPTSPEISEN | SECONDI PIATTI

Für die kleinen Gäste/Per i nostri piccoli ospiti

Makkaroni mit Tomaten- oder Fleischsauce 7,00 €

Maccheroni con sugo al pomodoro o ragù

Wienerschnitzel mit Pommes frites 9,00 €

Bistecca milanese con patate fritte

Würstchen (ein Paar Frankfurter) mit Pommes frites 8,00 €

Würstel (un paio Frankfurter) con patate fritte

Truthahnschnitzel mit Pommes frites 9,00 €

Bistecca di tacchino con patate fritte



Traditionelle Gerichte/Piatti tipici Tirolesi

„Bergsteiger Pfandl“ Röstkartoffeln mit zwei Spiegeleiern und gebratenen Speckstreifen 12,00 €
„Padella dell'Alpinista“ Patate saltate con due uova al tegame e strisce di speck arrosto

Knödeltris mit Spinat-, Käse- und Pilzknödel auf Raukebeet mit geriebenem Parmesan und goldgelber Butter 12,00 €
Tris di canederli agli spinaci, formaggio e funghi con grana, su rucola e burro fuso

Zanderfilet vom Grill mit Röstkartoffeln und Saisongemüse 21,00 €
Filetto di lucioperca alla griglia con patate saltate e verdure di stagione

Mutters Kaiserschmarren mit Rosinen und Preiselbeermarmelade 11,00 €
Omelette a pezzetti, con uvetta e marmellata di mirtilli rossi fatto dalla mamma



Bergsteiger Pfandl | Padella dell'Alpinista



Knödeltris | Tris di canederli

HAUPTSPEISEN | SECONDI PIATTI

Fleischgerichte / Piatti di carne

Ofenfrische Hausrippen (Spareribs) mit Kartoffelspalten (Spicy Wedges) 18,50 €
Maiskolben, Barbecue und Knoblauchsauce

Le nostre croccante "Rostinciane" (Spareribs) con spicchi di patate,
pannocchia di mais, salsa all'aglio e barbecue

Wienerschnitzel (vom Schwein) mit Pommes frites 16,50 €
Bistecca alla milanese (di maiale) con patate fritte

Gandlers Fleischspieß (Kalb, Truthahn, Rind, Schwein und Würstel) mit Barbecuesauce, 21,00 €
Pommes frites

Spiedino di carne mista (vitello, tacchino, manzo, maiale e würstel) con salsa
di barbecue, patate fritte



Ofenfrische Hausrippen / Spareribs



Gandlers Fleischspieß / Spiedino di carne mista

Unsere Beilagen / Nostri contorni

Portion Röstkartoffeln / Porzione patate saltate 5,00 €

Portion Pommes frites / Porzione patate fritte 5,00 €

Portion Röstinchen / Porzione "Röstini" di patate 5,00 €

Portion Kartoffelspalten (Spicy Wedges) / Porzione spicchi di patate (Spicy Wedges) 5,00 €

Gemischter Salat vom Buffet / Insalata mista dal nostro buffet 6,00 €

Maiskolben / Pannocchia di mais 4,00 €

1 Speckknödel / 1 Canederlo di speck 3,00 €

Gemischter Brotkorb / Pane misto 3,00 €

Portion Reis / Porzione di riso 3,20 €

Grillgemüse / Verdure alla griglia 6,00 €

HAUPTSPEISEN | SECONDI PIATTI

Sorry!

No responsibility for Steaks ordered
"WELL DONE" (Take a Schnitzel)!

Achtung!

Wir übernehmen keine Verantwortung
für gut durchgegrillte Steaks,
das ist ein Schnitzel!

Dry-Aged-Beef

28 Tage lang trocken und am Knochen gereiftes Rindfleisch. Das Reifungsverfahren für Fleisch – auch das teuerste! Der zeitintensive Vorgang erfordert eine intensive Betreuung durch fähige Fleischermeister, die diese alte Handwerkskunst noch beherrschen!

Maturazione della carne di manzo all'osso di 28 giorni in cella. Dry-Aged-Beef è il nome di una carne di manzo fatta con un sistema vecchio, quasi dimenticato di maturazione della carne all'osso di 28 giorni in cella al 30% di umidità controllato di macellai scelti.

Hochrippensteak ca. 600 gr. dazu Grillgemüse, Kartoffelspalten Barbecue- und Knoblauchsauce, 42,00 €
auf dem Holzbrett serviert

Costata ca. 600 gr. con verdura grigliata, spicchi di patate, salsa all'aglio e barbecue,
servito sul tagliere di legno



Hochrippensteak / Costata



Hochrippensteak
Costata



HAUPTSPEISEN | SECONDI PIATTI

Leibgerichte von Bud Spencer & Terence Hill *I piatti di Bud Spencer & Terence Hill*



„Bud-Spencer-Steak“

29,50 €

Texanisches Rindernackensteak (durchwachsen) vom Rost ca. 500 gr. mit gebratenem Bauchspeck, Kartoffelspalten (Spicy Wedges), dazu Barbecue- und Knoblauchsauce, serviert auf dem Holzbrett

„Il steak di Bud Spencer“ Collo di manzo (spicato con grasso) ai ferri dal Texas ca. 500 gr. con pancetta grigliata, con contorno spicchi di patate (Spicy Wedges), salsa di barbecue e salsa all'aglio, servito sul tagliere

„Terence Hill Pfandl“

21,00 €

saftiges Schweinerückensteak ca. 300 gr. vom Rost, mit Grillgemüse, auf Riesen-Plattfuß-Röster, serviert in der original Eisenpfanne

„Padella di Terence Hill“ Bistecca di maiale ca. 300 gr. ai ferri con verdure alla griglia, su rösti ai "piedi piatti", servito in padella di ferro originale



Bud-Spencer-Steak | Il steak di Bud Spencer



Terence Hill Pfandl | Padella di Terence Hill

HAUPTSPEISEN | SECONDI PIATTI

„Auch die Engel essen Bohnen“

Original Bud-Spencer-Bohnen mit Speck und Knoblauchbrot, serviert in der original Eisenpfanne, leicht pikant

“Anche gli angeli mangiano fagioli”

Fagioli originali alla Bud Spencer con speck, pane all'aglio, servito in originale padella di ferro, leggermente piccante

klein / piccolo: 9,00 €
groß / grande: 14,00 €

„Gemischte Grillplatte vom Bud Spencer“ für 2 Pers.,

Spareribs, Bud-Spencer-Steak (durchwachsen), Kalbsfilet, Bud-Spencer-Bohnen, Röstinchen, Pommes frites, Grillgemüse mit diversen Dips auf der heißen Steinplatte serviert

“Grigliata mista di Bud Spencer” per 2 pers.

Spareribs, steak di Bud Spencer (spicato con grasso), filetto di vitello, fagioli di Bud Spencer, röstini di patate, patate fritte, verdura grigliata e diversi dips servito sul tagliere caldo

78,00 €

„Terence Hill Burger“ ca. 250 gr. mit Pommes frites

“Terence Hill Burger” ca. 250 gr. con patate fritte

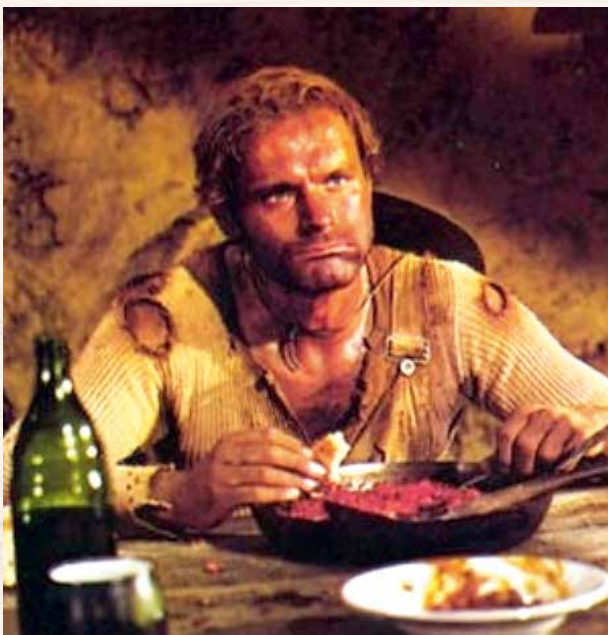
16,00 €



Auch die Engel essen Bohnen
Anche gli angeli mangiano fagioli



Grillplatte Bud Spencer / *Grigliata di Bud Spencer*



HAUPTSPEISEN | SECONDI PIATTI

„Gandlers“ Steaks / „Gandlers“ Steak

„Steak vom Roastbeef“ ca. 250 gr. vom Rost mit Röstkartoffeln, Grillgemüse und Kräuterbutter 29,00 €

„Steak dall Roastbeef“ ca. 250 gr. ai ferri con patate saltate, verdura grigliata e burro alle erbe aromatiche

„Rinds-Tagliata“ (Entrecote geschnitten) ca. 250 gr. auf Raukebeet serviert mit Parmesanspänen, Aceto Balsamico und Kartoffelröstinchen 28,50 €

„Tagliata di manzo“ ca. 250 gr. su rucola servito con grana, aceto balsamico e röstini di patate

„Für den kleinen Hunger“ Kalbsfilet ca. 150 gr mit Röstkartoffeln und Saisongemüse 23,20 €

„Piatto per la piccola fame“ filetto di vitello ca. 150 gr. patate saltate e verdure di stagione

Medaillon vom Schweinefilet mit Champignonsauce und Reis 18,50 €

Medaglioni di filetto di maiale con salsa di champignon e riso

„Rib-Eye-Steak“ (vom Jungbullen) ca. 400 gr. vom Rost mit Grillgemüse 37,70 €

und Kartoffelspalten (Spicy Wedges), serviert auf dem Holzbrett

„Rib-Eye-Steak“ (vitellone) ca. 400 gr. ai ferri con verdure alla griglia e spicchi di patate (Spicy Wedges), servito sul tagliere

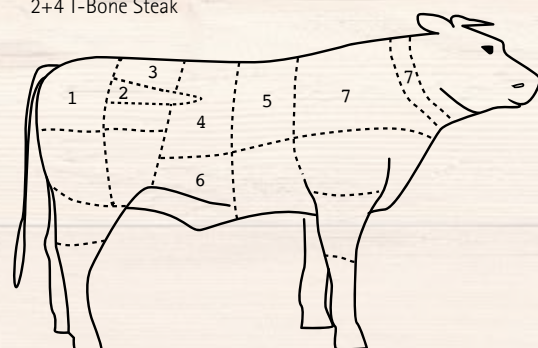


Rib-Eye-Steak



Rinds-Tagliata / Tagliata di manzo

- | | |
|------------------------------|---------------------|
| 1 Steakhüfte / Trucker-Steak | 5 Costata / Rib-Eye |
| 2 Filet | 6 Flanksteak |
| 3 Roastbeef/Tagliata | 7 Bud-Spencer-Steak |
| 2+4 T-Bone Steak | |



HAUPTSPEISEN | SECONDI PIATTI

- Rind- oder Kalbsfilet** ca 300 gr. vom Rost mit Röstkartoffel und Grillgemüse oder Pfeffersauce, Reis und gedünstetes Saisongemüse 42,00 €
Filetto di manzo o vitello ca. 300 gr. ai ferri, con patate saltate e verdura grigliata o salsa di pepe, riso e verdure di stagione
- „Christians Haussteak für 2 Personen“** Texanisches Flanksteak ca. 800 gr. vom Rost dazu Grillgemüse, Kartoffelspalten, Reis, Champignonsauce, Pfeffersauce mit diversen Dips auf der heißen Steinplatte serviert 80,00 €
„Christians steak di casa per 2 persone“ Bavetta del Texas ai ferri (manzo) ca. 800 gr. con verdura grigliata, riso, spicchi di patate, salsa di champignon, salsa di pepe e diversi dips servito sul tagliere caldo
- NEW! „Tiroler Steak“** Schweinenackensteak vom Rost ca. 300 gr. mit gebratenen Bauchspeck und Röstkartoffeln, auf dem Holzbrett serviert 21,00 €
„Steak Tirolese“ Collo di maiale ca. 300 gr. con pancetta grigliata e patate saltate servito sul tagliere



Christians Haussteak / Christians steak di casa



Wir empfehlen zu unseren Steaks unseren Hauswein oder eine Auswahl aus unserer Weinkarte.
Consigliamo ai nostri steaks nostro vino della casa o una selezione dalla nostra carta dei vini.





GETRÄNKE | BIBITE

Getränke - Säfte / Bibite

Coca Cola - Limonade - Spezi	0,20 l	2,50 €	0,40 l	4,80 €
Dose / <i>latina</i> : Coca Cola - Cola zero - Fanta - Oransoda			0,33 l	3,50 €
Traubensaft - Orangensaft	0,20 l	2,50 €	0,40 l	4,80 €
Eistee (Pfirsich / Pesca)	0,20 l	2,50 €	0,40 l	4,80 €
Mineralwasser / <i>Acqua minerale</i>	0,50 l	2,70 €	1 l	5,00 €

Hausgemachte Säfte / Bibite fatte in casa

Apfelsaft / <i>Succo di mela</i>	0,20 l	2,50 €	0,40 l	4,80 €
Zitronenmelissensaft / <i>Succo di melissa</i>	0,20 l	2,00 €	0,40 l	4,00 €
Holundersaft / <i>Succo di sambuco</i>	0,20 l	2,00 €	0,40 l	4,00 €

Warme Getränke / Bibite calde

Espresso	1,50 €	Cappuccino	2,50 €
Macchiato	1,40 €	Tasse Kaffee / <i>Tazza Caffè</i>	2,50 €
Espresso d'orzo	1,60 €	Tee mit Rum / <i>Tè con Rum</i>	3,00 €
Corretto	3,00 €	Tee / <i>Tè</i>	2,00 €



GETRÄNKE | BIBITE

Aperitif / Aperitivo

Sanbittèr (rot/weiß)	3,00 €	Hugo	4,50 €
Glas Prosecco	3,70 €	Veneziano	4,50 €
Gingerino	3,00 €		

Digestif / Digestivo

Braulio	3,50 €	Ramazotti	3,50 €
Averna	3,50 €	Cynar	3,50 €
Monte Negro	3,50 €	Jägermeister	3,50 €
Fernet Branca (Menta)	3,50 €		

Bier vom Fass / Birra alla spina

Gandlers Hausbier / Birra della casa	0,3 ℓ	3,50 €	0,5 ℓ	5,50 €
Bier / Birra „Forst Kronen“	0,3 ℓ	3,50 €	0,5 ℓ	5,50 €
Dunkles Sixtus (Doppelbock) Forst / Birra doppio malto Sixtus (rossa) Forst	0,3 ℓ	3,60 €	0,5 ℓ	5,80 €
Forst Felsenkeller (naturtrüb/torbida)	0,3 ℓ	3,70 €		
Hefeweizen / Weizen "Franziskaner"	0,3 ℓ	3,60 €	0,5 ℓ	5,80 €

Flaschenbiere / Birra in bottiglia

Hefe-Weizen dunkel / Weizen scura "Franziskaner"	0,50 ℓ	6,00 €
Hefe-Weizen alkoholfrei / analcolica "Franziskaner"	0,50 ℓ	5,50 €
Forst 0,0% alkoholfrei / analcolica Forst 0,0%	0,33 ℓ	3,50 €
Hacker Pschorr (Kellerbier - birra di cantina)	0,50 ℓ	5,20 €





Brauhausstraße 21 via Birreria 21 • I-39022 Algund Forst / Lagundo Foresta
Tel. +39 0473 449 910 • E-Mail: mail@stocker.it • www.untergandlkeller.com

