# 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 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 giorno di riposo!

# VORSPEISEN | ANTIPASTI

## Vom Suppentopf/Minestre

| | | |
|---|---|---|
| **Speckknödelsuppe** | 5,50 € | ***Canederlo di speck*** *in brodo* |
| **Backerbsensuppe** | 4,00 € | ***Piselli di pane fritti*** *in brodo* |
| **Frittatensuppe** | 4,50 € | ***Fritattine*** *in brodo* |
| **Leberknödelsuppe** mit zwei Knödel | 5,50 € | ***Canederlo di fegato*** *in brodo con due canederli* |



## Kalte Gerichte/Piatti freddi

**Portion Speck** am Stück oder fein geschnitten mit Kren und Brot 11,50 €
***Porzione di speck*** *intero o* ***tagliato fino*** *con rafano e pane*

**Gemischtes Käsebrettl** fein garniert mit Brot 12,80 €
***Formaggi misti tipici*** *dell'Alto Adige con pane*

**Tiroler Aufschnittteller** für 1 oder 2 Pers. mit Brotkorb 1 Person / *persona* 13,80 €
***Affettato misto tirolese*** *per 1 o 2 per. con pane* 2 Personen / *persone* 25,00 €



Aufschnitteller / *Affettato misto*

# VORSPEISEN | ANTIPASTI

## G'sund und leicht/Sano e leggero

| | | |
|---|---|---|
| Großer Salatteller mit **Truthahnstreifen** | 13,80 € | *Insalatone grande con **strisce di tacchino*** |
| **„Rinds Tagliata"** ca. 250 gr. mit Parmesanspänen auf Blattsalat mit Cocktailtomaten | 22,80 € | ***"Tagliata di manzo"** ca. 250 gr. con grana su insalatone grande* |
| Großer Salatteller mit **gegrilltem Zanderfilet** | 17,50 € | *Insalatone grande con **filetto di lucioperca alla griglia*** |
| **Tiroler Speckknödel** (2 Stück) auf großem Salatteller | 13,50 € | ***Canederli tirolesi di speck** (2 pezzi) su insalatone grande* |



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 o Maccheroni***<br>- mit Ragout (Fleischsoße) / *con Ragù*<br>- mit Tomatensoße / *con sugo di pomodoro* | 9,00 € |
| **Hirtenmakkaroni** (mit hausgemachten Nudeln)<br>***Maccheroni alla pastora** (con pasta fatta in casa)* | 9,00 € |
| **Hausgemachte Schlutzkrapfen** serviert mit Parmesan und brauner Butter<br>***Mezzelune ripieni** fatti in casa con spinaci, burro fuso e grana* | 11,00 € |
| **Spinatspätzle** verfeinert mit Schinken und Sahne<br>***Passatelli di spinaci affinati** con prosciutto e panna* | 9,50 € |

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 | 6,30 € | ***Maccheroni*** *con sugo al pomodoro o ragù* |
| **Wienerschnitzel** mit Pommes frites | 8,70 € | ***Bistecca milanese*** *con patate fritte* |
| **Würstchen** (ein Paar Frankfurter) mit Pommes frites | 7,80 € | ***Würstel*** *(un paio Frankfurter) con patate fritte* |
| **Truthahnschnitzel** mit Pommes frites | 8,70 € | ***Bistecca di tacchino*** *con patate fritte* |



## Traditionelle Gerichte/Piatti tipici Tirolesi

**„Bergsteiger Pfandl"** Röstkartoffeln mit zwei Spiegeleiern und gebratenen Speckstreifen 10,20 €
***"Padella dell'Alpinista"*** *Patate saltate con due uova al tegame e strisce di speck arrosto*

**Zanderfilet vom Grill** mit Röstkartoffeln und Saisongemüse 18,00 €
***Filetto di lucioperca alla griglia*** *con patate saltate e verdure di stagione*

**Knödeltris** mit Spinat-, Käse- und Pilzknödel auf Raukebeet 10,20 €
mit geriebenem Parmesan und goldgelber Butter
***Tris di canederli*** *agli spinaci, formaggio e funghi con grana, su rucola e burro fuso*

**Ofenfrische Hausrippen** (Spareribs) mit Kartoffelspalten (Spicy Wedges) 15,00 €
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 13,00 €
***Bistecca*** *alla milanese (di maiale) con patate fritte*

**Gandlers Fleischspieß** (Kalb, Truthahn, Rind, Schwein und Würstel) mit Barbecuesauce, 18,00 €
Pommes frites *und gedünstetes Gemüse*
***Spiedino di carne mista*** *(vitello, tacchino, manzo, maiale e würstel) con salsa di barbecue, patate fritte e verdura stuffata*

**Mutters Kaiserschmarren** mit Rosinen und Preiselbeermarmelade 10,20 €
***Omelette*** *a pezzetti, con uvetta e marmellata di mirtilli rossi fatto dalla mamma*

Bergsteiger Pfandl / *Padella dell'Alpinista*



Knödeltris / *Tris di canederli*





Ofenfrische Hausrippen / *Spareribs*



Gandlers Fleischspieß / *Spiedino di carne mista*

# HAUPTSPEISEN | SECONDI PIATTI

## „Gandlers" Steaks / "Gandlers" Steak

**„Steak vom Roastbeef"** ca. 250 gr. vom Rost mit Röstkartoffeln, gedünstetem Marktgemüse und Kräuterbutter 24,20 €
***"Steak dall Roastbeef"*** *ca. 250 gr. ai ferri con patate saltate, verdura stufata e burro alle erbe aromatiche*

**„Für den kleinen Hunger"** Kalbsfilet ca. 200 gr mit Röstkartoffel und Saisongemüse 19,30 €
***"Piatto per la piccola fame"*** *filetto di vitello ca. 200 gr. patate saltate e verdure di stagione*

**„Rib-Eye-Steak" (vom Jungbullen)** ca. 400 gr. vom Rost mit Grillgemüse und Kartoffelspalten (Spicy Wedges), Barbecue- und Knoblauchsauce serviert auf dem Holzbrett 29,80 €
***"Rib-Eye-Steak" (vitellone)*** *ca. 400 gr. ai ferri con verdure alla griglia e spicchi di patate, salsa all'aglio e barbecue (Spicy Wedges), servito sul tagliere*

**Steakhüfte vom Kalb (einheimisch)** ca. 400 gr. vom Rost, serviert auf dem Holzbrett mit Röstinchen, Grillgemüse, Barbecue- und Knoblauchsauce 26,80 €
***Scamone di vitello (del paese)*** *ca. 400 gr. ai ferri, con röstini di patate, verdure alla griglia, salsa all'aglio e barbecue, servito sul tagliere*

**Rind- oder Kalbsfilet** ca 300 gr. vom Rost mit Röstkartoffel und Grillgemüse oder Pfeffersauce, Reis und gedünstetes Saisongemüse 33,50 €
***Filetto di manzo o vitello*** *ca. 300 gr. ai ferri, con patate saltate e verdura grigliata oppure salsa di pepe, riso e verdure stuffata 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 68,00 €
***"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 (durchwachsen) vom Rost ca. 300 gr. mit Röstkartoffeln auf dem Holzbrett serviert 18,50 €
***„Steak Tirolese"*** *Collo di maiale (spicato con grasso)ca. 300 gr. al forno con patate saltate, servito sul tagliere*

**„Rinds-Tagliata"** (Entrecote geschnitten) ca. 250 gr. auf Raukebeet serviert, mit Parmesanspänen, Aceto Balsamico und Kartoffelröstinchen 24,20 €
***"Tagliata di manzo"*** *ca. 250 gr. su rucola servito con grana, aceto balsamico e röstini di patate*



Rinds-Tagliata / *Tagliata di manzo*

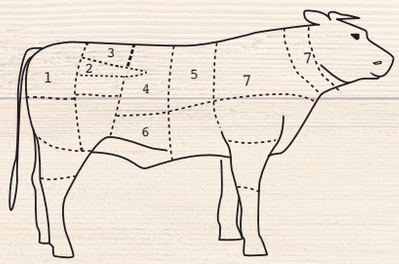


Rib-Eye-Steak



Christians Haussteak / *Christians steak di casa*

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






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.*

# 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, auf dem Holzbrett serviert — 36,90 €
***Costata*** *ca. 600 gr. con verdura grigliata, spicchi di patate, salsa all'aglio e barbecue, servito sul tagliere di legno*



Hochrippensteak / *Costata*



Hochrippensteak
*Costata*

## Unsere Beilagen/Nostri contorni

| | |
|---|---|
| Portion Röstkartoffeln / *Porzione patate saltate* | 4,50 € |
| Portion Pommes frites / *Porzione patate fritte* | 4,50 € |
| Portion Röstinchen / *Porzione "Röstini" di patate* | 4,50 € |
| Portion Kartoffelspalten (Spicy Wedges) / *Porzione spicchi di patate (Spicy Wedges)* | 4,50 € |
| Gemischter Salat vom Buffet / *Insalata mista dal nostro buffet* | 5,00 € |
| Maiskolben / *Pannocchia di mais* | 4,00 € |
| 1 Speckknödel / *1 Canederlo di speck* | 2,50 € |
| Gemischter Brotkorb / *Pane misto* | 3,00 € |
| Portion Reis / *Porzione di riso* | 3,00 € |
| Gedünstetes Gemüse / *Verdura stufata* | 5,00 € |
| Grillgemüse / *Verdure alla griglia* | 6,00 € |

Im Fall wird auch Gedeck verlangt 1,50 €! Bei Extras und mitgebrachten Kuchen behalten wir uns vor 1,00 – 2,00 € zu berechnen.
**Für Allergiker – verlangen Sie die Zusatzkarte!**

In caso viene richiesta il coperto 1,50 €! In casi eccezionali e torte portate dal cliente ci riteniamo il diritto di chiedere 1,00 a 2,00 €.
Per chi soffre di allergie – chiede la carta supplementare!

# HAUPTSPEISEN | SECONDI PIATTI

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



**„Bud-Spencer-Steak"** 25,50 €
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"** 17,90 €
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“** klein / piccolo: 8,00 €
Original Bud-Spencer-Bohnen mit Speck und groß / *grande:* 11,80 €
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*

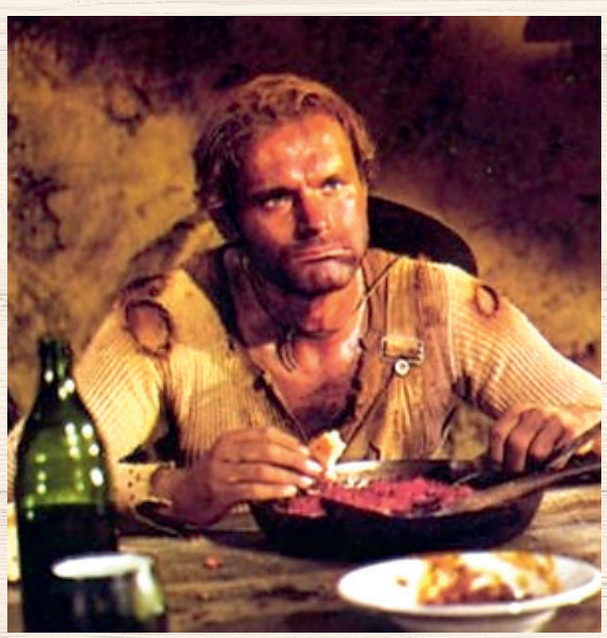
**„Gemischte Grillplatte vom Bud Spencer“** für 2 Pers., 72,00 €
Spareribs, Bud-Spencer-Steak (durchwachsen), Kalbsfilet, Bud-Spencer-Bohnen, Röstinchen, Pommes frites, Grillgemüse mit diversen Dips auf der heißen Steinplatte serviert
***“Grigliata mista di Bud Spencer”*** *per 2 pers.*
*Spareribs, steak 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*



Auch die Engel essen Bohnen
*Anche gli angeli mangiano fagioli*



Grillplatte Bud Spencer / *Grigliata di Bud Spencer*





# GETRÄNKE | BIBITE

## Getränke - Säfte / Bibite

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Coca Cola - Limonade - Spezi | 0,20 ℓ | 2,00 € | 0,40 ℓ | 4,00 € |
| Dose / *latina*: Coca Cola - Cola zero - Sprite - Fanta – Oransoda | | | 0,33 ℓ | 3,00 € |
| Traubensaft - Orangensaft | 0,20 ℓ | 2,00 € | 0,40 ℓ | 4,00 € |
| Eistee (Pfirsich / *Pesca*) | 0,20 ℓ | 2,00 € | 0,40 ℓ | 4,00 € |
| Mineralwasser / *Acqua minerale* | 0,50 ℓ | 2,40 € | 1 ℓ | 4,50 € |

## Hausgemachte Säfte / Bibite fatte in casa

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Apfelsaft / *Succo di mela* | 0,20 ℓ | 2,00 € | 0,40 ℓ | 4,00 € |
| Zitronenmelissensaft / *Succo di melissa* | 0,20 ℓ | 1,50 € | 0,40 ℓ | 3,00 € |
| Holundersaft / *Succo di sambuco* | 0,20 ℓ | 1,50 € | 0,40 ℓ | 3,00 € |

## Warme Getränke / Bibite calde

| | | | |
|---|---|---|---|
| Espresso | 1,40 € | Cappuccino | 2,20 € |
| Macchiato | 1,40 € | Tasse Kaffee / *Tazza Caffè* | 2,20 € |
| Espresso d'orzo | 1,50 € | Tee mit Rum / *Tè con Rum* | 2,50 € |
| Corretto | 2,50 € | Tee / *Tè* | 2,00 € |

SPECIAL COFFEE QUALITY



# GETRÄNKE | BIBITE

## Aperitif / Aperitivo

| | |
|---|---|
| Sanbittèr (rot/weiß) | 2,70 € |
| Glas Prosecco | 2,50 € |
| Gingerino | 2,70 € |
| Hugo | 4,00 € |
| Veneziano | 4,00 € |




## Digestif / Digestivo

| | |
|---|---|
| Braulio | 3,00 € |
| Averna | 3,00 € |
| Monte Negro | 3,00 € |
| Fernet Branca (Menta) | 3,00 € |
| Ramazzotti | 3,00 € |
| Cynar | 3,00 € |
| Jägermeister | 3,00 € |

Für unsere hauseigenen Brände, verlangen Sie unsere Schnapskarte!

*Per i nostri distillati fatti in casa, chieda per il listino delle grappe!*

## Bier vom Fass / Birra alla spina

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Gandlers Hausbier / Birra della casa** | 0,3 ℓ | 3,10 € | 0,5 ℓ | 5,10 € |
| Bier / *Birra* „Forst Kronen" | 0,3 ℓ | 3,10 € | 0,5 ℓ | 5,10 € |
| Dunkles Sixtus (Doppelbock) Forst / Birra doppio malto Sixtus (rossa) Forst | 0,3 ℓ | 3,30 € | 0,5 ℓ | 5,30 € |
| Forst Felsenkeller (naturtrüb/torbida) | 0,3 ℓ | 3,50 € | | |
| Hefeweizen / *Weizen* "Franziskaner" | 0,3 ℓ | 3,20 € | 0,5 ℓ | 5,20 € |

## Flaschenbiere / Birra in bottiglia

| | | |
|---|---|---|
| Hefe-Weizen dunkel / *Weizen scura "Franziskaner"* | 0,50 ℓ | 5,20 € |
| Hefe-Weizen alkoholfrei / *analcolica "Franziskaner"* | 0,50 ℓ | 5,20 € |
| Clausthaler alkoholfrei / *analcolica* | 0,33 ℓ | 3,50 € |
| Hacker Pschorr (Kellerbier - birra di cantina) | 0,50 ℓ | 4,50 € |













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




Druck, Grafik: Flirldruck, Marling/Marlengo