

RESTAURANT

Seefelder Stube

Zweiheimische Kostbarkeiten

Appetizers - Antipasti

Bruschetta with tomatoes ^A <i>Bruschetta al pomodoro</i>	€ 7,90
Bruschetta with tomatoes and sheep cheese ^{A/G} <i>Bruschetta al formaggio di Pecora e pomodorini</i>	€ 7,90
Burratina with seasoned Parma ham (18 months) with tomatoes, arugula and balsamic vinegar ^{G/O} <i>Burratina con prosciutto di parma stagionato (18 mesi) con pomodori, rucola e balsamico</i>	€ 12,90
Vitello Tonnato Fine veal in tuna-caper sauce and cherry tomatoes ^{D/G/O} <i>Vitello Tonnato</i>	€ 12,90
Carpaccio di manzo Thin slices of beef fillet with rocket, parmesan and balsamic dressing ^{G/O} <i>Carpaccio di manzo con rucola, parmigiano e salsa al balsamico</i>	€ 14,90
Fried Calamari with tartar sauce ^{A/C/R/G/O} <i>Calamari fritti con salsa tartar</i>	€ 12,90
Antipasti plate ^{L/M/O} <i>Piatto antipasti</i>	€ 13,50
Melon with Parma ham and breadsticks ^A <i>Melone con prosciutto di parma e grissini</i>	€ 12,90
Vension carpaccio with parmesan cheese, walnut oil and pine nuts <i>Carpaccio di cervo con parmigiano, olio di noci e pinoli</i>	€ 14,50

Soup – Minestre

Clear Consommé ^{A/C/G/L} <i>Brodo di manzo chiaro</i>	
with liver dumplings <i>canederli di feagto</i>	€ 5,50
with sliced pancakes <i>con crespelle</i>	€ 5,50
with vegetables and beef <i>con verdure e manzo</i>	€ 6,50
Carrot ginger soup ^{O/G} <i>Zuppa di carote e zenzero</i>	€ 6,90
Cream of tomato soup with basil and croutons hood ^{G/O/A} <i>Crema di pomodoro con basilico e crostini</i>	€ 6,90
Goulash Soup ^O <i>Gulasch di carne con patate, peperoncino, pomodori e crostini</i>	€ 6,90
Onion soup with bread crumbs and melted cheese ^{A/G/L/O} <i>Zuppa di cipolle con pane e formaggio</i>	€ 6,90
Minestrone Italian vegetable soup ^{L/O} <i>Minestrone di verdure</i>	€ 6,90

Our salads - Insalate

Mixed Salad Different lettuces, carrot strips, cherry tomatoes, cucumber ^O <i>Insalata Mista</i>	
Small Piccola	€ 5,90
Big Grande	€ 8,90
„Seefelder Stuben Salad“ Green salad with bacon chips, eggs, red onion and herb croutons ^{A/C/G/O} <i>Insalata con speck, uova, cipolle e crostini</i>	€ 12,90



Coperto for bread or tap water <i>Coperto per pane o acqua naturale</i>	€ 2,50
---	--------

Insalata „al caprino“ Roasted goat cheese covered with bacon chips on mixed lettuce ^{G/O} <i>Formaggio di capra arrostito con patatine al speck su insalata mista</i>	€ 14,90
Reef'n Beef Salad Beef and scampi on leaf salads and grilled vegetables, served with Grana Padano, house dressing ^{B/G/O} <i>Manzo e gamberoni su insalata mista, con verdure miste alla griglia e grana</i>	€ 15,90
Insalata Italia Different lettuces with cooked ham, cheese and boiled egg ^{C/G/O} <i>Insalata mista con prosciutto cotto, formaggio e uovo sodo</i>	€ 13,90
Salad „Nizzarda“ Different lettuces with tuna, anchovies and olives ^{D/O} <i>Insalata mista con tonno, sardelle e olive</i>	€ 13,90
Salad „al Salmone“ Mixed salad with grilled salmon strips ^{D/O} <i>Insalata mista con fette di salmone alla griglia</i>	€ 15,90
Fitness Salad Different lettuces with strips of chicken and fresh mushrooms ^O <i>Insalata mista con fette di tacchino e funghi freschi</i>	€ 13,90

Pasta from Italy - Piatti di pasta

Spaghetti al pomodoro with tomato sauce ^{A/C} <i>Spaghetti al pomodoro</i>	€ 10,90
Spaghetti Bolognese with meat sauce ^{A/C} <i>Spaghetti Bolognese</i>	€ 12,90
Penne all'arrabbiata with spicy tomato sauce ^{A/C} <i>Con salsa al pomodoro piccante</i>	€ 13,90
Spaghetti aglio e olio with garlic, olive oil, hot pepper, fresh parsley and cherry tomatoes ^{A/C} <i>Con peperoncino, pomodorini e prezzemolo fresco</i>	€ 13,90
Spaghetti all'amatriciana with tomato sauce, bacon and chili ^{A/C} <i>Spaghetti all'amatriciana con salsa di pomodoro piccante, speck e cipolle</i>	€ 13,90
Penne alla Wodka with cream sauce, tomato sauce, mushrooms and a dash of vodka ^{A/C/G} <i>Penne alla Wodka con salsa di pomodoro, panna e funghi</i>	€ 13,90
Homemade Lasagne with meat sauce ^{A/C/G/O} <i>Lasagne alla bolognese fatte in casa</i>	€ 14,90
Penne Primavera with roasted vegetables, burratina, parsley, cherry tomatoes, olive oil and garlic ^A <i>Con verdure arrostate, burratina, prezzemolo, pomodorini, olio d'oliva e aglio</i>	€ 13,90
Linguine al crudo in cream sauce with leek, cherry tomatoes and Parma ham ^{A/C/G/O} <i>In salsa di panna con porri, pomodorini e prosciutto di Parma</i>	€ 14,90
Spaghetti alla carbonara with bacon and onions in cream sauce with egg and parmesan cheese. ^{A/C/G} <i>Spaghetti alla Carbonara</i>	€ 13,90
Spaghetti alla puttanesca with tomato sauce, capers, anchovies olives and garlic ^{A/C/D/G/O} <i>Con salsa di pomodoro, capperi, acciughe, olive e aglio</i>	€ 13,90
Tortellini stuffed with minced meat in cream and ham sauce ^{A/C/G} <i>Tortellini alla panna con fettine di prosciutto</i>	€ 13,90
Tortellini with ricotta cheese and spinach with pine nuts, tomato sauce and argula ^{A/C/O/L} <i>Tortellini ripieni di ricotta e spinaci con pinoli, sugo di pomodoro e rucola</i>	€ 13,90
Gnocchi "Sorrentina" with tomatoes and mozzarella cheese ^{A/C/G} <i>Gnocchi alla sorrentina con pomodori e mozzarella</i>	€ 13,90



Main dishes - Secondi Piatti

Natural pork escalope with a choice of white wine sauce ^{G/O} or lemon sauce ^G served with rosemary potatoes ^{O/G/A} <i>Scaloppine di maiale con patate al rosmarino, con salsa al vino bianco o salsa al limone</i>	€ 15,90
Natural veal escalope with a choice of white wine sauce ^{G/O} or lemon sauce ^G served with rosemary potatoes ^{O/G/A} <i>scaloppine di vitello con patate al rosmarino al salsa al vino bianco</i>	€ 21,90
Braised veal cheeks with polenta and ratatouille ^{O/G/A} <i>Guanche di vitello brasate con polenta e ratatouille</i>	€ 22,90
Käsespätzle Austrian noodle speciality with fried onions and mountain cheese ^{A/C/G} <i>Gnocchetti tirolesi al formaggio con cipolle arrostite</i>	€ 15,90
Risotto with vegetables and chicken ^{G/L/O} <i>Risotto con verdure e pollo</i>	€ 14,90
Thai Curry with vegetables and chicken strips ^{N/F/L/D} <i>Thai Curry con pollo e riso</i>	€ 14,90
Tiroler Gröst'l cooked beef stripes with roasted potatoes and a fried egg, served with a cabbage salad ^{C/O} <i>Specialità tirolese con uovo al tegamino, carne e patate saltate in padella e crauti</i>	€ 15,90
Cordon bleu stuffed with ham and cheese golden breaded french fries and lingonberries ^{A/C/G/O} <i>Cordon bleu ripieno al prosciutto e formaggio con patatine fritte e mirtilli rossi</i>	€ 19,50
Zwiebelrostbraten grilled veal with roasted potatoes and green beans with bacon ^{M/O} <i>Arrosto alle cipolle con patate in padella e fagiolini allo speck</i>	€ 19,50
"Wilderer Pfandl" - Venison and chamois pieces from our own hunt with homemade spätzle and cranberries ^{A/C/G/O} <i>Pezzi di capriolo e camoscio della nostra caccia, serviti con, spaetzle fatti in casa e mirtilli rossi</i>	€ 24,90
Tagliata di manzo grilled Entrêcote on argula, parmesan cheese and cherry tomatoes ^{G/O} <i>Tagliata di manzo alla griglia con rucola, grana e pomodorini</i>	€ 24,90
Boiled beef in soup served with cream spinach, roasted potato and apple horseradish ^{A/G/L} <i>Tafelspitz in zuppa servito con crèmespinat, patate arrosto e rafano alla mela</i>	€ 27,00
Lamb crown with rosemary potatoes and rosemary jus ^{O/G} <i>Costoletta di agnello con jus al rosmarino e patate al rosmarino</i>	€ 22,00
Wiener Schnitzel breaded escalope with french fries and lingonberries ^{A/C/O} <i>Cotoletta milanese con patatine fritte e salsa ai mirtilli rossi</i>	
Pork di maiale	€ 15,90
Veal di vitello	€ 21,90
Veal escalope wrapped in sage and Parma ham served with rosemary potatoes ^G <i>Saltimbocca alla Romana con patatine al rosmarino</i>	€ 21,90



Grilled specialities - Specialità alla griglia

Grilled chicken fillet from the region with french fries and herb butter ^{GL} <i>Petto di pollo con patatine fritte e burro alle erbe</i>	€ 16,90
Grilled beef fillet with grilled vegetables, french fries and homemade pepper sauce ^{GL} <i>Filetto di manzo alla griglia con verdure, patatine fritte e salsa al pepe fatta in casa</i>	€ 29,90
200 g	€ 37,00
300 g	
"Surf & Turf" grilled beef fillet with 2 pieces of king prawns ^B with grilled vegetables, french fries and pepper sauce ^B <i>Filetto di manzo alla griglia con 2 gamberoni verdure alla griglia, patatine fritte e salsa di pepe</i>	€ 32,00
Grilled plate with beef, pork, Frankfurter sausages, chicken and bacon ^{A/C/G} with mediterranean vegetables, french fries and herb butter <i>Carne di manzo, maiale, pollo, würstel e pancetta alla griglia con verdure, patate fritte e burro alle erbe</i>	€ 25,00
Pork fillet whole roasted with Spätzle and mushroom cream sauce ^{A/C/G/O} <i>Filetto di maiale arrostito intero con gnocchetti tirolesi e salsa alla crema di funghi</i>	€ 22,00

Main fish dishes - Secondi Piatti di pesce

Spaghetti with clams , cherry tomatoes, garlic and parsley ^{A/C/D/G/R} <i>Spaghetti Vongole con pomodori, aglio e prezzemolo</i>	€ 15,90
Spaghetti with seafood , garlic, parsley and cherry tomatoes ^{A/C/D/L/R} <i>Spaghetti ai frutti di mare, aglio, prezzemolo e pomodorini</i>	€ 15,90
Risotto with seafood and mushrooms, garlic, cherry tomatoes and parsley ^{B/L/O/R} <i>Risotto mare e monti con funghi, aglio, pomodorini e prezzemolo</i>	€ 15,90
Tagliatelle noodles with salmon and courgettes in cream sauce ^{A/C/D/G/L} <i>Tagliatelle al salmone e zucchini e panna</i>	€ 15,90
Thai Curry with rice and shrimps ^{B/N/F/L/D} <i>Thai Curry con riso e gamberi</i>	€ 16,90
Grilled sea bass with grilled vegetables and small potatoes ^D <i>Branzino alla griglia con verdure grigliate e patate</i>	€ 27,00
Grilled salmon with grilled vegetables and small potatoes ^D <i>Salmone alla griglia con verdure e patate</i>	€ 25,00
Grilled pikeperch with rice, boiled vegetables and herb sauce ^{G/L/D} <i>Lucciopeca alla griglia con riso, verdure bollite e salsa alle erbe</i>	€ 23,00
Grilled salmon trout fillet with spinach, small potatoes and lemon almond butter ^{G/D/L} <i>Filetto di trota salmonata alla griglia con spinaci, patate e burro di mandorle e limone</i>	€ 25,00



Side dishes - Contorni

French fries ^A <i>Patatine fritte</i>	€ 4,50
Roasted potatoes <i>Patate arrosto</i>	€ 4,50
Foil potatoes ^G <i>Patata al cartoccio</i>	€ 4,50
Mediterranean – Vegetables <i>Piatto di verdure mediterranee</i>	€ 4,50
Peppersauce ^G <i>Salsa di pepe</i>	€ 4,00

Four our younger guests - Per i nostri piccoli ospiti

Spaghetti Bolognese with tomato meat sauce ^{A/C/G/O} <i>Spaghetti alla bolognese</i>	€ 8,90
Small Pizza Margherita tomato sauce, mozzarella ^{A/C/G} <i>Pizza Margherita piccola Salsa al pomodoro e mozzarella</i>	€ 8,90
„Hänsel und Gretel“ vienna sausages with french fries ^{A/C} <i>Würstel con patatine fritte</i>	€ 8,90
„Wicki Plate“ chicken nuggets with french fries ^{A/C} <i>Bastoncini di pollo con patatine fritte</i>	€ 8,90
„Dick und Doof“ small schnitzel with french fries ^{A/C} <i>Piccola cotoletta di maiale impannata con patatine fritte</i>	€ 10,90
Fish fingers with french fries ^{A/D/N} <i>Bastoncini di Pesce</i>	€ 11,90

To sweeten the waiting time for our little guests. Ask for a sketchpad and crayons!

Durante l'attesa, i nostri piccoli ospiti possono divertirsi con fogli e penne da colorare

Pizza - Le nostre Pizze

Margherita Pizza with tomatoe sauce, mozzarella and basil ^{A/G} <i>Salsa al pomodoro, mozzarella e basilico</i>	€ 9,90
Zingara Pizza with tomato sauce, mozzarella, spicy salami, onions, garlic, anchovis, paprika ^{A/D/G} <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, salamino piccante, paprika, cipolla, aglio, acciughe</i>	€ 14,90
Piccante Pizza with tomato sauce, mozzarella, spicy salami, olivs, capers, anschovis ^{A/D/G} <i>Salsa al Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, capperi, olive e acciughe</i>	€ 14,90
Primavera Pizza with tomato sauce, mozzarella, salami, mushrooms, ham, boild egg ^{A/C/G} <i>Salsa die Pomodoro, mozzarella, salami, funghi, prosciutto, uovo sodo</i>	€ 14,90
Diavola Pizza with tomato sauce, mozzarella, spicy salami, peppers ^{A/G} <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni</i>	€ 14,90
Napoletana Pizza with tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers ^{A/D/O} <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi</i>	€ 14,90



Prosciutto e Funghi Pizza with tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms ^{A/G} <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi</i>	€ 14,90
Tonno Cipolla Pizza with Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion ^{A/G} <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla</i>	€ 14,90
Hawaii Pizza with tomato sauce, fresh pineapple, ham, mozzarella ^{A/G} <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, prosciutto e ananas</i>	€ 14,90
Seefelder Stube Pizza with tomato sauce, mozzarella, ham, salami, bacon, gorgonzola, onion ^G <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salami, speck, gorgonzola, cipolla</i>	€ 14,90
Bruno Pizza tomato sauce, mozzarella, garlic, spicy salami, bacon, parsley ^{A/G} <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, aglio, salame piccante, speck, prezzemolo</i>	€ 14,90
Merano Pizza with tomato sauce, salami, spinach, corn, gorgonzola cheese ^{A/G} <i>Salsa al pomodoro, salame, spinaci, mais e gorgonzola</i>	€ 14,90
Quattro formaggi Pizza with tomato sauce, mozzarella, emmental, gorgonzola and scamorza cheese ^{A/G} <i>Salsa al pomodoro, Mozzarella, Emmental, Gorgonzola, Scamorza</i>	€ 14,90
Bianca Pizza without tomato sauce, with mozzarella, spinach and ricotta cheese ^{A/G} <i>Senza salsa al pomodoro, con mozzarella, spinaci e ricotta</i>	€ 14,90
Vegetariana Pizza with tomato sauce, mozzarella, vegetables ^{A/G} <i>Salsa al pomodoro, mozzarella e verdure</i>	€ 14,90
Gustosa Pizza with tomato sauce, mozzarella, brie, tomato slices, argula ^{G/A} <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, Brie, fette di pomodoro, rucola</i>	€ 14,90
Calzone Folted Pizza with tomato sauce, ham, mushrooms, cream cheese ^{A/G} <i>Calzone ripieno con salsa al pomodoro, prosciutto, ricotta e champignon</i>	€ 14,90
Gigante Pizza with tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, tuna, onion, salami ^{A/D/G} <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon, tonno, salame, cipolle</i>	€ 14,90
Capricciosa Pizza with tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes ^{A/G/O} <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini</i>	€ 14,90
Quattro Stagioni Pizza with tomato sauce, mozzarella, artichokes, mushrooms, ham, olives ^{A/G/O} <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, carciofini, champignon, prosciutto, olive</i>	€ 14,90
Parma e Mascarpone Pizza with tomato sauce, mozzarella, prosciutto, mascarpone and argula ^{A/G} <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma, Mascarpone e rucola</i>	€ 14,90
Santa Lucia Pizza with tomato sauce, mozzarella, salami, cherry tomatoes, zucchini, mushrooms ^{A/G} <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, salame, pomodorini, zucchine e champignon</i>	€ 14,90
Rustica Pizza with tomato sauce, mozzarella, bacon, onions, pepperoni, corn, garlic ^{A/G} <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, speck, cipolla, peperoni piccanti, mais, aglio</i>	€ 14,90
Del Padrone Pizza with tomato sauce, mozzarella, mushrooms, paprika, poultry slices ^{A/G} <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, champignon, peperoni e tranci di petto di pollo</i>	€ 14,90
Frutti di Mare Pizza with tomato sauce, mozzarella, seafood ^{A/B/G/R} <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, frutti di mare</i>	€ 16,90
Salmone Pizza with tomato sauce, mozzarella, salmon, spinach, ricotta, garlic ^{A/G/D} <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, salmone, spinaci, ricotta, aglio</i>	€ 16,90



Desserts - Dolci

What would "Dolce Vita" be without our "Dolci"?

Cosa sarebbe la Dolce Vita senza Dolci?

Homemade strudel of your choice

Apple Strudel ^{A/C/O/H} € 3,90
Strudel di mele

Curd cheese Strudel ^{A/C/G/O} € 3,90
Strudel con ricotta

Apricot curd cheese Strudel ^{A/C/G/O} € 3,90
Strudel di albicocca e ricotta

Plum Strudel ^{A/C/O} € 3,90
Strudel di prugne

Wild berries Strudel ^{A/C/O} € 3,90
Strudel ai frutti di bosco

Optionally with ...

Cream, vanilla sauce or a scoop of vanilla ice ^G € 5,90
Serviti con panna, salsa alla vaniglia oppure gelato alla vaniglia

Lemon sorbet with vodka ^O € 7,90
Sorbetto al limone con vodka

Homemade tiramisu ^{A/C/G/O} € 7,90
Tiramisu fatto in casa

Panna cotta with raspberry sauce ^{G/O} € 7,90
Panna cotta con salsa ai lamponi

Mohr im Hemd– warm chocolate cake served with vanilla ice cream and chocolate sauce ^{A/C/G/H/E} € 7,90
Soufflé alle nocciole e salsa al cioccolato con gelato alla vaniglia

Dark chocolate mousse with fresh berries and wild berry sauce ^{G/C/H/O} € 7,90
Mousse die cioccolato fondente con bacche fresche e salsa ai frutti di bosco

Fried „Apple-wheel“ with lingonberries and vanilla ice cream ^{A/C/G} € 12,00
Ruota di mele al forno con mirilli rossi e gelato alla vaniglia

Dessert variation "Seefelder Stube" for 2 persons ^{A/C/G/O/H/E} € 14,90
Variatione di dolci per 2 persone

Homemade "Kaiserschmarrn" with plum roast ^{A/C/G} € 15,00
Kaiserschmarrn fatto in casa con tostatrice di prugne
(Preparation time: 15 min/ Tempo di preparazione: 15 min)

Lemon-Limoncello-truffle ^O € 7,90
Tartufo al limoncello

Scoop of ice-cream ^{O/P} € 1,80
Pallina di gelato

Please ask our service personal for the ice cream card!

Vi preghiamo di chiedere la nostra carta dei gelati!

