

Mondschein  
RESTAURANT



# APERITIVO

---

## **Martini Cocktail**

Martin Miller's Gin | Noilly Prat  
€ 8,00

## **Munich Mule**

The Duke Gin | lime juice | lime | mint | Ginger Beer  
€ 9,50

## **Hausaperitif | Aperitivo della casa | House aperitif**

Bombay Gin | Passoa | Martini Dry | orange juice | Schweppes Tonic Water  
€ 8,00

## **Prosecco Fagher Valdobbiadene – Le Colture**

€ 3,70

## **Sanbitter**

alkoholfrei | analcolico | non alcoholic  
€ 3,50

## **Gingerino**

alkoholfrei | analcolico | non alcoholic  
€ 3,50

## **Spritz Aperol – Hugo**

**Hugo** alkoholfrei | analcolico | non alcoholic  
€ 5,00

# ANTIPASTI

---

## **Sextner Käseplatte | Feigensenf**

Piatto di formaggi misti di Sesto | mostarda

Variety of cheese from Sexten | mustard

16,00 Euro

## **Carpaccio vom Rinderfilet | Parmesan | Rucola | Kräuteröl**

Carpaccio di filetto di manzo | scaglie di grana | rucola | olio alle erbe

Beef carpaccio | parmesan shavings | rocket salad | herbal oil

14,50 Euro

## **Salat | Antipasti vom Buffet (pro Portion)**

Insalata | antipasti dal buffet (per porzione)

Salad | Buffet antipasti (per portion)

10,00 Euro

**NUR AUF VORBESTELLUNG**

**SOLO SU PRENOTAZIONE**

**PLEASE ORDER IN ADVANCE**

## **Beefsteak Tatar vom Rinderfilet hausgemachtes Toastbrot | Butter**

Filetto di manzo alla tartara  
pane tostato fatto in casa | burro

Beefsteak Tatar

homemade toast | butter

32,00 Euro

# SUPPE – MINESTRE – SOUPS

---

## **Gerstlsuppe | Tirtl**

Zuppa d'orzo | "Tirtl"

Barley soup | "Tirtl"

9,00 Euro

## **Kräuterknödel in der Suppe**

Canederli alle erbe in brodo

Consommé | herb dumplings

9,00 Euro

## **Bärlauch-Frittaten in der Suppe**

Consommé con frittatine all'aglio orsino

Consommé with strips of bear's garlic-pancake

8,00 Euro

# VORSPEISEN – PRIMI PIATTI – APPETIZER

---

## **Basilikumtagliatelle | Datteltomaten | Garnelen**

Tagliatelle di basilico | datterini | gamberi

Basil-tagliatelle | plum tomatoes | shrimps

14,50 Euro

## **Hausgemachte Schüttelbrot-Tagliatelle | Graukäse | Selchfleisch**

Tagliatelle di pane croccante di segale fatte in casa

formaggio grigio | carne affumicata

Homemade Caraway-Tagliatelle | grey-cheese | smoked beef

16,00 Euro

## **Knödeltris (Käse – Pilz – Spinat) | Parmesan | Butter**

Tris di canederli (formaggio - funghi - spinaci) | parmigiano | burro

Dumpling Tris (cheese - mushroom - spinach) | parmesan | butter

12,00 Euro

## **Gnocchi sardi | Basilikumpesto | Burrata | Walnüsse**

Gnocchi sardi | pesto al basilico | burrata | noci

Gnocchi sardi | pesto | burrata | walnuts

16,50 Euro

## **Bandnudeln „Mondschein“**

**(Speck, Knoblauch, Cocktailtomaten, Peperoncino, Sahne)**

Tagliatelle "Mondschein" (speck, aglio, pomodorini, peperoncini, panna)

Tagliatelle "Mondschein" (bacon, garlic, tomatoes, chillies, cream)

15,00 Euro

## **Semmelknödel | Pfifferlinge**

Canederli di pane | finferli

Bread dumplings | chanterelles

13,50 Euro

## **Casarecce | Pinienkerne | getrocknete Tomaten | Feta**

Casarecce | pinoli | pomodori secchi | feta

Casarecce | pine nuts | dried tomatoes | feta

15,50 Euro

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden.

Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen,  
teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit.

Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.

---

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali.

Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo  
al momento dell'ordinazione. Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

---

We always try to use local ingredients.

If necessary, ingredients from the EU and non-EU are used.

If certain substances or products provoke allergies or intolerances to you,  
we ask you to inform our staff when ordering.

They will be glad to give you further information.

# HAUPTSPEISEN –

## SECONDI PIATTI – MAIN DISHES

---

### **Geschnittenes Zwischenrippenstück „Uruguay“**

**Rucola | Parmesanhobel | Kräuterbutter | Röstkartoffeln**

Tagliata di manzo "Uruguay" | rucola | scaglie di grana  
burro alle erbe | patate arrostate

Sirloin steak "Uruguay" | rocket salad | parmesan shavings  
parsley butter | roast potatoes

25,00 Euro

### **Wiener Schnitzel vom Kalb | Pommes frites | Preiselbeeren**

Cotoletta di vitello alla milanese | patatine fritte | mirtilli rossi

"Wiener Schnitzel" (veal) | French fries | cowberries

21,50 Euro

### **Schweinsfilet | Gorgonzolasauce | Kartoffelkroketten | Gemüse**

Filetto di maiale | salsa al gorgonzola | crocchette di patate | verdura

Pork filet | gorgonzola sauce | potato croquettes | steamed vegetables

19,00 Euro

**Zigeunerspieß | Gemüse | Pommes frites**

Spiedino alla Zingara | verdura | patatine fritte

Mixed grill | vegetables | French fries

18,50 Euro

**Grillgemüse | Käse vom Grill | Röstkartoffeln**

Verdura alla griglia | formaggio alla piastra | patate arrostate

Grilled vegetables | grilled cheese from Sexten | roast potatoes

18,00 Euro

**Mixed Grill | Gemüse | Pommes frites**

Grigliata mista di carne e verdura | patatine fritte

Gipsy spit | vegetables | French fries

23,50 Euro

**Zwiebelrostbraten | Röstkartoffeln**

Bistecca di manzo alla cipolla | patate saltate

Sirloin steak with onions | roasted potatoes

23,00 Euro



# KIDS MENU

---

## **Penne | Tomatensauce oder Bolognese**

Penne | salsa al pomodoro o ragù

Penne | tomato sauce or Bolognese sauce

8,50 Euro

## **Hausgemachte Schlutzkrapfen | Butter | Parmesan**

“Schlutzkrapfen” fatti in casa | burro | parmigiano

Ravioli filled with spinach and curd cheese | parmesan | butter

9,50 Euro

## **Wiener Schnitzel (Schwein) | Pommes frites**

Cotoletta di maiale alla milanese | patatine fritte

“Wiener Schnitzel” (pork) | French fries

14,00 Euro

## **Frankfurter Würstchen | Pommes**

Würstel | patatine fritte

Frankfurters | French fries

9,00 Euro

## **Eisbecher „Pinocchio“**

Coppa di gelato “Pinocchio”

Pinocchio sundae

5,00 Euro

# DESSERT – DOLCI - DESSERTS

---

## **Tiramisu**

5,50 Euro

## **Apfelküchlein | Vanillesauce**

Frittelle di mele | salsa alla vaniglia

Apple fritters | vanilla sauce

6,50 Euro

## **Dessert des Tages**

Dolce del giorno

Dessert of the day

5,50

## **Nougatmousse**

Mousse al gianduia

Nougat mousse

8,00 Euro

## **Dessertvariation**

Variatione di dessert

Variation of dessert

9,50 Euro

## **„Heiße Liebe“**

Coppa d'amore

Ice cream | hot raspberries

7,00 Euro

# GETRÄNKE – BIBITE - DRINKS

---

## vom Fass – alla spina – draft beer:

Forst Kronen .....	0,20 l .....	2,50 €
Forst Kronen .....	0,40 l .....	5,00 €
Forst Sixtus (Doppelbock) – Birra rossa – Red Beer .....	0,20 l .....	2,80 €
Forst Sixtus (Doppelbock) – Birra rossa – Red Beer .....	0,40 l .....	5,50 €
Forst Felsenkeller – naturtrüb – non filtrata – unfiltered .....	0,30 l .....	3,80 €
Hefeweizen .....	0,30 l .....	3,80 €
Hefeweizen .....	0,50 l .....	6,30 €

## Flaschenbier – birra in bottiglia – bottled beer

Forst 00 alkoholfrei – analcolica – non alcoholic .....	0,33 l .....	3,50 €
Hefeweizen alkoholfrei – analcolica – non alcoholic.....	0,33 l .....	3,80 €

## Säfte – succhi – juices

Naturtrüber Apfelsaft – Succo di mela – Apple juice.....	0,20 l .....	2,50 €
Apfelschorle – Succo di mela +acqua gassata – Apple juice +sparkling water .	0,40 l .....	3,50 €
Johannisbeersaft – Succo di ribes – Currant juice .....	0,20 l .....	2,50 €
Aprikosensaft – Succo d’albicocca – Apricot juice.....	0,15 l .....	2,00 €
Pfirsichsaft – Succo di pesca – Peach juice.....	0,15 l .....	2,00 €
Orangensaft – Succo d’arancia – Orange juice.....	0,20 l .....	2,50 €
Himbeersaft – Succo di lampone – Raspberry juice .....	0,20 l .....	2,20 €
Holundersaft – Succo di sambuco – Elder juice.....	0,20 l .....	2,20 €
Traubensaft – Succo d’uva – Grape juice .....	0,20 l .....	2,50 €
Eistee Pfirsich – Tè freddo alla pesca – Peach ice tea.....	0,20 l .....	2,50 €
Schweppes tonic / lemon .....	0,20 l .....	3,00 €
Coca Cola .....	0,20 l .....	2,50 €
Fanta.....	0,20 l .....	2,50 €
Limonade – Limonata - Lemonade .....	0,20 l .....	2,50 €
Coca Cola zero / Fanta / Sprite / Lemon ice tea.....	0,33 l .....	3,50 €
Mineralwasser – Acqua minerale – Mineral water.....	0,50 l .....	2,50 €
Mineralwasser – Acqua minerale – Mineral water.....	1,00 l .....	4,50 €

## Kaffee – caffè – coffee

Caffè Espresso .....		1,60 €
Caffè Espresso entkoffeiniert – decaffeinato - decaffeinated .....		1,70 €
Gersteespresso – Caffè espresso d’orzo – Café espresso of barley .....		1,70 €
Cappuccino .....		2,50 €
Tasse Kaffee – Tazza di caffè Americano – Cup of coffee .....		2,50 €
Heiße Schokolade – Cioccolata calda – Hot chocolate.....		3,00 €
Heißer Tee – Tè caldo – Hot Tea.....		2,80 €
Glühwein – Vin Brulé – Hot wine punch .....		4,00 €
Jagertee .....		4,00 €
Heißer Eierlikör – Vov caldo – Egg liqueur.....		4,00 €

Service Krug Wasser – Servizio brocca d’ acqua – Service jar of water .....		2,00 €
---	--	--------

# GRAPPA

---

Prime Uve.....	5,00 €
Lagrein .....	5,00 €
St. Magdalena Barrique .....	6,00 €
Sarpa Poli .....	5,00 €
Chardonnay .....	5,00 €
Goldmukateller .....	5,00 €
Marilleler / Albicocca .....	5,00 €
Frescura .....	3,50 €
Obstler / Mela .....	3,50 €
Williams / Pera .....	4,00 €
Enzian / Genziana.....	3,50 €
Wacholder / Ginepro.....	3,50 €
Waldhimbeer / Lampone .....	4,00 €

# DIGESTIVI

---

Montenegro .....	3,50 €
Fernet Branca .....	3,50 €
Fernet Menta Branca.....	3,50 €
Ramazotti .....	3,50 €
Averna.....	3,50 €
Braulio.....	3,50 €
Cynar .....	3,50 €
Jägermeister .....	3,50 €
Saltners .....	3,50 €

# LIQUEUR

---

Baileys.....	4,00 €
Grand Marnier .....	4,50 €
Molinari Sambuca .....	3,50 €
Anima Nera.....	4,00 €
Amaretto di Saronno.....	3,50 €
Kahlua.....	3,50 €
Southern Comfort.....	3,50 €
Heidelbeere / Mirtillo.....	3,50 €
Limoncello .....	3,50 €
Pircher Heu / Fieno.....	3,50 €
Pflaume / Prugna.....	4,00 €
Pircher Zirbe / Cirmolo .....	3,50 €
Nusseler .....	4,00 €

## WHISKY

---

Jack Daniels .....	4,50 €
Tullamore Dew .....	4,50 €
Laphroaig 10 years .....	6,00 €
Oban 14 years.....	7,50 €
Nikka from the barrel.....	8,00 €
TER Lignum Whisky .....	9,20 €

## COGNAC

---

Martell V.S. ....	4,50 €
-------------------	--------

## BRANDY

---

Stravecchio Branca .....	3,50 €
Vecchia Romagna .....	3,50 €

## RUM

---

Myers's .....	3,50 €
Brugal anejo superior.....	3,50 €
Diplomatico.....	7,50 €



**DANKE FÜR IHREN BESUCH  
GRAZIE PER LA VISITA  
THANK YOU FOR YOUR VISIT**



**FAM. STABINGER**