

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

Burrata | bunte Tomaten

Burrata | pomodori colorati

Burrata | colorful tomatoes

10,50 Euro

Aufschnitt | Käse | Essiggurke | Kren

Salumi | formaggio | cetrioli | rafano

Cold cuts | cheese | gherkin | horseradish

16,50 Euro

SUPPE – MINESTRE – SOUPS

Kräuterfrittaten in der Suppe

Consommé con frittatine alle erbe

Consommé with strips of herb-pancake

8,00 Euro

Bauerngerstlsuppe | „Tirtl“

Zuppa d'orzo alla contadina | "Tirtl"

Barley soup | "Tirtl"

8,50 Euro

VORSPEISEN – PRIMI PIATTI – APPETIZER

Gnocchi sardi | Tomatenpesto | frittierter Rucola | Mozzarelline

Gnocchi sardi | pesto di pomodoro | rucola frita | mozzarelline

Gnocchi sardi | tomato pesto | fried rocket | mozzarella

15,50 Euro

Rosmarinravioli mit Wildfüllung | Preiselbeerbutter

Ravioli al rosmarino con ripieno di selvaggina | burro di mirtilli rossi

Rosemary ravioli with game filling | cranberry butter

14,00 Euro

Bärlauchspätzle | Lauch-Speck-Sauce

Gnocchetti all'aglio orsino | salsa ai porri e speck

Small bear's garlic dumplings | leek-speck-sauce

14,50 Euro

Spinattagliatelle nach Amatriciana-Art

Tagliatelle agli spinaci all'Amatriciana

Spinach tagliatelle with Amatriciana sauce

12,50 Euro

HAUPTSPEISEN –

SECONDI PIATTI – MAIN DISHES

**Geschnittenes Zwischenrippenstück | Rucola | Parmesanhobel
Kräuterbutter | Röstkartoffeln**

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

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

28,00 Euro

Wiener Schnitzel vom Kalb | Pommes frites | Preiselbeeren

Cotoletta di vitello alla milanese | patatine fritte | mirtilli rossi
"Wiener Schnitzel" (veal) | French fries | cowberries

27,00 Euro

Schweinsfilet | Pfifferlinge | Polenta vom Grill

Filetto di maiale | gallinacci | polenta ai ferri
Pork filet | chanterelles | grilled polenta

19,50 Euro

Grillgemüse | Käse vom Grill | Röstkartoffeln

Verdura alla griglia | formaggio alla piastra | patate arrostate
Grilled vegetables | grilled cheese from Sexten | roast potatoes

19,00 Euro

DESSERT – DOLCI - DESSERTS

Tiramisù

6,50 Euro

Apfelstrudel | Vanillesauce

Strudel di mele | salsa vaniglia

Apple strudel | vanilla sauce

5,50 Euro

Dessert des Tages

Dolce del giorno

Dessert of the day

4,50

Nougat - Halbgefrorenes

Semifreddo al gianduia

Nougat Parfait

7,50 Euro

„Heiße Liebe“

Coppa d'amore

Ice cream | hot raspberries

6,50 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 €



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.

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



FAM. STABINGER