

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

Rindscarpaccio | Kräuter | Rucola | Parmesan

Carpaccio di manzo | erbe | rucola | parmigiano

Beef carpaccio | herbs | rocket-salad | parmesan

17,00 Euro

Aufschnitt | Käse | Essiggurke | Kren

Salumi | formaggio | cetrioli | rafano

Cold cuts | cheese | gherkin | horseradish

16,50 Euro

SUPPE – MINESTRE – SOUPS

Kartoffel – Lauchsuppe | Speckwürfel | Schnittlauchöl

Vellutata di patate e porri | cubetti di speck | olio all'erba cipollina

Cream of potato and leek soup | bacon cubes | chive oil

9,50 Euro

Gemüsesuppe mit Basilikumpesto

Minestrone alla Genovese

Vegetable soup with basil

9,00 Euro

VORSPEISEN – PRIMI PIATTI – APPETIZER

Tomatentagliolini nach Sommerart

(Mozzarella, Rucola, Oliven, Tomaten)

Tagliolini al pomodoro estivi (mozzarella, rucola, olive, pomodori)

Tomato tagliolini | mozzarella | rocket salad | olives | tomatoes

14,50 Euro

Dreierlei Teigtaschen | Taleggiosauce

(gefüllt mit Lachs, Pilzen, Spinat-Topfen)

Tris di ravioli | salsa al Taleggio

(al salmone, ai funghi, agli spinaci-ricotta)

Three kinds of ravioli | Taleggiosauce

(filled with salmon, mushrooms, spinach-curd cheese)

15,00 Euro

Bärlauchrisotto | Spanferkelkotelette

Risotto all'aglio orsino | braciola di maialino

Bear's garlic – risotto | piglet cutlet

17,00 Euro

Gnocchi sardi | Basilikumpesto | Burrata | Walnüsse

Gnocchi sardi | pesto al basilico | burrata | noci

Gnocchi sardi | pesto | burrata | walnuts

17,00 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 | Pfifferlingen | Polenta vom Grill

Filetto di maiale | gallinacci | polenta ai ferri

Pork filet | chanterelles | grilled polenta

19,50 Euro

Käse - Cannelloni | Tomatensauce

Cannelloni al formaggio | salsa al pomodoro

Cheese - Cannelloni | tomato sauce

15,00 Euro

DESSERT – DOLCI - DESSERTS

Tiramisú

6,50 Euro

Schokoladenmousse

Mousse al cioccolato

Chocolate mousse

6,50 Euro

Dessert des Tages

Dolce del giorno

Dessert of the day

4,50

„Heiße Liebe“

Coppa d'amore

Ice cream | hot raspberries

5,90 Euro

Crêpes | Vanilleeis | Waldbeeren

Crêpes | gelato di vaniglia | frutti di bosco

Crêpes | vanilla ice cream | fruits of the forest

9,50 €

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