

Die Gastgeber sind Eva Maria im Service
und Armin als Koch & Chef
mit fantastischen Mitarbeitern.

Offenheit, Vielfalt, Herzlichkeit und Leidenschaft für das,
was wir tun, sind unsere Linde-Werte.
Am liebsten haben wir es unkompliziert und immer ehrlich; ob
Knödel, Aperitivi, Salate, Kalterer
Plent, Pizza, Linde-Börger, Steaks,
Pasta, Eis, süße Desserts. Wir sagen euch wo's her kommt:

Unsere EISSORTEN
sind hausgemacht &
ohne künstliche Aroma-
& Konservierungsmittel und
unser FRUCHTEIS ist
laktosefrei.

Unser WEGG'N-BROT:
Hausgemacht.
Unser BÖRGER-BROT kommt
zu #100 Brotzent vom
Dorfbeck Wörndle.

Unser BÖRGER-FLEISCH:
von der Kalterer
Dorfmetzgerei Matha.
Unsere FLEISCHVIELFALT
kommt aus Südtirol, Italien, der
EU und auch aus Südamerika.

Unsere SAUCEN zum dippen:
Alle hausgemacht.

Unser PIZZA-
SPEZIALHEFETEIG:
Hausgemacht, mit
2.880 Minuten
Mindestreifezeit.
Edelster Hartweizen
und besondere Mehle:
von Tasin Carlo in Trient.

Unsere MILCHPRODUKTE
beziehen wir von Franzelin
Felix aus Südtirol
und den Alpenländern.

Unsere SÜDTIROLER FIRMEN
& LIEFERANTEN sind:
Wörndle Interservice,
Foppa, Fruma, ALKA.

Unser KAFFEE kommt von
„Mohlwerk“ der kleinen, feinen
Kaffeerösterei in Tiers am
Rosengarten.

Die ÄPFEL liefert uns alle
unser Schwager, Kaltern.

Unsere SELBERGMOCHTE
PASTA: Alle Teigwaren und
Pasta-Spezialitäten sind
hausgemacht.

Unsere WEINE beziehen wir
ausschließlich von Kalterer
Weinproduzenten und der
Kellerei Kaltern.

Unsere KRÄUTER bringt uns
Sarah aus ihrem Kräutergarten
St. Nikolaus, in Kaltern.



BELIEVES EVERY DAY
IS A GOOD DAY TO
BE IN COMPANY.



NEVER SAYS NO TO A FEIER-
ABENDBIER FROM BATZEN.



Durstlöscher / Bibite

Karaffe Wasser, still oder mit Sprudel
Acqua trattata e filtrata, naturale o frizzante
0,50 Liter | 2.50

Limonade Plose (Orange/Zitrone) 0,25 Liter | 3.00
Arancia/limone

Spuma Kräuterlimo Plose 0,275 Liter | 3.20

Eistee Bio Pfirsich Plose / Tè freddo pesca Bio 0,275 Liter | 3.20

Schorle / Succo con acqua frizzante
... mit Apfelsaft / ... con succo di mela
... mit Himbeersirup / ... con sciroppo di lampone
... mit Holunderblütensirup / ... con sciroppo di fiori di sambuco
... mit Johannisbeersirup / ... con sciroppo di ribes nero
0,20 Liter | 2.60
0,50 Liter | 4.80

Spezi 0,20 Liter | 2.50 / 0,50 Liter | 5.00

Cola 0,33 Liter | 3.00



Frisch von der Mendel,
vom Bürgermeister
geprüft und von den
Herrgottskindern
genehmigt

Alkoholfreie Aperitifs / Aperitivi analcolici

Sanbitter | 3.70
Zitrone (weiß) oder Kräuter (rot) / Limone (bianco) o erbe aromatiche (rosso)

Gingerino | 3.70
sprudelig, angenehm bitterherb / frizzante, gradevolmente amaro

Crodino | 3.70
bittersüß, Orange, Kräuter / dolceamaro, arancia, erbe aromatiche

Gin Tonic | 5.80
Alkoholfreier Gin „Libertas“ Walcher, TYROL Tonic Wasser, Zitrone auf Eis
Gin analcolico “Libertas” Walcher, acqua tonica, limone, servito con ghiaccio

Aperitif / Aperitivo

Kalterer der Woche / Caldaro della settimana | 4.20
abwechselnd schenken wir Kalterersee Auslese Weine von verschiedenen Produzenten ein. / A turno versiamo vini Kalterersee Auslese di diversi produttori.

Bio-Vermouth „Sole e Luna“ | 4.20
von der Brennerei Walcher mit Zitrone auf Eis
Vermouth bianco biologico con limone e ghiaccio

Unsere Klassiker auf Eis mit Prosecco, Sprudelwasser, Zitrone ... | 5.80
I nostri classici con ghiaccio, prosecco, acqua frizzante, limone ...
HUGO mit Holunder-Minze-Sirup / ... con sciroppo di sambuco e menta (12)
JOHANN mit Johannisbeer-Sirup / ... con sciroppo di ribes nero (12)
LINDOLO mit Lindenblüten-Sirup / ... con sciroppo di tiglio (12)
VENEZIANO mit Aperol / ... con Aperol (12)

Wie Helmut Hochrein 1973 bereits über unseren Lokalmatador in seinem „Taschenbuch von Kaltern und seinem Wein“ schreibt: „Ich biete den Kalterersee-Aperitif auch zu Hause meinen Gästen an und habe – nach Überwindung der ersten skeptischen Zurückhaltung – schließlich nur Lob für den Einfall geerntet.“

Mitten auf dem Tisch / Cicchettiamo

✔ **Crostino vom Weissn Weggn | 7.40**
frischen Tomaten, Olivencreme und gehobelter Bergkäse* (1,7)
con pomodori, crema d'olive e scaglie di formaggio* (1,7)

Südtiroler Speck | 7.20
Essiggurke, Schüttelbrot (1, 10) / cetriolo, pane al segale (1, 10)

✔ **Antipasto-Teller | 6.90**
getrocknete Tomaten, Oliven, getoastetes Brot* (1)
pomodori secchi, olive, pane tostato* (1)

Kalterer-Kaminwurz | 7.20
mit Kalterersee Auslese verfeinert, Essiggurke, Schüttelbrot (1, 10, 12)
affinato con Vino Lago di Caldaro, cetriolo, pane di segale (1, 10, 12)

✔ **Polenta Sticks | 7.10**
und Käsedip* (1, 7)
con fonduta di formaggio* (1, 7)



✔ **Sextner Graukäse | 6.80**
mit Apfel-Balsamessig, Zwiebel und Schüttelbrot (1, 7, 12)
con aceto balsamico di mele, cipolla e pane di segale (1, 7, 12)

✔ **Spinattaschen / Ravioli di spinaci | 6.80**
gebacken mit Ricotta* (1, 3, 7) / fritti con ricotta* (1, 3, 7)

Salate / Insalata

Unsere Salate
servieren wir
mit Senfdressing (10)
*Le nostre insalate
sono condite (10)*



Gemischter Beilagensalat (10) / Insalata Mista | 5.50



Mittlerer Beilagensalat (10) / Insalata Mista media | 9.00



Große Salatschüssel* (10) / Insalatona* | 13.50

... mit knusprig, frittierten Geflügelstreifen und schwarzem Sesam (1, 3, 10, 11) | + 3.90

... con pollo in panatura croccante (1, 3, 10, 11)



... mit zwei Frühlingsrollen*, goldgelb gebacken (1, 3, 6, 10) | + 5.20

... con involtini di primavera* (1, 3, 6, 10)



... mit gesalzenem Sesam, Erdnüssen und südtiroler Apfelspalten (5, 10, 11) | + 3.60

... con sesamo salato, arachidi e fettine di mela altoatesina (5, 10, 11)



... mit knusprigen, hausgemachten Falafel* (10, 11) | + 3.90

... con falafel artigianale* (10, 11)

Aus dem Suppentopf / Minestre

Frittaten Suppe / Zuppa reale | 8.20

klare Fleischbrühe mit feinen Frittatenstreifen* (1, 3, 7, 9)

frittata in brodo* (1, 3, 7, 9)

Tiroler Suppe / Minestra Südtirolese | 9.00

Speck-, Semmel- und Leberknödel, in klarer Fleischbrühe* (1, 3, 7, 9)

tre canederli di speck, fegato e pane, in brodo* (1, 3, 7, 9)

Net gonz
fa do, ober
guat!

RAMEN | 12.80

Klare Fleischbrühe, Eierteignudeln, Geflügelwantan (Teigtaschen),
gekochtes Ei, getrocknete Tomaten und Blattspinat* (1, 3, 9)

Brodo di carne, pasta all' uovo, wantan (di pollo) uovo sodo,
pomodorini secchi e spinaccini* (1, 3, 9)



Brot (1)* / Pane (1)* | 2.00

Unser Brot wird frisch aufgebacken, daher verlängert sich
die Vorfreude ein wenig (10 Min. Wartezeit)

Il nostro pane viene riscaldato al momento, quindi l'attesa
si prolunga un po'.

Teigwaren / Pasta

Tagliatelle mit Linde's Bolognese | 16.40

mit Trentin-Grana und Speck-Crumble* (1, 3, 7, 9)

Tagliatelle alla bolognese

con Trentin-Grana e crumble di speck* (1, 3, 7, 9)



Revolutzer-Schlutzer | 16.00

Teigtaschen gefüllt mit Blattspinat und Ricotta,
mit Olivenölbutter, schwarzem Sesam und
gehobelte Trentin-Grana* (1, 3, 7, 11)

Mezzelune ripieni di spinaci e ricotta

con burro all'olio evo, sesamo nero e trentin-grana* (1, 3, 7, 11)



Lindetris | 16.60

Topfennocken, Käseknödel und Schlutzer,
mit Butter und geriebenem Hartkäse* (1, 3, 7)

Gnocchi di ricotta, canederli al formaggio e mezzelune* (1, 3, 7)



Spaghetti Linde | 17.80

mit Tomatenpesto, dazu italienische
geräucherte Ricotta (1, 3, 7, 8)

con pesto rosso e ricotta affumicata (1, 3, 7, 8)

Für die Kenner:

Sardellen Revuelta Cantabrico

Con acciuge revuelta cantabrico

+ 4.80



„Knödel, Nudeln,
Nocken, Plenten
sind die vier
Tiroler Elementen“.

Der holprige Spruch verrät
mehr, als lange Kommentare
erklärlich machen könnten.

– Helmut Hochrain



Lieblingsgerichte unserer Gäste *Piatti preferiti*

Schnitzel Wiener Art mit Röstkartoffeln* (1, 3, 6, 11)
Cotoletta alla milanese con patate arrosto* (1, 3, 6, 11)

vom Jungschwein / suino | 18.10

vom Kalb / vitello | 23.20



von der Sellerieknolle / sedano | 16.60

Wer mag, bekommt
hausgemachte
Preiselbeerkonfitüre
dazu! + 1.90

BURGER TRIS | 17.60

Variation aus drei kleinen Börger: Pulled Pork,

Cheese Burger und Crazy Chicken* (1, 3, 7, 10)

Variazione di tre hamburger; Pulled Pork,

Cheese Burger e Crazy Chicken* (1, 3, 7, 10)



Knödeltris / Tris di canederli | 16.40

Rote Bete-, Käse- und Spinatknödel, mit Butter und geriebenem Hartkäse* (1, 3, 7)

al formaggio, spinaci e barbabietola* (1, 3, 7)



Kräuter-Servietten-Knödel | 15.50

gebraten, auf Schmor-Gemüse-Curry* (1, 6, 9, 11)

canederli alle erbette arrostiti con curry di verdure (1, 6, 9, 11)

LINDE BURGER mit Pommes und BBQ-Sauce | 19.20

Brot mit **250gr.** Hamburger, Käse, Zwiebel, Speck, Salat,
Tomate, Ketchup & Mayo* (1, 3, 7, 10)

LINDE BURGER con patatine fritte

pane con **250gr.** hamburger, formaggio, speck, insalata,
pomodoro, cipolla, ketchup e maionese* (1, 3, 7, 10)

Für Hungrige!
Per chi ha fame!

Hauptspeisen / Secondi

Kross und knusprig gebratenes italienisches

Hühnerbrüstchen | 22.30

Asia Gemüse, zwei hausgemachten Frühlingsrollen
dazu süß-saure Sauce* (1, 3, 6)

Petto di pollo con panatura croccante su verdura

con involtini di primavera e salsa agrodolce* (1, 3, 6)

Tagliata vom Rind | 32.60

Steak in Streifen geschnitten, Tomaten-Carpaccio, frische
Rucola, Trentin Grana auf Salsa-Verde (ital. Kräutersauce)
mit Westernkartoffeln* (1, 7, 10)

Tagliata di manzo su salsa verde con rucola, pomodori e
trentin-grana con spicchi di patate* (1, 7, 10)

Ossobuci vom Hirsch | 31.90

in Gemüsesauce mit Kalterer Plent* (7, 9, 10)

Ossobuci di cervo

alla milanese con polenta di caldaro* (7, 9, 10)

Unser Frech-Lachs | 28.10

Lachsforellenfilet mit weißem Sesam vom Grill dazu
Avocado, Zucchini roh mariniert mit jungem Spinat und
Yuzu Limetten - Honig dressing* (4, 11)

Filetto di Trota salmonata alla griglia

con sesamo, avocado, zucchini e spinaccini
marinati al yuzu-miele* (4, 11)



Bierempfehlung:

Birra da abbinare:

Batzen Free Monkey



Börger / Hamburger



PULLED PORK | 12.90

Brötchen, gezupfter Jungschweinebraten, Krautsalat,
Speckstreifen, BBQ-Sauce* (1, 10)
Panino, pulled pork, cappucci, speck, salsa BBQ* (1, 10)



VEGGI FALAFEL BURGER | 12.70

Brötchen, selbergemachte Falafel, Salsa verde,
Rucola, Tomaten* (1, 10)
Panino, falafel artigianale, rucola, salsa verde,
pomodoro* (1, 10)

CHEESE BURGER | 12.80

Brötchen, Hamburger, Käse, Salat, Tomate,
Ketchup, Mayo* (1, 7, 10)
Panino, hamburger, formaggio, insalata, pomodoro,
ketchup, maionese* (1, 7, 10)

CRAZY CHICKEN BURGER | 12.70

Brötchen, Hühnerbrust in Knusper-Mais-Panade,
Salat, Tomate, Kräutermayo* (1, 3, 7, 10)
Panino, petto di pollo con panatura croccante, insalata,
pomodoro, maionese con erbette* (1, 3, 7, 10)



*Auch mit Schnitzel von der Sellerieknolle anstelle
der Hühnerbrust in Knusper-Mais-Panade erhältlich! (9)
Disponibile anche con cotoletta di sedano al posto del petto di
pollo con panatura croccante! (9)*

Knusprige Beilagen Contorni golosi

Westernkartoffeln* / Spicchi di patate* (1) | 6.60
Süßkartoffel-Pommes* / Pommes di patate dolci* (1) | 6.90
Pommes Frites* / Patatine fritte* (1) | 6.60

Edle und würzige Dips Salse raffinate e speziate

BBQ-Sauce / Salsa BBQ (6, 10) | 1.90
Hot-Habañero-Sauce / Salsa molto piccante (3, 10) | 1.90
Kräutermayo / Maionese con erbette (3, 10) | 1.90
Salsaverde (6, 10) | 1.90
Preiselbeeren / Mirtilli rossi | 1.90

Auf den nächsten
Seiten findet ihr unsere
Wohlfühlgerichte.
*Nelle pagine seguenti vi
aspettano i nostri piatti
del cuore.*

**BUFALA | 15.70**

Pizza mit Tomatensauce, nach dem Backen mit: Rucola, marinierten Tomaten, Büffelmozzarelline und Basilikumöl belegt (1, 7)

Base rossa, dopo cottura: rucola, pomodorini al forno, mozzarelline di bufala e olio al basilico (1, 7)

CALZONE | 12.10

(ital. ‚Hose‘), ist eine Art Pizza, bei der der Teigfladen vor dem Backen über dem Belag zusammengeklappt wird. Die Tomatensauce wird extra serviert.

Tomaten, Mozzarella, Prager Schinken, Pilze (1, 7)

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Praga, Funghi (1, 7)

FILONCINO | 13.80

(ital. ‚Laib‘), ist eine Art Pizza, bei der der Teigfladen wie ein Strudel vor dem Backen über den Belag gerollt wird. Die Tomatensauce wird extra serviert.

Tomaten, Mozzarella, Prager Schinken, Spinat,

Ricotta, frische Tomaten* (1, 7)

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Spinaci,

Ricotta, Pomodori freschi* (1, 7)

JÄGER | 16.80

Tomaten, Mozzarella, Hirschschenken, Steinpilze, Pfifferlinge, Knoblauch, geriebener Hartkäse* (1, 7)

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto di cervo, Porcini, Finferli, Grana, Aglio* (1, 7)

GSCHMACKIGE | 13.00

Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Gorgonzola, Zwiebel (1, 7)

Pomodoro, Mozzarella, Salame piccante, Gorgonzola, Cipolla (1, 7)

MIKLASER | 14.00

Tomaten, Mozzarella, gemischte Pilze, Speck, Knoblauch* (1, 7)

Pomodoro, Mozzarella, Funghi misti, Speck, Aglio* (1, 7)

OLTNBURG | 13.10

Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Pilze, Thunfisch (1, 4, 7)

Pomodoro, Mozzarella, Salame piccante, Funghi, Tonno (1, 4, 7)



Spezial Pizzas
Pizze speciali



Lieblingspizzen
unserer Gäste
*Le pizze
preferite dei
nostri ospiti*

**Glutenfreie Pizza | Pizza senza glutine + 3.30**

*Wir geben unser Bestes, sind aber kein zertifizierter Betrieb. Kontamination nicht ausgeschlossen.
Non siamo certificati, non esclusa contaminazione con glutine.*

**TIROLER | 11.40**

Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebel (1, 7)
Pomodoro, Mozzarella, Speck, Cipolla (1, 7)

**MARGHERITA | 9.00**

Tomaten, Mozzarella (1, 7)
Pomodoro, Mozzarella (1, 7)

CAPRICCIOSA | 12.90

Tomaten, Mozzarella, Prager Schinken, Artischocken, Pilze (1, 7)
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Praga, Carciofi, Funghi (1, 7)

DIAVOLA | 12.80

Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Lombardi mild,
pikante Salami, Oliven (1, 7)
Pomodoro, Mozzarella, Peperoni, Salame piccante, Olive (1, 7)

**GEMÜSE | 13.20**

Tomaten, Mozzarella, verschiedenes Gemüse, geriebener Hartkäse* (1, 7)
Pomodoro, Mozzarella, Verdure mista, Grana* (1, 7)

**4 KÄSE | 11.70**

Tomaten, Mozzarella, Brie, Gorgonzola, geriebener Hartkäse (1, 7)
Pomodoro, Mozzarella, Formaggi vari (1, 7)

SEA | 11.40

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel (1, 4, 7)
Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla (1, 4, 7)

**LINDE | 11.50**

Tomaten, Mozzarella, Frischkäse, Rucola, Kirschtomaten (1, 7)
Pomodoro, Mozzarella, Formaggio fresco, Rucola, Pomodorini (1, 7)

ZIGEUNER | 14.60

Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Pilze,
Peperoni, Sardellen, Kapern (1, 4, 7)
Pomodoro, Mozzarella, Salame piccante, Funghi, Peperoni,
Acciughe, Capperi (1, 7)

**PLANITZING | 11.60**

Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Grana Splitter
und Rucola (1, 7)
Pomodoro, Mozzarella, Pomodori freschi, Scaglie di Grana
e Rucola (1, 7)

**Glutenfreie Pizza | Pizza senza glutine + 3.30**

*Wir geben unser Bestes, sind aber kein zertifizierter Betrieb. Kontamination nicht ausgeschlossen.
Non siamo certificati, non esclusa contaminazione con glutine.*

DORF | 13.70

Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Brie,
Oliven, Knoblauch (1, 7)

Pomodoro, Mozzarella, Salame piccante, Brie, Olive, Aglio (1, 7)

**PETRA | 13.80**

Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Grana Splitter (1, 7)

Pomodoro, Mozzarella, Rucola, Prosciutto di Parma,
Scaglie di Grana (1, 7)

MEXIKANER | 12.30

Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Mais, pikante Salami* (1, 7)

Pomodoro, Mozzarella, Peperoni, Mais, Salame piccante* (1, 7)

**PARMIGIANA | 11.60**

Tomaten, Mozzarella, Auberginen, frische Tomaten, geriebener Hartkäse (1, 7)

Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Pomodoro fresco, Grana (1, 7)

HOLLYWOOD | 12.90

Tomaten, Mozzarella, Prager Schinken, Spargel, Spiegelei (1, 3, 7)

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Praga, Asparagi, Uovo (1, 3, 7)

SCHLEMMER | 12.50

Tomaten, Mozzarella, Frischkäse, Parmaschinken (1, 7)

Pomodoro, Mozzarella, Formaggio fresco, Prosciutto di Parma (1, 7)

FRITZ | 14.80

Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Garnelen, Knoblauch, geriebener Hartkäse* (1, 2, 7)

Pomodoro, Mozzarella, Zucchini, Gamberetti, Aglio, Grana* (1, 2, 7)

MEERESFRÜCHTE | 16.00

Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte,
Knoblauch* (1, 2, 4, 7, 14)

Pomodoro, Mozzarella, Frutti di Mare,
Aglio* (1, 2, 4, 7, 14)

**PFUSS | 13.00**

Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Auberginen,
Oliven, Sardellen, Kapern, geriebener Hartkäse (1, 4, 7)

Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Olive,
Acciughe, Capperi, Ricotta, Grana (1, 4, 7)

Weinempfehlung**Vino da abbinare**

Unsere autochthone Weinsorte,
der Kalterer See, passt perfekt
zu schmackhaften Pizzen.

*Il nostro vitigno autoctono, il
Kalterer See, si abbina perfet-
tamente a gustose pizze.*

Knoblauchmayonnaise | 1.90

Mayonnaise all'aglio (3, 6, 10)

**Glutenfreie Pizza | Pizza senza glutine + 3.30**

*Wir geben unser Bestes, sind aber kein zertifizierter Betrieb. Kontamination nicht ausgeschlossen.
Non siamo certificati, non esclusa contaminazione con glutine.*

Unsere LIEBLINGS-Biere

Le nostre birre PREFERITE



FRISCH VOM FASS/BIRRA DELLA SPINA

HELLES LAGER/BIRRA LAGER CHIARA

Batzenbräu VIENNA 4,9% Vol.

Bernsteinfarben und mit feinen, dezenten Hopfenaromen. Die Malzigen- und leichten Biskuitnoten passend zu unseren Nudel- und Teigwarengerichten, Geflügelgerichten und Pizza (1)

Di colore ambrato, con delicati e sottili aromi di luppolo. Le note maltate e leggermente biscottate si sposano perfettamente con i nostri piatti di pasta, pollame e pizza(1)

0,30 Liter | 3.50 0,50 Liter | 5.80

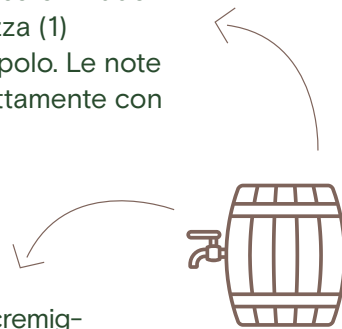
HEFEWEIZEN

Batzenbräu WEISSE 5,2% Vol.

Weissbier, rötlich bis bernsteinfarben mit angenehm cremig-bananigen und malzigen Geschmacksnoten. Passt gut zu unseren herzhaften Pizzen, Börgern aber auch zu Kaminwurz und Speck (1)

Una weizen ambrata con piacevole note cremose di banana e malto. Si abbina bene alle nostre pizze e hamburger saporiti, ma anche ai nostri tappas tirolesi (1)

0,30 Liter | 3.50 0,50 Liter | 5.80



Unser Bier vom Fass
*La nostra birra
alla spina*

FRISCH VOM KÜHLSCHRANK/BIRRA IN BOTTIGLIA

DUNKLES BIER/BIRRA SCURA

Batzen Dunkel 4,8% Vol.

Dunkles Bier mit angenehmen Röstaromen. Nach Schoko- und Kaffee schmeckend passt es gut zu würzigen Essen aber auch Desserts mit Schokolade, Karamell und Kaffee (1)

Birra scura con piacevoli aromi tostati. Con sapori di cioccolato e caffè, si abbina bene a piatti speziati e dessert a base di cioccolato, caramello e caffè (1)

0,33 Liter | 4.50

PILS

Batzen PILS 5,0% Vol.

In klaren Gelbtönen mit erfrischenden, heuigen Aromen. Im Geschmack angenehm herb, trocken und malzig passt es zu unseren Börgern, Pizzen und Fleischgerichten (1)

Con il suo colore giallo chiaro, i suoi aromi rinfrescanti simili al fieno e il suo sapore maltato, secco e amaro, si abbina perfettamente ai nostri hamburger, pizze e piatti di carne (1)

0,33 Liter | 4.50

ROTES BIER/BIRRA ROSSA

Volpina Amarcord 6,5% Vol.

rötliche Bernsteinfarben, Karamell, leicht rauchig, fruchtig (1)

ambra rosso, caramello, affumicato, fruttato (1)

0,33 Liter | 4.80

WEITERE HELLE UND KELLERBIER AUS SÜDTIROL
ALTRE BIRRE BIONDE E CHIARE DELL' ALTO ADIGE

Weissenstein 5% Vol.

naturtrüb und vollmundig ist es ein klassisches blondes, ungefiltertes Bier, das als sehr süffig gilt. Im Geschmack ausgewogen, mild und harmonisch. Nuancen von Hopfen und Hefe (1)

torbida e corposa è una classica birra bionda non filtrata, nota per la sua facile bevibilità. Il sapore è equilibrato, delicato e armonioso, con sentori di luppolo e lievito (1)

0,5 Liter | 5.80

Mendelbier 5,2% Vol.

Goldgelb und leicht trüb, mit frischen Hopfenblumen und Honig, in der Nase. Vollmundig im Geschmack und mit feinen Malznoten passt es zu: Aperitif, Pasta, Salaten und Knödelgerichten (1)

Giallo dorato e leggermente torbido, al naso si percepiscono freschi fiori di luppolo e miele. Dal gusto corposo e con fini note di malto, si abbina bene a: aperitivi, pasta, insalate e canederli (1)

0,33 Liter | 4.50

ALKOHOLFREIE BIERE/BIRRA ANALCOLICA

Batzen FREE MONKEY

Strohgelbes Indian Pale Ale mit Pampelmuse und Zitrusfrüchten im Aroma. Angenehm bitter passt es mit seiner leichten Süße und tropischen Früchten im Geschmack zu leichten Gerichten, Salaten und Fisch. (1)

Indian Pale Ale dal colore giallo paglierino con aromi di pompelmo e agrumi. Piacevolmente amara, con la sua leggera dolcezza e il sapore di frutta tropicale, si abbina bene a piatti leggeri, insalate e pesce. (1)

0,33 Liter | 4.80

Brauerei Forst

goldgelb, malzig, herb (1) / giallo chiaro, di malto, amarognolo (1)

0,33 Liter | 3.80

Franziskaner Weissbier

kräftiges Gelb, malzig, isotonisch (1)

giallo forte, di malto, isotonica (1)

0,33 Liter | 3.80



GLUTENFREIES BIER/BIRRA SENZA GLUTINE

Peroni senza glutine 4,7% Vol.

stroh gelb, mäßig bitter, ausgewogen

giallo paglierino, moderatamente amaro, equilibrato

0,33 Liter | 3.80



MENDEL
SET • BIER • 2020

Unser Tipp: Besuchen
Sie die Brauerei

Mendelbier in Kaltern!

Il nostro consiglio:

visitare il birrificio

Mendelbier a Caldaro!

ZUM WOHL des KALTERER Weins!

Wir schenken reinen Wein ein; und zwar ausschließlich Wein aus Kaltern! Wir haben uns hier bewusst, für ausgesuchte und besondere Winzer aus unserem WEIN-DORF Kaltern entschieden. Und so können wir wahrscheinlich für jeden Geschmack einen besonderen Kalterer Wein anbieten!



Weißweine / *Vino Bianco*

Kerner (12)

Weingut Niklas „Luxs“
0,75 Liter | 30.00

Weißer Burgunder (12)

Weingut Andi Sölva „Wir mussten Künstler sein“
0,75 Liter | 37.50

Pinot Grigio (12)

Weingut Morandell „Alia“
0,75 Liter | 28.50

Chardonnay (12)

Kellerei Kaltern „Saleit“
0,75 Liter | 32.60

Sauvignon (12)

Kellerei Kaltern „Stern“
0,75 Liter | 34.60

Gewürztraminer (12)

Castel Sallegg
0,75 Liter | 32.60

Weissburgunder Classic (12)

Kellerei Kaltern
¼ Liter | 8.80 ½ Liter | 17.60 0,75 Liter | 24.70

Cuvée

K White: Weissburgunder, Chardonnay, Sauvignon (12)
Kellerei Kaltern
¼ Liter | 7.30 ½ Liter | 14.60 0,75 Liter | 20.50



Passt perfekt
zu unseren
Antipasto-Tellern
*Ideale come
aperitivo*



Rotweine / Vino Rosso

Kalterersee Lago di Caldaro (12)

Weingut Andi Sölva „Sea“

0,75 Liter | 35.00

Kalterersee Lago Di Caldaro (12)

Weingut Dominikus „Dominikus“

0,75 Liter | 29.70

Lagrein Riserva (12)

Weingut Niklas „Bos Taurus“ Mondevinum

0,75 Liter | 48.00

Pinot Noir (12)

Castel Sallegg

0,75 Liter | 35.00

Lagrein Cabernet (12)

Weingut Niklas „Stoanadler“ Klaser Riserva

0,75 Liter | 42.00

Cabernet Sauvignon Riserva

Kellerei Kaltern „Quintessenz“

0,75 Liter | 64.80

Kalterersee Classico Sup.

Kellerei Kaltern (12)

¼ Liter | 7.30

½ Liter | 14.60

0,75 Liter | 20.40

Lagrein Merlot (12)

Castel Sallegg „Cuvée Rénier“

¼ Liter | 10.20

½ Liter | 20.40

0,75 Liter | 26.50

K-Rosé (12)

Kellerei Kaltern

¼ Liter | 7.80

½ Liter | 15.60

0,75 Liter | 21.90



Fragen Sie nach
den offenen Weinen
*Chiedete per il
vino al bicchiere*

Gästekommentar:

Des isch wieder typisch Linde:
De schenken lei Kolterer Wein au!



Schnaps und so ... Digestivi e altro

Oma Helgas Schnäpse | 3.50
Enzian, Nusseler (8), oder Ribes (Schwarze Johannisbeere)
Genziana, Noce o Ribes



Nach
Familienrezept
*Prodotti secondo la
ricetta di famiglia*

Klassiker | I classici

Limoncello (Likör) | 3.70
Sambuca (Anisspirituose) | 3.70
Vecchia Romagna (Weinbrand) | 3.80
Noisetto (Haselnuss Spirituose) | 3.80 (8)

Rum

Amber Selection Bio | 4.20

Edelbrände | „Tessori“

Grappa Vernatsch-Kalterer See | 4.40

L'Or de Pomme | 5.40

Apfelbrand, 6 Jahre im Holzfass

Destillato di mela invecchiato 6 anni

Grappagnac | 4.40

30 Monate im Holzfass

Invecchiato 30 mesi

Klare Destillate | 3.90

Distillati

Grappa

Williams

Obstler | Distillato di frutta

Marille | Albicocche

Zwetschge | Prugna

Waldhimbeere | Lamponi

Grappa Barrique

12 Monate im Holzfass

Invecchiato 12 mesi

Digestif | 3.80

Digestivi

Braulio amaro (Bergkräuter)

Averna amaro

Fernet Branca

Cynar (Artischocke)

Montenegro amaro

Ramazotti amaro

Fernet Branca Menta



amaro = bitter
Wir servieren
unsere Digestif auf Eis.