

*„... Das Land hier an der Grenze Italiens ist wunderbar schön  
und das Klima ist das angenehmste, das sich denken läßt ...“*

Henrik Ibsen, 1876

**W**illkommen im Gasthof Hotel Schuster!

Erfreuen Sie sich in angenehmer Atmosphäre an unseren frisch zubereiteten Speisen.

Unsere Salate und das Gemüse kommen je nach Jahreszeit zum Großteil aus dem eigenen Bio-Garten.

Guten Appetit



**B**envenuti al Ristorante Albergo Schuster!

GodeteVi in ambiente caloroso i nostri piatti preparati al minuto.

Gran parte delle verdure e insalate di stagione crescono nel proprio orto biologico.

Buon appetito

**W**elcome in the Gasthof Hotel Schuster!

Enjoy the magnificent and classic Tyrolean atmosphere in our restaurant with all your senses.

Depending on the season we use fresh salads and vegetables from our organic garden.

Enjoy your meal

## VORSPEISEN ANTIPASTI APPETIZERS

Südtiroler Speck mit Kren € 8,00

*Speck tirolese con rafano*

“Südtiroler Speck” - smoked bacon with horseradish

Gemischter Aufschnitt € 8,00

*Affettato misto*

Mixed cold cuts

Mozzarella “Caprese” € 8,00

*Mozzarella Caprese*

Mozzarella “Caprese” – mozzarella with tomatoes

## HEIßESUPPEN MINESTRE HOTSOUPS

Tagessuppe € 4,00

*Minestra della giornata*

Soup of the day

Speckknödelsuppe € 4,50

*Canederli in brodo*

“Speckknödelsuppe” – soup with bacon dumplings

## NUDELALLERLEI PRIMIPiATTI NOODLES

Spaghetti „Bolognese“ oder mit Tomatensauce € 6,00

*Spaghetti alla „Bolognese“ oppure al pomodoro*

Spaghetti „Bolognese“ or with tomato sauce

Hirtenmaccheroni € 7,00

*Maccheroni al pastore - con ragù, funghi, speck, crema ed erba cipollina*

„Maccheroni“ - with ragù, mushrooms, bacon, cream and parsley

Tagliatelle mit Steinpilzen € 8,00

*Tagliatelle con funghi porcini*

Tagliatelle with mushrooms

Bavette mit Garnelen und Champignons € 8,00

*Bavette con gamberi e funghi*

Bavette with prawns and champignons

## FISCHSPEZIALITÄTEN SPECIALITÀ DI PESCE FISH DISHES

Forelle oder Saibling „Müllerin“ aus dem Pflerscher Bach mit Butterkartoffeln € 17,00

*Pesce del fiume di Fleres alla mugnaia con patate al burro*

Trout or char „Meuniere“ with butter potatoes

## EIERSPEISEN OMELETTES EGGDISHES

Speck-, Käse-, Schnittlauch Omelette € 7,50

*Frittata con Speck, formaggio ed erba cipollina*

Omelette with smoked bacon, cheese and chives

Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren € 8,50

*“Kaiserschmarrn“- frittata dolce con mirtilli rossi*

“Kaiserschmarrn” - sweet omelette with cranberries

## VEGETARISCHES PIA TIVEGETARIANI VEGETARIAN

Spinatknödel auf Gorgonzolasauce € 7,00

*Canederli di spinaci al gorgonzola*

Spinach dumplings on a fine gorgonzola sauce

Knödelvariation mit Parmesankäse und heißer Butter € 8,00

*Tris di canederli tirolesi con parmigiano e burro fuso*

Tyrolean dumpling variation with Parmesan cheese and melted butter

Grillgemüse mit Käse oder Spiegelei € 8,50

*Verdura alla griglia con formaggio oppure uova al tegame*

Grilled vegetables with cheese or fried eggs

VOM GRILL UND AUS DER PFANNE **P**IATTI IN PADELLA E  
ALLA GRIGLIA **M**EAT DISHES

Truthahnsteak in Mandelkruste € 11,00  
mit Schnittlauchkartoffeln und grünem Salat

*Petto di tacchino in crosta di mandorle, con patate all'erba cipollina e insalata*  
Turkey steak in almond crust with parsley potatoes and green salad

Rindsmedaillons mit Röstinchen und Grillgemüse € 14,50

*Medaglioni di manzo con frittelle di patate e verdure grigliate*  
Beef medallion with potato cakes and grilled vegetables

Wiener Schnitzel vom Schwein € 11,00  
mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren

*Bistecca alla milanese con patate arrostate e mirtilli rossi*  
"Wiener Schnitzel" of pork with roasted potatoes and cranberries

Tagliata vom Rind auf Salatbeet mit Cocktailtomaten € 18,00

*Tagliata di manzo su insalatina e pomodorini*  
"Tagliata" of beef on salad with tomatoes

## SALATE | INSALATE | SALAD

Steirischer Bauernsalat - € 8,50  
Blattsalat mit Ziegenkäse, Kürbiskernen und Kürbiskernöl

*Insalata alla paesana – Insalatina, formaggio di capra, semi ed olio di zucca*  
Styrian farmer's salad – lettuce, goat's cheese, pumpkin seeds and oil

Fitnesssalat - Salatteller mit Truthahnstreifen € 8,50  
und Yoghurtdressing

*Insalata fitness – insalata mista, tagliata di tacchino e salsa allo yogurt*  
Fitness Salad – mixed salad plate with turkey slices and yogurt dressing

Bohnensalat mit Mozzarella im Speckmantel € 8,00

*Insalata di fagioli con mozzarella nello speck*  
Bean salad with mozzarella wrapped in bacon

Großer Salatteller - allerlei knackige Salatsorten € 6,50  
mit Joghurtdressing

*Insalata gigante - vari tipi d'insalata con salsa di yogurt*  
Salad plate – variation of fresh salad with yogurt dressing

Zu diesen Salaten servieren wir warmes Knoblauchbrot.

*Queste insalate sono servite con pane all'aglio.*

These salads will be served with warm garlic bread.

Grüner Salat - *Insalata verde* - Green salad € 3,00

Gemischter Salat - *Insalata mista* - Mixed salad € 3,50

## KÄSE FORMAGGIO CHEESE

Portion Gorgonzola, Edamer oder Bergkäse € 4,50

*Porzione di gorgonzola, Edamer o formaggio di montagna*

Portion of Gorgonzola, Edamer or Bianco

a´Kasbrettl mit 3 Sorten Käse € 6,50

*Piattino di formaggi assortiti con tre tipi di formaggio*

“Kasbrettl”, cheese plate with 3 kinds of cheese

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne € 4,50

*Strudel di mele caldo con gelato di vaniglia e panna*

Warm apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream

Hausgemachte Torten finden Sie an unserem Kuchenbuffet!

*Torte fatte in casa trovate in vetrina!*

Delicious homemade cakes you will find at the buffet!

Fragen Sie nach unserer Eiskarte, unser Eis macht der Chef persönlich!

*Il nostro Gelato fatto in casa da Gerold, chiedete la lista di gelati!*

Our ice cream is home made by Gerold, ask for the ice cream list!