



Essen im Spanglwirt
Tradition trifft auf Moderne,
Nachhaltigkeit und Bodenständigkeit

Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen.

Winston Churchill

Unsere Küchenphilosophie ist bewusst regional und authentisch. Typische regionale Grundprodukte werden durch unser Küchenteam veredelt und der Kochlöffel wird kreativ geschwungen. Traditionelle hausgemachte Spezialitäten erwarten Sie bei uns und erfreuen Ihren Gaumen.

Pranzo allo Spanglwirt
La tradizione incontra la modernità,
la sostenibilità e la solidità.

Qualcosa di buono dovrebbe essere offerto al
corpo,
affinché l'anima voglia viverci.

Winston Churchill

La nostra filosofia di cucina è consapevolmente regionale e autentica. I prodotti di base tipici regionali vengono raffinati dal nostro team di cucina in maniera creativa. Vi attendono specialità tradizionali fatte in casa che delizieranno il vostro palato.



Vorspeisen | primi piatti | starter

Gemischter Salat

Insalata mista

Mixed salad

€ 6,00 klein | picc. | starter

€ 9,00 groß | grande | main

Hausgemachte Kalbskopfterrine | Blattsalat

Wurzelgemüse | geröstetes Brioche

*Terrina di testa di vitello fatta in casa | insalata di radici
brioche tostata*

Homemade veal head terrine | leaf salad root vegetables
toasted brioche

A C L M O

€ 15,00

Gebeizter südtiroler Saibling | Tempura – Brokkoli

Peperonivinaigrette | schwarze Sojamurmel

*Salmerino altoatesino marinato | tempura - broccoli |
peperonivinaigrette | marmo nero di soia*

Marinated South Tyrolean char | tempura - broccoli
peperonivinaigrette | black soy marble

A F G L N

€ 18,00



Vorspeisen | primi piatti | starter

Topinamburschaumsuppe mit pochiertem Eigelb

Essiggel | Kartoffelstroh

*Crema di topinambur con tuorlo d'uovo in camicia | gel d'aceto
paglia di patate*

Cream soup of jerusalem artichoke with poached egg yolk
vinegar gel | potato straw

C G M O

€ 9,00

Gebratene Jakobsmuschel | glasierte Artischocke

Walnuss- Grana Padano Paste | Grapefruit

*Capesante arrostate | carciofo glassato
Paste di noci e "Grana Padano" | pompelmo*

Roasted scallop | glazed artichoke
walnut- "Grana Padano" paste | grapefruit

B C D G H R

€ 23,00 klein | picc. | starter

€ 32,00 groß | grande | main

Südtiroler Almkäseravioli mit Spinatcreme
schwarzer Wintertrüffel

*Ravioli di formaggio alpino dell'Alto Adige con crema di
spinaci | tartufo nero invernale*

South Tyrolean alpine cheese ravioli with spinach cream
black winter truffle

A C G L M O

€ 19,00



Hauptspeisen | piatti secondi | main dishes

Rindsfilet "Rossini" | Trüffeljus | gebratene Foi Gras

Filetto di manzo "Rossini" | jus al tartufo | foi gras arrosto

Fillet of beef "Rossini" | truffle jus | roasted foi gras

C M O

€37,00

Auf Holzkohle gegrillter Kalbstafelspitz | Rahmpolenta

Ruibm | Schwarzwurzelpürée

*Manzo di vitello grigliato su carbone di legna
crema di polenta | rapa | purea di salsefrica nera*

Veal tip grilled on charcoal | cream polenta

beetroot | black salsify purée

A G L M O

€27,00

Rosa Lammrücken & Lammbauchterrinen | Aubergine

Couscous | schwarzer Knoblauch

Petto d'agnello rosa & terrina d'agnello | melanzane
couscous | aglio nero

Pink rack of lamb & lamb terrine | eggplant

couscous | black garlic

A G L M O P

€ 32,00

Spangla Special

3-, 4- oder 5- Gang Menü € 42,00 | € 53,00 | € 61,00

3-, 4- o 5- menu portate € 42,00 | € 53,00 | € 61,00

3-, 4- or 5 courses menu € 42,00 | € 53,00 | € 61,00



Dessert | dolci | sweets

"Snickers" von der "Spangla" Küche

"Snickers" dalla cucina "Spangla"

"Snickers" from the "Spangla" kitchen

A C E G H N

€ 11,00

Williamsbirne mit Malz

Gerste auf Muscovado - Karamelleis

Pera Williams con malto

orzo su muscovado - gelato al caramello

Williams pear with malt

barley on muscovado - caramel ice cream

A C G H

€ 9,50

Kaiserschmarrn | Hausgemachtes Vanilleeis

Preiselbeeren

Kaiserschmarrn | gelato alla vaniglia fatto in casa

mirtilli rossi

Kaiserschmarrn | homemade vanilla ice cream

cranberries

A C G

€ 11,00

Aufpreis große Portion 2,50 Euro

Supplemento per porzione grande 2,50 Euro

For a generous portion we charge 2,50 Euro

Zubereitung auf 2ten Teller € 2,50

Preparazione su 2° piatto € 2,50

Preparation on 2nd plate € 2,50

zusätzlicher Brotkorb € 2,50

cestino di pane aggiuntivo € 2,50

additional bread basket € 2,50



Klassiker

Tartar vom südtiroler Rind | Senfeis | Brioche

Tartara di manzo "Altoatesino" | gelato alla senape | brioche

Beef tartar (southtyrol) | mustard ice cream | brioche

A C M G

€ 18,00 klein | picc. | starter

€ 24,00 groß | grande | main

Gerstensuppe mit Tirtl

Zuppa di orzo con "Tirtl"

Barley soup with Tirtl

A C L

€ 8,00

Geröstel | Krautsalat | gekochter Kalbsschlegel

Rosticciata tirolese | insalata di crauti | vitello bollito

Typical roast potatoes | cabbage salad | boiled leg of veal

G L M O

€ 19,00

Rindsgulasch | Fastenknödel | Krautsalat

Gulasch di manzo | canederli di pane | insalata di crauti

Beef goulash | lent dumplings | cabbage salad

A C G L M O

€ 19,00

Wienerschnitzel vom Kalb | Erdäpfelsalat | Preiselbeeren

Cotoletta milanese di vitello | insalata di patate | mirtilli rossi

Veal Wienerschnitzel | potatoe salad | cranberries

A C

€ 21,00

Erdäpfelblattlan | Sauerkraut

Frittelle di patate | crauti stufati

Potato fritters | stewed cabbage

A C G O

€ 9,00



Kinder | bambini | kids

Maccheroni/Tagliatelle | Tomaten oder Bolognese Sauce

Maccheroni/Tagliatelle | pomodoro o ragù

Maccheroni/Tagliatelle | tomato or bolognese sauce

A C G L

€ 7,00

€ 12,00 groß | grande | main

Wienerschnitzel vom Truthahn | Pommes

Cotoletta di tacchino alla milanese | patate fritte

Breaded turkey cutlet | french fries

A C G

€ 9,50

Würstel | Pommes

Würstel | patate fritte

Würstel | french fries

A M

€ 7,50

Panierte Chicken Nuggets | Pommes

Crocchette di pollo impanate | Patate fritte

Chicken fillets | french fries

A C G

€ 9,00

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.

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

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 informations.

Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.
In caso di necessità vengono usati anche prodotti surgelati.
In case we also use frozen food.

-  **Code: A**
-  **Code: B**
-  **Code: C**
-  **Code: D**
-  **Code: E**
-  **Code: F**
-  **Code: G**
-  **Code: H**
-  **Code: L**
-  **Code: M**
-  **Code: N**
-  **Code: O**
-  **Code: P**
-  **Code: R**

