



**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.



"Spangla's" Specials Offerte speciali "Spangla"

Teriyaki-Lachsspießchen
Spiedini di salmone terriyaki

* € 15,00 – klein | piccolo

1-3-5-6-7-8-9-10-11-12-13

* € 19,00 – groß | grande

* Thunfischartar | Mango | Passionsfrucht | Pistazien

** Tartar di Tonno | mango | frutta di passione | pistacchi*

€ 19,00

1-4-8-12

* Rieslingsrisotto | Safranschaum | Jakobsmuschel | Speckcrunch

** Risotto di Riesling | schiuma di zafferano | capesante | crunch di Speck*

€ 22,00

1-7-12-14

* Gebratener Zander | Erbsen-Minzpüree | konfierte Tomaten | Mandeln

** Lucioperca frita | purrea di piselli e menta | pomodori confit | mandorle*

€ 26,00

1-4-8-12

* Hausgemachte Tagliatelle mit Garnelen

** Tagliatelle fatte in casa con gamberi*

€ 21,00

1-2-3-4-6-7-9-11-12-14

* Graukäseteller mit Zwiebel

** Piatto con "Graukäse" & cipolla*

€ 16,00

3-7-12

Vorspeisen – Primi Piatti

Tartar vom südtiroler Rind & geröstetes Hausbrot | Senfbutter
Tartara di manzo "Altoatesino" & pane fatto in casa | burro al senape
1-3-4-10

€ 19,00 klein | picc. | starter

*€ 24,50 groß | grande | main

Gerstensuppe mit Tirtl

Zuppa d' orzo con "Tirtl"

1-9

€ 9,50

Erdäpfelblattlan | Sauerkraut
Frittelle di patate | crauti stufati

3-12

€ 9,50

Kleiner Grüner Salat

Insalata piccola verde

10

€ 4,50

"Walburga" Salat | Gemüse der Saison | Hausdressing

"Walburga" mista | verdure di stagione | salse della casa

10

€ 8,50 klein | picc. | starter

€ 13,00 groß | grande | main





Hauptspeisen – Piatti Secondi

Maccheroni oder Tagliatelle mit Tomatensauce

Maccheroni oppure Tagliatelle con salsa pomodoro

1-3-7-9-12

€ 12,50

Maccheroni oder Tagliatelle mit Bolognese Sauce

Maccheroni oppure Tagliatelle ragú

1-3-7-9-12

€ 12,50

Maccheroni oder Tagliatelle Carbonara

Maccheroni oppure Tagliatelle Carbonara

1-3-7-9-12

€ 12,50

Wienerschnitzel vom Truthahn | Pommes

Cotoletta di tacchino alla milanese | patate fritte

1-3-5

€ 16,50

“Geröstel” mit Kalbsschlegel & Kartoffeln | Krautsalat

Rosticciata tirolese con vitello & patate | insalata di crauti

7-9-10-12

€ 22,50

Hausgemachtes saftiges Rindsgulasch | Semmelknödel | Krautsalat

Gulasch di manzo fatto in casa | canederli di pane | insalata di crauti

1-3-7-9-12

€ 22,50



Hauptspeisen – Piatti Secondi

Wienerschnitzel vom Kalb | Erdäpfelsalat | Preiselbeeren
Cotoletta milanese di vitello | insalata di patate | mirtilli rossi
1-3-10
€ 23,00

”Spangla’s” Nudelpfandl
”Spangla’s” *pasta in padella*
1-7-8-9-12
€ 15,00

*Südtiroler Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Eierspätzle &
Zwiebelcrunch
**Arrosto di cipolla altoatesino con spaetzle all’ uova fatti in casa & croccante di*
cipolla
1-3-7-9-12
€ 32,00

Im Pfandl: Spiegeleier mit Röstkartoffeln & krossem südtiroler Speck
Nel Pfandl: Uova all’occhio di bue con patate d’arrosto & speck altoatesino
croccante
1-3-7-12
€ 14,00

SPECIAL:

„STAMMTELLER“ -Täglich Neu – wir beraten Sie gerne!!!
"STAMMTELLER" - *Novità ogni giorno - saremo lieti di consigliarvi!!!*

* Nicht in der Halbpension inbegriffen € 10,00 Aufpreis
* Non incluso nella mezza pensione € 10,00 di supplemento



Dessert - Dolci

Hausgemachtes Schokoladentörtchen mit Vanilleeis

Tortino al cioccolato fatto in casa con gelato alla vaniglia

1-3-5-7

€ 10,00

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi

1-3-5-7

€ 8,00

”Spangla’s” Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren für 2 Personen

Kaiserschmarrn “Spangla” con mirtilli rossi per 2 persone

1-3-5-7

€ 15,00

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis

Sturdel di mele fatto in casa con gelato alla vaniglia

1-3-5-7

€ 8,00

Sorbet des Tages

Sorbetto del giorno

3-7

€ 7,00





Kinder | bambini

Maccheroni / Tagliatelle | Tomaten / Bolognese Sauce / Carbonara

Maccheroni / Tagliatelle | pomodoro / ragù / carbonara

1-3-7-9-12

€ 7,50

Wienerschnitzel vom Truthahn | Pommes

Cotoletta di tacchino alla milanese | patate fritte

1-3-5

€ 10,00

Würstel | Pommes

Würstel | patate fritte

1-5

€ 8,50

Hausgemachte Chicken Nuggets | Pommes

Crocchette di pollo impanate fatte in casa | patate fritte

1-3-5-7

€ 9,50

Aufpreis große Portion € 3,00

Supplemento per porzione grande € 3,00

Zubereitung auf 2ten Teller € 2,50

Preparazione su 2° piatto € 2,50

zusätzlicher Brotkorb € 3,00

cestino di pane aggiuntivo € 3,00

Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.
Se necessario, si utilizzano anche prodotti congelati.