



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"

 Französische Zwiebelsuppe | Käse & Brotcroutons

Zuppa di cipolle francese | formaggio & crostini di pane

€ 9,50

1-3-7-9-12

 Tagliatelle | Kaninchenragout | Rosenkohl

Tagliatelle | ragù di coniglio | cavoletti di Bruxelles

€ 18,00

1-3-7-9-12

Risotto | Roote Beete | Ziegenfrischkäse & Schüttelbrotcrunch

Risotto | barbabietola| formaggio fresco di capra

&"Schüttelbrot"

€ 21,00

1-3-7-9-12

Südtiroler Kalbsrücken | Senfkruste | Selleriemousseline

& winterliches Gemüse

Sella di vitello altoatesina | crosta di senape | mousseline di sedano

& verdure invernali

€ 34,00

7-9-10-12

Weißes Schokomousse | Schokocrumble & Passionsfrucht

Mousse al cioccolato bianco | crumble al cioccolato & frutto della passione

€ 9,00

1-3-7



Vorspeisen – Primi Piatti

Tartar vom südtiroler Rind & geröstetes Brot | Wasabimajonese
Tartara di manzo “Altoatesino” & pane arrostito | majonese al “Wasabi”
1-3-4-10
€ 19,50 klein | picc.
*€ 26,50 groß | grande

Hausgemachte Gerstensuppe mit Tirtl
Zuppa d’ orzo fatta in casa con “Tirtl”
1-3-7-9-12
€ 12,50

Erdäpfelblattlan | Sauerkraut
Frittelle di patate | crauti stufati
1-3-7-9-12
€ 12,00

Kleiner Grüner Salat
Insalata piccola verde
10
€ 5,20

”Walburga“ Salat | Gemüse- Salate der Saison
”Walburga“ mista | verdure- insalatine di stagione
10

€ 9,50 klein | picc. | starter
€ 14,50 groß | grande | main

mit Truthanferri con ferri tacchino	+€ 6,50
mit Thunfisch & Ei con tonno e uovo cotto	+€ 3,50
mit con Burrata	+€ 6,00
mit gebackenem Camembert con Camembert	+€ 4,50



Hauptspeisen – Piatti Secondi

Maccheroni oder Tagliatelle mit Tomatensauce

Maccheroni oppure Tagliatelle con salsa pomodoro

1-3-7-9-12

€ 13,80

Maccheroni oder Tagliatelle mit Bolognese Sauce

Maccheroni oppure Tagliatelle ragù

1-3-7-9-12

€ 13,80

Maccheroni oder Tagliatelle Carbonara

Maccheroni oppure Tagliatelle Carbonara

1-3-7-9-12

€ 13,80

Wienerschnitzel vom Truthahn | Pommes | hausgemachte Preiselbeeren

Cotoletta di tacchino alla milanese | patate fritte | mirtilli rossi fatti in casa

1-3-5

€ 19,00

“Geröstel” mit Kalbsschlegel & Kartoffeln | Krautsalat

Rosticciata tirolese con vitello & patate | insalata di crauti

7-9-10-12

€ 26,50

Hausgemachtes saftiges Rindsgulasch | Semmelknödel | Krautsalat

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

1-3-7-9-12

€ 26,50



Hauptspeisen – Piatti Secondi

Wienerschnitzel vom Kalb | Erdäpfelsalat | hausgemachte Preiselbeeren

Cotoletta milanese di vitello | insalata di patate | mirtilli rossi fatti in casa

1-3-10

€ 26,00

”Spangla’s“ Nudelpfandl

”Spangla’s“ pasta in padella

1-7-8-9-12

€ 18,00

* 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

€ 36,00 +/- 220 gr

Im Pfandl: Spiegelei mit Röstkartoffeln & krossem südtiroler Speck

Nel Pfandl: Uova all’occhio di bue con patate d’arrosto & speck altoatesino croccante

1-3-7-12

€ 16,00

* 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
€ 11,00

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Gelato alla vaniglia con lamponi caldi
1-3-5-7
€ 8,50

"Spangla's" Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren für 2 Personen
Kaiserschmarrn "Spangla" con mirtilli rossi per 2 persone
1-3-5-7
€ 15,00
+ Apfelmus | + puree di mele € 3,00

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis
Sturdel di mele fatto in casa con gelato alla vaniglia
1-3-5-7
€ 8,00

Hausgemachte Sorbetvariation des Tages
Sorbetto del giorno
7
€ 9,00

Gedeck €2,00 p.P Hausgemachtes Brot + Aufstrich
Coperto €2,00 a.p. = pane della casa + crema da spalmare



Kinder | bambini

Maccheroni / Tagliatelle | Tomaten / Bolognese Sauce / Carbonara

Maccheroni / Tagliatelle | pomodoro / ragù / carbonara

1-3-7-9-12

€ 9,00

Hausgemachte Spätzle

“Spätzle“ fatte in casa

1-3-7-9-12

€ 8,00 mit Butter | con burro

€ 10,00 mit Bratensoße | con salsa

Wienerschnitzel vom Truthahn | Pommes

Cotoletta di tacchino alla milanese | patate fritte

1-3-5

€ 11,50

„Spangla's“ Kinder - Nudelpfänchen

Pasta in padella per bimbi a “Spangla”

1-3-7-9-12

€ 11,50

Hausgemachte Chicken Nuggets | Pommes

Crocchette di pollo impanate fatte in casa | patate fritte

1-3-5-7

€ 11,50

Aufpreis große Portion € 3,50

Supplemento per porzione grande € 3,50

Kleinere Portion € -1,00

Portione piccola € -1,00

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.