



Benvenuti al ristorante Costamula  
Willkommen im Restaurant Costamula  
Welcome to the Costamula restaurant

## Antipasti

Tagliere di speck, salumi e formaggi dell' Alto Adige con cetriolini, mostarda, miele, rafano e cestino di pane	1 pers. 14,50 € 2 pers. 24,00 €
Piatto di speck con cetrioli, rafano e cestino di pane	1 pers. 12,50 € 2 pers. 22,00 €
Insalata mista con punte di filetto di bue, radicchio tardivo di treviso, bufala, noci, speck croccante con dressing all'aceto di lamponi	14,00 €
Tartare di manzo biologico, misticanza, maionese ai peperoni e pistacchio	17,00 €
Carpaccio di trota salmonata con le sue uova, panna acida, cappuccio viola e mandorle	14,00 €

## Primi piatti

"Grosti", frittelle di patate con crauti e fonduta di Graukäse	12,00 €
Risotto mantecato alla barbabietola con caprino fresco / e salmerino fresco	12,00 € / 14,00 €
Canederli di broccolo glassati con fonduta di Blu di Moncenisio e cappuccio viola	11,50 €
Spaghetti al pomodoro, bufala ed olio al basilico	11,00 €
La nostra pasta e fagioli	9,00 €
"Crafuncins", mezzelune farcite di spinaci con burro fuso, Parmigiano Reggiano ed erba cipollina	13,50 €
Pasta torchiata con ragù di brasato al vino rosso, liquirizia e salsa alla Robiola 3 lattini	12,00 €

## Contorni

Insalata mista	6,00 €	Patatine fritte	5,00 €
Insalata verde	5,00 €	Patate arrosto	4,50 €
Insalata di cavolo con speck	5,50 €	Insalata di patate	4,50 €
Spinaci al burro	5,00 €	Patata al cartoccio	3,00 €

## Secondi Piatti

Entrecote di manzo biologico in crosta di senape dolce, patate arrosto, spinaci al burro e salsa al porto rosso	23,00 €
Stinchetto di maialino glassato con la sua salsa, patata al cartoccio, burro alla cipollina e crauti	16,00 €
Galletto della Val Pusteria marinato nel miele con patate arrosto e spinaci	16,00 €
Hamburger dell'oste: hamburger di cervo, fontina d'alpeggio, cipolla stufata, salsa barbecue, mirtilli e patatine fritte	110 g 14,00 € 200 g 19,00 €
Goulash di cervo con polenta morbida di Storo	18,00 €
Cotoletta alla milanese di vitello con patatine fritte e composta di mirtillo	17,00 €
Costata di manzo da allevamento biologico di "Ballardini" frollata 60 giorni al sale di cervia con patate arrosto e verdure ( per due persone, circa 1 kg)	82,00 €
Filetto di manzo biologico alla piastra con salsa al porto rosso, patate arrosto e spinaci al burro	30,00 €

## Menu bambini

Penne o Spaghetti al ragù o al pomodoro	8,50 €
Cotoletta di vitello alla milanese con patatine fritte	12,00 €

## Dessert

Strudel di mele / con salsa alla vaniglia o panna	3,80 € / 4,80 €
Torta Linzer / con panna	3,80 € / 4,80 €
Tortal al cioccolato / con panna o salsa alla vaniglia	3,80 € / 4,80 €
Tiramisù classico	6,50 €
Piatto di formaggi del nostro affinatore Degust	12,00 €
Kaiserschmarren caramellato con gelato alla vaniglia e composta di mirtillo	12,00 €
Canederlo dolce al gianduia con salsa alla vaniglia, composta di mirtilli e cialde di cioccolato	7,50 €
Pallina di gelato ( vaniglia, nocciola, fragola, limone, cioccolato)	1,70 €

Cestino di pane 2,50 €

## Antipasti

Räucherteller mit Südtiroler Speck, Wurstwaren und verschiedenen südtiroler Käsesorten mit Gurken, Senfmarmelade, Honig, Meerrettich und Brotkorb	1 Pers. 14,50 € 2 Pers. 24,00 €
Speckplatte mit Gurken, Meerrettich und Brotkorb	1 Pers. 12,50 € 2 Pers. 22,00 €
Gemischter Salat mit Rindsfiletspitzen, Radicchio, Büffelmozzarella, Nüssen, krokantem Speck und Himbeeressig-Dressing	14,00 €
Biologisches Rindstartar von der Ballardini Zucht, Schnittsalat, Paprika-Mayonese und Pistazien	17,00 €
Carpaccio von der Lachsforelle und Forellenkaviar, saure Sahne, Rotkohl und Mandeln	14,00 €

## Vorspeisen

"Grosti", gebackene Kartoffelblatteln mit Sauerkraut und Graukäsefondue	12,00 €
Rote Beete-Risotto mit frischem Ziegenkäse / und frischem Saibling	12,00 € / 14,00 €
Glasierte Brokkolikäseknödel mit geschmolzenem Blaukäse und Rotkohl	11,50 €
Spaghetti mit Tomatensauce, Büffelmozzarella, Öl und Basilikum	11,00 €
Unsere "Pasta e fagioli", Bohnen-Nudelsuppe	9,00 €
"Crafuncins", hausgemachte Südtiroler Schlutzkrapfen mit Spinat gefüllt, serviert mit heißer Butter und Schnittlauch	13,50 €
Pasta mit Ragout vom Rotwein-Geschmorten, Lakritze und Käsesauce dreierlei Milchtypen	12,00 €

## Beilagen

Gemischter Salat	6,00 €	Pommes Frites	5,00 €
Grüner Salat	5,00 €	Bratkartoffeln	4,50 €
Speckkrautsalat	5,50 €	Kartoffelsalat	4,50 €
Geschwenkter Spinat	5,00 €	Folienkartoffel	3,00 €

## Hauptgerichte

Biologisches Rindsentrecote mit Senfkruste aus süßem Senf, dazu Bratkartoffeln, Butterspinat und Portweinsoße	23,00 €
Glasierte Schweinshaxe mit dessen Sauce, Folienkartoffel, Schnittlauchbutter und Sauerkraut	16,00 €
Hänchen aus dem Pustertal im Honig mariniert, dazu Bratkartoffeln und Spinat	16,00 €
Hirschburger mit Fontina-Käse, geschmorte Zwiebeln, Barbecuesauce und Preiselbeeren	110 g 14,00 € 200 g 19,00 €
Hirschgoulash mit weicher Storo-Polenta	18,00 €
Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Preiselbeermarmelade	17,00 €
Rumpsteak aus der biologischen "Ballardini"-Zucht, 60 Tage im Cervia-Salz abgehängt, mit Bratkartoffeln und Gemüse ( für 2 Personen, etwa 1 kg )	82,00 €
Rindsfilet mit Portweinsoße, Bratkartoffeln und Butterspinat	30,00 €

## Kindermenü

Penne oder Spaghetti mit Tomatensauce oder Ragout	8,50 €
Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes Frites	12,00 €

## Desserts

Apfelstrudel / mit Vanillesauce oder Sahne	3,80 € / 4,80 €
Linzertorte / mit Sahne	3,80 € / 4,80 €
Schokoladentorte / mit Vanillesauce oder Sahne	3,80 € / 4,80 €
Klassischer Tiramisù	6,50 €
Käseteller von unserem Affineur Degust	12,00 €
Karamellierter Kaiserschmarren mit Vanilleeis und Preiselbeermarmelade	12,00 €
Gianduja-Schokoladen-Knödel, Vanillesoße, Preiselbeermarmelade und Schokoladenwaffel	7,50 €
Eiskugel ( Vanille, Nuss, Erdbeer, Zitrone)	1,70 €

Brotkorb 2,50 €

## Starters

Tyrolean variation: Speck, selection of local cheese and smoked beef served with gherkins, mustard, honey and horseradish	1 pers. 14,50 € 2 pers. 24,00 €
South Tyrolean Speck plate with gherkins, horseradish and bread basket	1 pers. 12,50 € 2 pers. 22,00 €
Mixed salad with beef filet tips, radicchio, buffalo mozzarella, nuts, crispy bacon and raspberry vinegar dressing	14,00 €
Biological beef tartare, lettuce, pepper mayonese and pistachios	17,00 €
Salmon trout carpaccio and trout caviar, acid cream, cabbage and almonds	14,00 €

## First course

"Grosti", small potato patties with a grey cheese fondue and sauerkraut	12,00 €
Beetroot risotto with fresh goat cheese / and fresh char	12,00 € / 14,00 €
Glazed broccoli dumplings with molten blue cheese and cabbage	11,50 €
Spaghetti with tomato sauce, buffalo mozzarella and basil oil	11,00 €
Our "Pasta e fagioli", pasta and beans	9,00 €
"Crafuncins", tyrolean pasta filled with spinach served with melted butter and parmesan cheese	13,50 €
Pasta with ragout of red wine braised meat, liquorice and three milk types Robiola cheese sauce	12,00 €

## Side dishes

Mixed salad	6,00 €	Pommes frites	5,00 €
Green salad	5,00 €	Roasted potatoes	4,50 €
Cabbage salad with Speck	5,50 €	Potato salad	4,50 €
Butter spinach	5,00 €	Foil potato	3,00 €

## Main dishes

Biological entrecote with sweet mustard crust, roasted potatoes, spinach and port wine sauce	23,00 €
Pork knuckle, glazed with its sauce, foil potato, chives butter and Sauerkraut	16,00 €
Local roast chicken marinated with honey, with roasted potatoes, spinach	16,00 €
Venison hamburger with fontina cheese, stewed onion, BBQ sauce, cranberries and pommes frites	3,5 oz. 14,00 € 7 oz. 19,00 €
Traditional deer goulash with polenta	18,00 €
Veal Milanese (veal coated in bread crumbs) with French Fries and cranberry jam	17,00 €
Rumpsteak from the biological "Ballardini" cultivation, rested 60 days in the Cervia salt, with roasted potatoes and vegetables ( for 2 pers., about 2 pounds)	82,00 €
Biological beef filet with port wine sauce, roasted potatoes and butter spinach	30,00 €

## Child menu

Macaroni or spaghetti with either meat ragout or tomato sauce	8,50 €
Little veal Milanese (veal coated in bread crumbs) with French Fries	12,00 €

## Desserts

Apple Strudel / with vanilla sauce or with whipped cream	3,80 € / 4,80 €
Linzer cake / with whipped cream	3,80 € / 4,80 €
Chocolate cake / with whipped cream or vanilla sauce	3,80 € / 4,80 €
Tiramisù	6,50 €
Selection of fine cheese from our refiner Degust	12,00 €
Glazed Kaiserschmarren, sweet cut-up pancake with vanilla ice cream cranberry jam	12,00 €
Sweet dumpling with Gianduja chocolate, cranberry jam, vanilla sauce and chocolate waffles	7,50 €
Ice cream scoop ( vanilla, strawberry, nut, lemon)	1,70 €

Bread basket 2,50 €

## Bevande | Getränke

### Aperitivi | Aperitif

Veneziano	4,00 €
Hugo	4,00 €
Prosecco Extra Dry Doc	3,80 €
123 Aperol	3,50 €
123 Campari	3,50 €
Aperol Lemon	3,50 €
Sanbitter Bianco	3,50 €
Sanbitter Rosso	3,50 €
Gingerino	3,50 €
Crodino	3,50 €
Campari Soda	3,50 €
Campari Tonic	6,00 €
Campari Juice	6,00 €

### Acqua | Wasser

Acqua Minerale Meraner	0,5 L	2,70 €
Acqua Minerale Meraner	0,7 L	3,90 €
Brocca d'acqua Krug Wasser	1 L	2,00 €
Bicchiere acqua frizzante Glas Sprudelwasser	0,2 L	1,00 €

### Birra alla spina | Bier vom Fass

Krombacher Pils	Ayinger Weizenbier
0,2L 2,50 €	0,3L 3,50 €
0,4L 5,00 €	0,5L 5,00 €

### Birra in bottiglia | Bier in der Flasche

Franziskaner	Analcolica Alkoholfrei	0,33 L	3,50 €
Krombacher	Analcolica Alkoholfrei	0,33 L	3,50 €
Franziskaner	Hefe scura Hefe Dunkel	0,5 L	5,00 €

### Vini sfusi | Offene Weine

	<u>1/10 L</u>	<u>1/4 L</u>
Chardonnay	3,50 €	7,00 €
Gewürztraminer	3,80 €	7,60 €
Sauvignon	3,80 €	7,60 €
Weißburgunder	3,80 €	7,60 €
Pinot grigio	3,80 €	7,60 €
Kerner	4,50 €	9,00 €
Lagrein	3,80 €	7,60 €
Blauburgunder	3,80 €	7,60 €
Pinot nero	3,80 €	7,60 €
St. Magdalener	3,50 €	7,00 €
Soma	5,00 €	10,00 €
Chianti	4,00 €	8,00 €

### Vini alla spina | Weine vom Fass

Weinberg Dolomiten Bianco   Weißwein Rosso - Schiava   Rot - Vernatsch	
1/8 L	1,40 €
1/4 L	2,80 €
1/2 L	5,60 €
1 L	11,20 €

Ricca scelta di vini locali e nazionali.  
Prego chiedete la nostra  
carta dei vini!

Reiche Auswahl an südtiroler und  
italienischen Weinen - fragen Sie bitte  
nach unserer Weinkarte!

### Succo di frutta | Fruchtsäfte

0,2 L	2,50 €
Succo di albicocca, pesca, ACE, Mirtillo, pera, ananas	
Fruchtsaft: Marille, Pfirsich, Multivitamin, Heidelbeere, Birne, Ananas	



### Caffé | Kaffee

Espresso	1,50 €
Espresso decaffeinato   koffeinfrei	1,60 €
Espresso corretto   mit Schnaps	2,70 €
Espresso doppio   doppelt	2,50 €
Caffé Americano   Tasse Kaffee	2,30 €
Macchiato	1,50 €
Macchiatone	2,20 €
Capuccino	2,60 €
Capuccino decaffeinato   koffeinfrei	2,70 €
Lattemacchiato	2,90 €
Irish Coffee	6,50 €
Caffé affogato   Vanilleeis mit Kaffee	3,50 €

### Cioccolata | Schokolade

Cioccolata	2,90 €	Schokolade
con panna	3,50 €	mit Sahne
con Rum	4,20 €	mit Rum
Cioccolata piccola	1,80 €	Kleine Schokolade

### Superalcolici | Superalkohol

Grappa al fieno   Heuschnaps	3,00 €
Grappa   Treber	3,00 €
Obstler   Slivowitz   Williams	3,00 €
Lampone selvatico   Waldhimbeergeis	3,00 €
Liquore all'albicoccha   Marillenlikör	3,00 €
Liquore alla prugna   Pflaumenlikör	3,00 €
Liquore all mirtillo   Heidelbeerlikör	3,00 €
Liquore ai mirtilli rossi   Moosbeerlikör	3,00 €
Liquore alla mela verde   Pomme	3,00 €
Sambuca	3,00 €
Baileys	3,50 €
Amaretto	3,00 €

### Longdrinks

Bacardi Cola	6,00 €	Flying Hirsch	6,00 €
Havana Cola	7,00 €	Vodka Lemon	7,00 €
Gin Lemon	8,00 €	Vodka Tonic	8,00 €
Gin Tonic	8,00 €	Cuba Libre	8,00 €
Vodka Red Bull	7,00 €		

### Bevande calde | Warme Getränke

Bombardino	3,80 €
Calimero	4,50 €
Latte Vov	3,80 €
Heiße Oma	4,50 €
Vin Brulé   Glühwein	3,80 €
Té alla cacciatora   Jagertee	3,80 €
Apfelglühmix	2,80 €
Punch all'arancio   Orangepunch	3,80 €
Punch mandarino   Clementinenp.	3,80 €
Punch al Rum   Rumpunch	3,80 €

### Tè | Tee

2,50 €

nero, verde, frutta, menta, erbe di  
montagna,

---

Schwarz-, Grün-, Früchte-, Pfefferminz-,  
Bergkräuter-, Waldfrüchte, Kamillen-,  
Hagebuttentee

### Bevande fredde | Kalte Getränke

Cola, Limo,	0,2 L	2,50 €
Spezi,	0,4 L	4,50 €
Succo di	0,2 L	2,50 €
mela	0,4 L	4,50 €
Succo di	0,2 L	2,50 €
Sambuco	0,4 L	4,50 €
Spremuta	0,2 L	4,00 €
d'arancia		
Coca Cola,	Lattina	
Cola Light,	Dose	3,50 €
Cola Zero,	0,33 L	
Red Bull	0,33 L	4,00 €
Fever Tree Tonic W	0,2 L	4,00 €
Schweppes Bitter	0,18 L	2,50 €
Schweppes Lemon	0,18 L	2,50 €
è freddo   Eiste	0,2 L	2,50 €
	0,4 L	4,50 €
Succo di	0,2 L	2,50 €
Ribes nero	0,4 L	4,50 €
Succo di	0,2 L	2,50 €
lampone	0,4 L	4,50 €



**Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze**  
**Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen**  
**Substances or products that cause allergies or intolerances**

**I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:**

**Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:**

**Our dishes and beverages can contain the following substances:**

<b>Cereali contenenti glutine</b> , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	<b>Glutenhaltiges Getreide</b> , namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	<b>Cereals containing gluten</b> , namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
<b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei	<b>Krebstiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Crustaceans</b> and products thereof
<b>Uova</b> e prodotti a base di uova	<b>Eier</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Eggs</b> and products thereof
<b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce	<b>Fische</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Fish</b> and products thereof
<b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi	<b>Erdnüsse</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Peanuts</b> and products thereof
<b>Soia</b> e prodotti a base di soia	<b>Sojabohnen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Soybeans</b> and products thereof
<b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<b>Milch</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<b>Milk</b> and products thereof (including lactose)
<b>Frutta a guscio</b> , vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	<b>Schalenfrüchte</b> , namentlich Mandeln ( <i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse ( <i>Corylus avellana</i> ), Walnüsse ( <i>Juglans regia</i> ), Kaschunüsse ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Pecannüsse ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistazien ( <i>Pistacia vera</i> ), Macadamia- oder Queenslandnüsse ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	<b>Nuts</b> , namely: almonds ( <i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts ( <i>Corylus avellana</i> ), walnuts ( <i>Juglans regia</i> ), cashews ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pecan nuts ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachio nuts ( <i>Pistacia vera</i> ), macadamia or Queensland nuts ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
<b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano	<b>Sellerie</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Celery</b> and products thereof
<b>Senape</b> e prodotti a base di senape	<b>Senf</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Mustard</b> and products thereof
<b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo	<b>Sesamsamen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Sesame seeds</b> and products thereof
<b>Anidride solforosa e solfiti</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	<b>Schwefeldioxid und Sulphite</b> in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;	<b>Sulphur dioxide and sulphites</b> at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO <sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
<b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini	<b>Lupinen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Lupin</b> and products thereof
<b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi	<b>Weichtiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Molluscs</b> and products thereof

**Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.**

**Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione.**

**I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.**

**If the substances specified above provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.**