

# Waldheim & Belvedere

B R I X E N · B R E S S A N O N E · S Ü D T I R O L



## Antipasti Vorspeisen

D I T E R R A · V O M L A N D

### Caprese di bufala<sup>7</sup> / Büffel-Caprese € 12,00

Mozzarella di bufala, pomodoro, basilico, olio EVO  
Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum, Olivenöl extra vergine

### Bresaola con rucola e grana<sup>7</sup> / Bresaola mit Rucola und Grana € 15,00

Bresaola, rucola, grana, olio EVO, limone  
Bresaola, Rucola, Grana, Olivenöl extra vergine, Zitrone

### Tagliere Tirolese<sup>7</sup> / Tiroler Brettl € 18,00

Speck, formaggi misti, cetriolini, kaminwurzeln  
Speck, gemischter Käse, Essiggurken, Kaminwurzeln

D I M A R E · V O M M E E R

### Antipasto di tonno<sup>4</sup> / Thunfisch-Vorspeise € 18,00

Tonno affumicato, olio EVO, lime  
Geräucherter Thunfisch, Olivenöl extra vergine, Limette

### Carpaccio di polpo<sup>14</sup> / Oktopus-Carpaccio € 19,00

Polpo, prezzemolo, olio EVO, limone, pepe  
Oktopus, Petersilie, Olivenöl extra vergine, Zitrone, Pfeffer

### Insalata frutti di mare<sup>2, 14</sup> / Meeresfrüchtesalat € 20,00

Cozze\*, gamberi\*, calamari\*, prezzemolo, limone, pomodorini, pepe rosso  
Miesmuscheln, Garnelen, Tintenfisch, Petersilie, Zitrone, Kirschtomaten, roter Pfeffer

### Antipasto misto di mare<sup>2, 4, 14</sup> / Gemischte Meeresfrüchte- Vorspeise 1 pax € 35,00 · 2 pax € 65,00

Insalata di mare, scampi\* crudi, carpaccio di tonno, carpaccio di polpo\*, gamberi rossi\* crudi  
Meeresfrüchtesalat, rohe Scampi, Thunfisch-Carpaccio, Oktopus-Carpaccio, rohe rote Garnelen

## Insalate Salate

---

- Insalata mista / Gemischter Salat** € 6,00  
Lattuga, pomodori, cetrioli, carote, mais  
Kopfsalat, Tomaten, Gurken, Karotten, Mais
- Insalata greca<sup>7</sup> / Griechischer Salat** € 16,00  
Feta, olive nere, pomodori, cetrioli, cipolla rossa  
Feta, schwarze Oliven, Tomaten, Gurken, rote Zwiebel
- Insalata fitness<sup>11</sup> / Fitness-Salat** € 16,00  
Pollo grigliato, mais, pomodorini, lattuga, semi misti  
Gegrilltes Hähnchen, Mais, Kirschtomaten, Kopfsalat, gemischte Körner
- Insalata con tonno e bufala<sup>4,7</sup> / Salat mit Thunfisch und Büffelmozzarella** € 18,00  
Tonno affumicato, bufala, pomodorini, lattuga  
Geräucherter Thunfisch, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Kopfsalat

## Primi Piatti Erste Gänge

---

DI TERRA · VOM LAND

- Penne alla bolognese<sup>1,7,9</sup> / Penne mit Bolognese** € 13,00  
Ragù di carne, pomodoro, grana, prezzemolo  
Fleischragout, Tomate, Grana, Petersilie
- Spaghetti alla carbonara<sup>1,3,7</sup> / Spaghetti Carbonara** € 14,00  
Uova, grana, guanciale, pepe  
Eier, Grana, Guanciale, Pfeffer
- Tagliatelle ai porcini<sup>1,3,7</sup> / Tagliatelle mit Steinpilzen** € 15,00  
Porcini, panna, prezzemolo  
Steinpilze, Sahne, Petersilie

DI MARE · VOM MEER

- Tagliatelle al salmone<sup>1,3,4,7</sup> / Tagliatelle mit Lachs** € 17,00  
Salmone affumicato, panna  
Geräucherter Lachs, Sahne
- Linguine con gamberi e zucchini<sup>1,2</sup> / Linguine mit Garnelen und Zucchini** € 18,00  
Gamberi\*, zucchini, olio EVO, aglio, pomodorini, prezzemolo, pepe  
Garnelen, Zucchini, Olivenöl extra vergine, Knoblauch, Kirschtomaten, Petersilie, Pfeffer

**Spaghetti ai frutti di mare<sup>1,2,14</sup> / Spaghetti mit Meeresfrüchten** € 19,00  
Cozze\*, calamari\*, gamberi\*, seppia\*, scampo\*/granchio, pomodorini, aglio, prezzemolo, pepe  
Miesmuscheln, Tintenfisch, Garnelen, Sepia, Scampi/Krabben, Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie,  
Pfeffer

**Paccheri alla carbonara di mare<sup>1,2,3,7,14</sup> / Paccheri mit Meeresfrüchte-  
Carbonara** € 20,00  
Calamari\*, gamberi\*, seppia\*, cozze\*, scampi\*, uova, grana, pepe, aglio  
Tintenfisch, Garnelen, Sepia, Miesmuscheln, Scampi, Eier, Grana, Pfeffer, Knoblauch

**Linguine allo scampo, arancia e pomodorini<sup>1,2</sup> / Linguine mit Kaisergranat,  
Orange und Kirschtomaten** € 20,00  
Scampi\*, arancia, pomodorini, olio EVO, aglio, prezzemolo, pepe  
Scampi, Orange, Kirschtomaten, Olivenöl extra vergine, Knoblauch, Petersilie, Pfeffer

**Paccheri con astice<sup>1,2</sup> / Paccheri mit Hummer** € 34,00  
1/2 Astice fresco, pomodorini, olio EVO, prezzemolo, pepe  
1/2 Frischer Hummer, Kirschtomaten, Olivenöl extra vergine, Petersilie, Pfeffer

---

## Secondi Piatti

### Hauptspeisen

---

DI TERRA · VOM LAND

**Cotoletta alla milanese con patatine<sup>1,3</sup> / Wiener Schnitzel (Schwein) mit  
Pommes** € 19,00  
Suino impanato, patatine fritte  
Paniertes Schweinefleisch, Pommes frites

**Costine di maiale con patate country / Schweinerippchen mit Country-  
Kartoffeln** € 21,00  
Costine marinate, spezie, patate  
Marinierte Rippchen, Gewürze, Kartoffeln

**Tagliata di manzo<sup>7</sup> / Rinder-Tagliata** € 27,00  
Manzo, rucola, grana, aceto balsamico, pomodorini  
Rindfleisch, Rucola, Grana, Balsamico-Essig, Kirschtomaten

DI MARE · VOM MEER

**Fritto misto di mare<sup>1,2,14</sup> / Frittierte Meeresfrüchte** € 25,00  
Calamari\*, gamberi\*, seppia\*  
Tintenfisch, Garnelen, Sepia

**Gamberi al forno con panna e tartufo<sup>2,7</sup> / Gebackene Garnelen mit Sahne und Trüffel** € 21,00

Gamberi\*, panna, tartufo, aglio, prezzemolo, pepe  
Garnelen, Sahne, Trüffel, Knoblauch, Petersilie, Pfeffer

**Orata alla griglia<sup>4</sup> / Gegrillte Goldbrasse** € 22,00

Orata fresca grigliata, olio EVO, limone, verdure  
Frische gegrillte Goldbrasse, Olivenöl extra vergine, Zitrone, Gemüse

**Saganaki greco con frutti di mare<sup>2,7,14</sup> / Griechisches Saganaki mit Meeresfrüchten** € 23,00

Frutti di mare, pomodoro, feta, olive taggiasche, pepe, origano  
Meeresfrüchte, Tomate, Feta, Taggiasca-Oliven, Pfeffer, Oregano

**Orata ripiena al forno con frutti di mare<sup>2,4,14</sup> / Gefüllte Goldbrasse aus dem Ofen mit Meeresfrüchten** € 32,00

Orata, cozze\*, calamari\*, gamberi\*, seppia\*, pomodorini, zucchine · ca. 30 min  
Goldbrasse, Miesmuscheln, Tintenfisch, Garnelen, Sepia, Kirschtomaten, Zucchini · ca. 30 Min.

**Gran piatto di mare<sup>1,2,4,14</sup> / Große Meeresfrüchteplatte** 1 pax € 38,00 · 2 pax € 69,00

Orata alla griglia, fritto misto, spiedino di gamberi\*, scampi\* alla griglia, carpaccio di polpo\*, verdure, anelli di cipolla  
Gegrillte Goldbrasse, frittierte Meeresfrüchte, Garnelenspieß, Scampi, Oktopus-Carpaccio, Gemüse, Zwiebelringe

---

## Contorni Beilagen

---

**Patatine fritte / Pommes frites** € 4,50

**Patatine country / Country-Kartoffeln** € 5,00

**Anelli di cipolla<sup>1</sup> / Zwiebelringe** € 5,00

**Verdure al forno / Gemüse aus dem Ofen** € 7,50

---

## Pizze Tradizionali Traditionelle Pizzen

---

*Supplementi da € 1,50 a € 6,00, Salsa aglio / rosa € 2,00  
Zuschläge von € 1,50 bis € 6,00, Knoblauch- / Cocktailsauce € 2,00*

**Margherita<sup>1,7</sup>** € 9,00

Pomodoro, mozzarella, basilico  
Tomate, Mozzarella, Basilikum

<b>Napoli</b> <sup>1, 4, 7</sup>	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano Tomate, Mozzarella, Sardellen, Oregano	
<b>Bufala e basilico</b> <sup>1, 7</sup> / <b>Büffelmozzarella und Basilikum</b>	€ 12,00
Pomodoro, bufala, basilico Tomate, Büffelmozzarella, Basilikum	
<b>Prosciutto e funghi</b> <sup>1, 7</sup> / <b>Schinken und Pilze</b>	€ 13,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, origano Tomate, Mozzarella, Kochschinken, Pilze, Oregano	
<b>Diavola</b> <sup>1, 7</sup>	€ 13,00
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni veneti, origano Tomate, Mozzarella, scharfe Salami, venetische Paprika, Oregano	
<b>Tonno</b> <sup>1, 4, 7</sup> / <b>Thunfisch</b>	€ 13,00
Pomodoro, mozzarella, tonno, origano Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Oregano	
<b>Verdure</b> <sup>1, 7</sup> / <b>Gemüse</b>	€ 15,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchini, peperonata, mais, grana Tomate, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Peperonata, Mais, Grana	
<b>Capricciosa</b> <sup>1, 7</sup>	€ 14,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive, origano Tomate, Mozzarella, Kochschinken, Pilze, Artischocken, Oliven, Oregano	
<b>Quattro formaggi</b> <sup>1, 7</sup> / <b>Vier Käsesorten</b>	€ 14,00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie, grana, origano Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Brie, Grana, Oregano	
<b>Radicchio</b> <sup>1, 7</sup>	€ 15,00
Pomodoro, mozzarella, speck, radicchio, parmigiano Tomate, Mozzarella, Speck, Radicchio, Parmesan	

---

## Pizze Speciali

### Spezialpizzen

---

*Supplementi da € 1,50 a € 6,00, Salsa aglio / rosa € 2,00  
Zuschläge von € 1,50 bis € 6,00, Knoblauch- / Cocktailsauce € 2,00*

<b>Bressanone</b> <sup>1, 7</sup> / <b>Brixen</b>	€ 15,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, salamino, wurstel, grana a scaglie Tomate, Mozzarella, Schinken, Salami, Würstchen, Parmesansplitter	

<b>Salsiccia e porcini<sup>1,7</sup> / Bratwurst und Steinpilze</b>	€ 14,00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, porcini, origano Tomate, Mozzarella, Bratwurst, Steinpilze, Oregano	
<b>Americana<sup>1,7</sup> / Amerikanische</b>	€ 14,00
Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine Tomate, Mozzarella, Würstchen, Pommes frites	
<b>Greca<sup>1,7</sup> / Griechisch</b>	€ 14,00
Pomodoro, mozzarella, feta, pomodorini, olive taggiasche Tomate, Mozzarella, Feta, Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven	
<b>Akim<sup>1,7</sup></b>	€ 16,50
Pomodoro, pomodorini confit, bufala, olive taggiasche, basilico, origano Tomate, kandierte Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Taggiasca-Oliven, Basilikum, Oregano	
<b>Noah<sup>1,7,8</sup></b>	€ 16,50
Mozzarella, pesto, pancetta croccante, burrata, granella di pistacchio Mozzarella, Pesto, knuspriger Bauchspeck, Burrata, gehackte Pistazien	
<b>Salmone<sup>1,4,7</sup> / Lachs</b>	€ 17,00
Mozzarella, salmone, Philadelphia, lime Mozzarella, Lachs, Philadelphia, Limette	
<b>Luson<sup>1,7</sup> / Lüson</b>	€ 16,50
Pomodoro, rucola, crudo, pomodorini freschi, grana a scaglie, aceto balsamico Tomate, Rucola, Rohschinken, frische Kirschtomaten, Parmesansplitter, Balsamico	
<b>Bresaola<sup>1,7</sup></b>	€ 15,50
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana Tomate, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Grana	
<b>Pompieri<sup>1,4,7</sup> / Feuerwehr</b>	€ 16,50
Pomodoro, mozzarella, salame, kaminwurzen, acciughe, peperoncino, origano Tomate, Mozzarella, Salami, Kaminwurzen, Sardellen, Chili, Oregano	
<b>Polpo<sup>1,7,8,14</sup> / Oktopus</b>	€ 20,50
Mozzarella, carpaccio di polpo*, olive taggiasche, pesto, lime Mozzarella, Oktopus-Carpaccio, Taggiasca-Oliven, Pesto, Limette	
<b>Frutti di mare<sup>1,2,7,14</sup> / Meeresfrüchte</b>	€ 20,00
Pomodoro, mozzarella, frutti di mare misti, aglio Tomate, Mozzarella, gemischte Meeresfrüchte, Knoblauch	

## Menù Bambini

---

### Kindermenü

<b>Würostel con patate fritte / Würstchen mit Pommes frites</b>	€ 9,00
<b>Gnocchi al pomodoro<sup>1</sup> / Gnocchi mit Tomatensauce</b> Gnocchi, salsa di pomodoro Gnocchi, Tomatensauce	€ 10,00
<b>Nugget di pollo con patate<sup>1</sup> / Chicken Nuggets mit Pommes</b> Pollo impanato, patate fritte Paniertes Hähnchen, Pommes frites	€ 10,00
<b>Cotoletta alla milanese con patate<sup>1,3</sup> / Wiener Schnitzel mit Pommes</b> Suino impanato, patate fritte Paniertes Schweinefleisch, Pommes frites	€ 13,00

---

## Dolci

### Desserts

<b>Affogato al caffè<sup>7</sup> / Affogato al Caffè</b> Gelato, caffè caldo Eis, heißer Kaffee	€ 4,00
<b>Crema catalana<sup>3,7</sup> / Crema Catalana</b> Crema, zucchero caramellato Creme, karamellisierter Zucker	€ 6,00
<b>Tartufo al cioccolato<sup>7</sup> / Schokoladentrüffel</b> Cacao, panna, cioccolato Kakao, Sahne, Schokolade	€ 6,00
<b>Strudel di mele<sup>1</sup> / Apfelstrudel</b> Mele, uvetta, cannella, pasta sfoglia (110 g) Äpfel, Rosinen, Zimt, Blätterteig (110 g)	€ 4,00
<b>Tiramisù<sup>1,3,7</sup></b> Mascarpone, savoiardi, caffè, cacao Mascarpone, Löffelbiskuit, Kaffee, Kakao	€ 6,00
<b>Gelato con lamponi caldi<sup>7</sup> / Eis mit heißen Himbeeren</b> Gelato, lamponi caldi Eis, heiße Himbeeren	€ 8,00

## Gelati Eis

<b>Gelato pallina / Eiskugel</b>	€ 2,00
Gusto a scelta Geschmack nach Wahl	
<b>Coppa bambini / Kinderbecher</b>	€ 3,50
<b>Gelato confezionato / Verpacktes Eis</b>	€ 3,50
<b>Gelato confezionato senza glutine / Verpacktes Eis · glutenfrei</b>	€ 3,50

## Bevande Getränke

### ACQUA MINERALE MINERALWASSER

<b>Acqua naturale · 0,5 l / Stilles Wasser</b>	€ 2,50
<b>Acqua naturale · 1,0 l / Stilles Wasser</b>	€ 4,00
<b>Acqua frizzante · 0,5 l / Prickelndes Wasser</b>	€ 2,50
<b>Acqua frizzante · 1,0 l / Prickelndes Wasser</b>	€ 4,00
<b>Plose naturale · 0,5 l / Plose still</b>	€ 3,50
<b>Plose naturale · 1,0 l / Plose still</b>	€ 5,00
<b>Plose frizzante · 0,5 l / Plose prickelnd</b>	€ 3,50
<b>Plose frizzante · 1,0 l / Plose prickelnd</b>	€ 5,00

### CAFFÈ KAFFEE

<b>Espresso</b>	€ 1,80
<b>Espresso macchiato<sup>7</sup></b>	€ 1,80
<b>Cappuccino<sup>7</sup></b>	€ 2,80
<b>Latte macchiato<sup>7</sup></b>	€ 3,50
<b>Caffè al ginseng<sup>7</sup> / Ginseng-Kaffee</b>	€ 3,00
<b>Caffè decaffeinato / Koffeinfreier Kaffee</b>	€ 2,00

ALLA SPINA & CARAFFE  
VOM FASS & KARAFFEN

---

**Cola / Limone / Pesca / Mela / Spuma** € 3,50  
/ Aranciata · 0,3 l / Cola / Zitrone /  
Pfirsich / Apfel / Spuma /  
Orangelimonade · 0,3 l

**Cola / Limone / Pesca / Mela / Spuma** € 5,00  
/ Aranciata · 0,5 l / Cola / Zitrone /  
Pfirsich / Apfel / Spuma /  
Orangelimonade · 0,5 l

SCIROPPI  
SIRUP

---

**Sambuco / Lampone · 0,3 l /** € 3,00  
**Holunder / Himbeere · 0,3 l**

**Sambuco / Lampone · 0,5 l /** € 4,50  
**Holunder / Himbeere · 0,5 l**

BIRRE  
BIERE

---

**Birra alla spina · 0,3 l / vom Fass ·** € 4,00  
**Forst Felsenkeller**

**Birra alla spina · 0,5 l / vom Fass ·** € 6,00  
**Forst Felsenkeller**

**Birra Weizen alla spina · 0,3 l /** € 4,00  
**Weizen vom Fass · Weihenstephaner**

**Birra Weizen alla spina · 0,5 l /** € 6,00  
**Weizen vom Fass · Weihenstephaner**

**Birra Forst · bottiglia 0,33 l / Flasche** € 4,00

**Birra Forst analcolica · bottiglia 0,33** € 4,00  
**l / alkoholfrei · Flasche**

**Birra Corona · bottiglia 0,33 l /** € 4,00  
**Flasche**

LATTINE · 0,33 L  
DOSEN · 0,33 L

---

**Coca Cola / Cola Zero / Fanta** € 3,50

**Sprite / Lemonsoda** € 3,50

APERITIVI  
APERITIFS

---

**Aperol Spritz** € 6,00  
Aperol, prosecco, soda

**Aperol Spritz analcolico / alkoholfrei** € 6,00  
Alpex, prosecco, soda

**Hugo** € 6,00  
Prosecco, sciroppo di sambuco, soda, menta  
fresca · Prosecco, Holundersirup, Soda,  
frische Minze

**Hugo analcolico / alkoholfrei** € 6,00  
Prosecco analcolico, sciroppo di sambuco,  
soda, menta fresca · Alkoholfreier Prosecco,  
Holundersirup, Soda, frische Minze

LONG DRINKS & GIN

---

**Gin Tonic / Z44 Distilled Dry Gin ·** € 12,00  
**Tonic Kaltern**

DIGESTIVI & LIQUORI · 4 CL  
DIGESTIFS & LIKÖRE · 4 CL

<b>Amaro del Capo / Montenegro</b>	€ 4,00
<b>Vecchia Romagna</b>	€ 4,50
<b>Limoncello / Sambuca / Grappa Bianca</b>	€ 4,00
<b>Baileys<sup>7</sup></b>	€ 5,50
<b>Whisky Chivas Regal 12Y</b>	€ 6,50
<b>Rum Plantation 20Y X.O.</b>	€ 9,50

---

## Carta dei Vini

### Weinkarte

---

VINI DELLA CASA  
HAUSWEINE

<b>Pinot Grigio · Eisacktaler / weiß</b>	Fl. € 28,00
Bicchiere / Glas	€ 5,00
<b>MontMès · Castelfeder / rot</b>	Fl. € 28,00
Bicchiere / Glas	€ 5,00

BOLLEICINE  
SCHAUMWEINE

<b>Prosecco Spumante · Villa Sandi</b>	Fl. € 30,00
Bicchiere / Glas	€ 5,00
<b>Rosé Wildbacher</b>	Fl. € 39,00
<b>Champagne Moët &amp; Chandon Réserve Impériale</b>	Fl. € 95,00

VINI BIANCHI  
WEISSWEINE

<b>Gewürztraminer · Selida</b>	Fl. € 34,00
<b>Greco di Tufo · Feudi di San Gregorio</b>	Fl. € 34,00
<b>Lugana · Cà Maiol</b>	Fl. € 32,00
<b>Kerner · Koflerhof</b>	Fl. € 36,00
<b>Bianca dei Frati · Cà dei Frati</b>	Fl. € 40,00

VINI ROSSI  
ROTWEINE

<b>Lagrein · Muri-Gries</b>	Fl. € 30,00
<b>Merlot Lason · Lageder</b>	Fl. € 34,00
<b>Amarone Santico · Santi</b>	Fl. € 60,00

VINI ROSATI  
ROSÉWEINE

<b>Rosa dei Frati · Cà dei Frati</b>	Fl. € 32,00
Bicchiere / Glas	€ 5,50

---

# Allergeni

## Allergene

---

1 Glutine · Gluten

4 Pesce · Fisch

7 Latte e derivati · Milch

10 Senape · Senf

13 Lupini · Lupinen

2 Crostacei · Krebstiere

5 Arachidi · Erdnüsse

8 Frutta a guscio · Schalenfrüchte

11 Sesamo · Sesam

14 Molluschi · Weichtiere

3 Uova · Eier

6 Soia · Soja

9 Sedano · Sellerie

12 Solfiti · Sulfite

*\* Prodotto congelato · Tiefgekühltes Produkt*

---

BUON APPETITO · GUTEN APPETIT