

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 Starters

D I T E R R A · F R O M T H E L A N D

Caprese di bufala⁷ / Buffalo mozzarella caprese € 12,00

Mozzarella di bufala, pomodoro, basilico, olio EVO
Buffalo mozzarella, tomato, basil, extra virgin olive oil

Bresaola con rucola e grana⁷ / Bresaola with rocket & grana € 15,00

Bresaola, rucola, grana, olio EVO, limone
Bresaola, rocket, grana, extra virgin olive oil, lemon

Tagliere Tirolese⁷ / Tyrolean platter € 18,00

Speck, formaggi misti, cetriolini, kaminwurzen
Speck, mixed cheeses, gherkins, kaminwurzen (smoked sausage)

D I M A R E · F R O M T H E S E A

Antipasto di tonno⁴ / Tuna starter € 18,00

Tonno affumicato, olio EVO, lime
Smoked tuna, extra virgin olive oil, lime

Carpaccio di polpo¹⁴ / Octopus carpaccio € 19,00

Polpo, prezzemolo, olio EVO, limone, pepe
Octopus, parsley, extra virgin olive oil, lemon, pepper

Insalata frutti di mare^{2, 14} / Seafood salad € 20,00

Cozze*, gamberi*, calamari*, prezzemolo, limone, pomodorini, pepe rosso
Mussels*, prawns*, squid*, parsley, lemon, cherry tomatoes, red pepper

Antipasto misto di mare^{2, 4, 14} / Mixed seafood starter 1 pax € 35,00 · 2 pax € 65,00

Insalata di mare, scampi* crudi, carpaccio di tonno, carpaccio di polpo*, gamberi rossi* crudi
Seafood salad, raw scampi*, tuna carpaccio, octopus carpaccio*, raw red prawns*

Insalate Salads

Insalata mista / Mixed salad	€ 6,00
Lattuga, pomodori, cetrioli, carote, mais Lettuce, tomatoes, cucumber, carrots, sweetcorn	
Insalata greca⁷ / Greek salad	€ 16,00
Feta, olive nere, pomodori, cetrioli, cipolla rossa Feta, black olives, tomatoes, cucumber, red onion	
Insalata fitness¹¹ / Fitness salad	€ 16,00
Pollo grigliato, mais, pomodorini, lattuga, semi misti Grilled chicken, sweetcorn, cherry tomatoes, lettuce, mixed seeds	
Insalata con tonno e bufala^{4,7} / Salad with tuna & buffalo mozzarella	€ 18,00
Tonno affumicato, bufala, pomodorini, lattuga Smoked tuna, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, lettuce	

Primi Piatti First Courses

DI TERRA · FROM THE LAND

Penne alla bolognese^{1,7,9} / Penne bolognese	€ 13,00
Ragù di carne, pomodoro, grana, prezzemolo Meat ragù, tomato, grana, parsley	
Spaghetti alla carbonara^{1,3,7} / Spaghetti carbonara	€ 14,00
Uova, grana, guanciale, pepe Egg, grana, guanciale, pepper	
Tagliatelle ai porcini^{1,3,7} / Tagliatelle with porcini	€ 15,00
Porcini, panna, prezzemolo Porcini, cream, parsley	

DI MARE · FROM THE SEA

Tagliatelle al salmone^{1,3,4,7} / Tagliatelle with salmon	€ 17,00
Salmone affumicato, panna Smoked salmon, cream	
Linguine con gamberi e zucchine^{1,2} / Linguine with prawns & courgette	€ 18,00
Gamberi*, zucchine, olio EVO, aglio, pomodorini, prezzemolo, pepe Prawns*, courgette, extra virgin olive oil, garlic, cherry tomatoes, parsley, pepper	

Spaghetti ai frutti di mare^{1,2,14} / Spaghetti with seafood	€ 19,00
Cozze*, calamari*, gamberi*, seppia*, scampo*/granchio, pomodorini, aglio, prezzemolo, pepe Mussels*, squid*, prawns*, cuttlefish*, scampi*/crab, cherry tomatoes, garlic, parsley, pepper	
Paccheri alla carbonara di mare^{1,2,3,7,14} / Paccheri seafood carbonara	€ 20,00
Calamari*, gamberi*, seppia*, cozze*, scampi*, uova, grana, pepe, aglio Squid*, prawns*, cuttlefish*, mussels*, scampi*, egg, grana, pepper, garlic	
Linguine allo scampo, arancia e pomodorini^{1,2} / Linguine with scampi, orange & cherry tomatoes	€ 20,00
Scampi*, arancia, pomodorini, olio EVO, aglio, prezzemolo, pepe Scampi*, orange, cherry tomatoes, extra virgin olive oil, garlic, parsley, pepper	
Paccheri con astice^{1,2} / Paccheri with lobster	€ 34,00
1/2 Astice fresco, pomodorini, olio EVO, prezzemolo, pepe 1/2 Fresh lobster, cherry tomatoes, extra virgin olive oil, parsley, pepper	

Secondi Piatti

Main Courses

DI TERRA · FROM THE LAND

Cotoletta alla milanese con patatine^{1,3} / Breaded pork cutlet with fries	€ 19,00
Suino impanato, patatine fritte Breaded pork, fries	
Costine di maiale con patate country / Pork ribs with country potatoes	€ 21,00
Costine marinate, spezie, patate Marinated ribs, spices, potatoes	
Tagliata di manzo⁷ / Sliced beef tagliata	€ 27,00
Manzo, rucola, grana, aceto balsamico, pomodorini Beef, rocket, grana, balsamic vinegar, cherry tomatoes	

DI MARE · FROM THE SEA

Fritto misto di mare^{1,2,14} / Fried mixed seafood	€ 25,00
Calamari*, gamberi*, seppia* Squid*, prawns*, cuttlefish*	
Gamberi al forno con panna e tartufo^{2,7} / Baked prawns with cream & truffle	€ 21,00
Gamberi*, panna, tartufo, aglio, prezzemolo, pepe Prawns*, cream, truffle, garlic, parsley, pepper	

Orata alla griglia⁴ / Grilled sea bream € 22,00
Orata fresca grigliata, olio EVO, limone, verdure
Fresh grilled sea bream, extra virgin olive oil, lemon, vegetables

Saganaki greco con frutti di mare^{2, 7, 14} / Greek saganaki with seafood € 23,00
Frutti di mare, pomodoro, feta, olive taggiasche, pepe, origano
Seafood, tomato, feta, taggiasca olives, pepper, oregano

Orata ripiena al forno con frutti di mare^{2, 4, 14} / Oven-baked sea bream stuffed with seafood € 32,00
Orata, cozze*, calamari*, gamberi*, seppia*, pomodorini, zucchine · ca. 30 min
Sea bream, mussels*, squid*, prawns*, cuttlefish*, cherry tomatoes, courgette · approx. 30 min

Gran piatto di mare^{1, 2, 4, 14} / Grand seafood platter 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
Grilled sea bream, fried seafood, prawn skewer*, grilled scampi*, octopus carpaccio*, vegetables, onion rings

Contorni Sides

Patatine fritte / Fries € 4,50
Patatine country / Country potatoes € 5,00
Anelli di cipolla¹ / Onion rings € 5,00
Verdure al forno / Baked vegetables € 7,50

Pizze Tradizionali Traditional Pizzas

*Supplementi da € 1,50 a € 6,00, Salsa aglio / rosa € 2,00
Extra toppings from € 1,50 to € 6,00, Garlic / pink sauce € 2,00*

Margherita^{1, 7} € 9,00
Pomodoro, mozzarella, basilico
Tomato, mozzarella, basil

Napoli^{1, 4, 7} € 11,00
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano
Tomato, mozzarella, anchovies, oregano

Bufala e basilico ^{1,7} / Buffalo mozzarella & basil	€ 12,00
Pomodoro, bufala, basilico Tomato, buffalo mozzarella, basil	
Prosciutto e funghi ^{1,7} / Ham & mushrooms	€ 13,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, origano Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, oregano	
Diavola ^{1,7}	€ 13,00
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni veneti, origano Tomato, mozzarella, spicy salami, Veneto peppers, oregano	
Tonno ^{1,4,7} / Tuna	€ 13,00
Pomodoro, mozzarella, tonno, origano Tomato, mozzarella, tuna, oregano	
Verdure ^{1,7} / Vegetables	€ 15,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperonata, mais, grana Tomato, mozzarella, aubergines, courgettes, peperonata, sweetcorn, grana	
Capricciosa ^{1,7}	€ 14,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive, origano Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, olives, oregano	
Quattro formaggi ^{1,7} / Four cheeses	€ 14,00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie, grana, origano Tomato, mozzarella, gorgonzola, brie, grana, oregano	
Radicchio ^{1,7}	€ 15,00
Pomodoro, mozzarella, speck, radicchio, parmigiano Tomato, mozzarella, speck, radicchio, parmesan	

Pizze Speciali

Special Pizzas

*Supplementi da € 1,50 a € 6,00, Salsa aglio / rosa € 2,00
Extra toppings from € 1,50 to € 6,00, Garlic / pink sauce € 2,00*

Bressanone ^{1,7}	€ 15,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, salamino, wurstel, grana a scaglie Tomato, mozzarella, ham, salami, frankfurter, grana shavings	
Salsiccia e porcini ^{1,7} / Sausage & porcini	€ 14,00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, porcini, origano Tomato, mozzarella, sausage, porcini, oregano	

Americana^{1,7} / American	€ 14,00
Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine Tomato, mozzarella, frankfurter, fries	
Greca^{1,7} / Greek	€ 14,00
Pomodoro, mozzarella, feta, pomodorini, olive taggiasche Tomato, mozzarella, feta, cherry tomatoes, taggiasca olives	
Akim^{1,7}	€ 16,50
Pomodoro, pomodorini confit, bufala, olive taggiasche, basilico, origano Tomato, confit cherry tomatoes, buffalo mozzarella, taggiasca olives, basil, oregano	
Noah^{1,7,8}	€ 16,50
Mozzarella, pesto, pancetta croccante, burrata, granella di pistacchio Mozzarella, pesto, crispy pancetta, burrata, chopped pistachios	
Salmone^{1,4,7} / Salmon	€ 17,00
Mozzarella, salmone, Philadelphia, lime Mozzarella, salmon, Philadelphia, lime	
Luson^{1,7}	€ 16,50
Pomodoro, rucola, crudo, pomodorini freschi, grana a scaglie, aceto balsamico Tomato, rocket, raw ham, fresh cherry tomatoes, grana shavings, balsamic	
Bresaola^{1,7}	€ 15,50
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana Tomato, mozzarella, bresaola, rocket, grana	
Pompieri^{1,4,7} / Firefighter	€ 16,50
Pomodoro, mozzarella, salame, kaminwurzen, acciughe, peperoncino, origano Tomato, mozzarella, salami, kaminwurzen, anchovies, chilli, oregano	
Polpo^{1,7,8,14} / Octopus	€ 20,50
Mozzarella, carpaccio di polpo*, olive taggiasche, pesto, lime Mozzarella, octopus carpaccio*, taggiasca olives, pesto, lime	
Frutti di mare^{1,2,7,14} / Seafood	€ 20,00
Pomodoro, mozzarella, frutti di mare misti, aglio Tomato, mozzarella, mixed seafood, garlic	

Menù Bambini

Kids' Menu

Wurstel con patatine fritte / Frankfurter with fries	€ 9,00
---	--------

Gnocchi al pomodoro¹ / Gnocchi with tomato sauce € 10,00
Gnocchi, salsa di pomodoro
Gnocchi, tomato sauce

Nugget di pollo con patatine¹ / Chicken nuggets with fries € 10,00
Pollo impanato, patatine fritte
Breaded chicken, fries

Cotoletta alla milanese con patatine^{1,3} / Breaded pork cutlet with fries € 13,00
Suino impanato, patatine fritte
Breaded pork, fries

Dolci

Desserts

Affogato al caffè⁷ € 4,00
Gelato, caffè caldo
Ice cream, hot espresso

Crema catalana^{3,7} / Catalan cream € 6,00
Crema, zucchero caramellato
Custard, caramelised sugar

Tartufo al cioccolato⁷ / Chocolate truffle € 6,00
Cacao, panna, cioccolato
Cocoa, cream, chocolate

Strudel di mele¹ / Apple strudel € 4,00
Mele, uvetta, cannella, pasta sfoglia (110 g)
Apples, raisins, cinnamon, puff pastry (110 g)

Tiramisù^{1,3,7} € 6,00
Mascarpone, savoiardi, caffè, cacao
Mascarpone, ladyfingers, coffee, cocoa

Gelato con lamponi caldi⁷ / Ice cream with warm raspberries € 8,00
Gelato, lamponi caldi
Ice cream, warm raspberries

Gelati

Ice cream

Gelato pallina / Ice cream scoop	€ 2,00
Gusto a scelta Flavour of choice	
Coppa bambini / Kids' cup	€ 3,50
Gelato confezionato / Packaged ice cream	€ 3,50
Gelato confezionato senza glutine / Packaged ice cream · gluten-free	€ 3,50

Bevande

Beverages

ACQUA MINERALE MINERAL WATER

Acqua naturale · 0,5 l / Still water	€ 2,50
Acqua naturale · 1,0 l / Still water	€ 4,00
Acqua frizzante · 0,5 l / Sparkling water	€ 2,50
Acqua frizzante · 1,0 l / Sparkling water	€ 4,00
Plose naturale · 0,5 l / Plose still	€ 3,50
Plose naturale · 1,0 l / Plose still	€ 5,00
Plose frizzante · 0,5 l / Plose sparkling	€ 3,50
Plose frizzante · 1,0 l / Plose sparkling	€ 5,00

CAFFÈ COFFEE

Espresso	€ 1,80
Espresso macchiato⁷	€ 1,80
Cappuccino⁷	€ 2,80
Latte macchiato⁷	€ 3,50
Caffè al ginseng⁷ / Ginseng coffee	€ 3,00
Caffè decaffeinato / Decaffeinated coffee	€ 2,00

ALLA SPINA & CARAFFE
ON TAP & CARAFES

Cola / Limone / Pesca / Mela / Spuma € 3,50
/ Aranciata · 0,3 l / Cola / lemon /
peach / apple / Spuma / orangeade ·
0,3 l

Cola / Limone / Pesca / Mela / Spuma € 5,00
/ Aranciata · 0,5 l / Cola / lemon /
peach / apple / Spuma / orangeade ·
0,5 l

SCIROPPI
CORDIALS

Sambuco / Lampone · 0,3 l / € 3,00
Elderflower / raspberry · 0,3 l

Sambuco / Lampone · 0,5 l / € 4,50
Elderflower / raspberry · 0,5 l

BIRRE
BEERS

Birra alla spina · 0,3 l / on tap · Forst € 4,00
Felsenkeller

Birra alla spina · 0,5 l / on tap · Forst € 6,00
Felsenkeller

Birra Weizen alla spina · 0,3 l / wheat € 4,00
beer on tap · Weihenstephaner

Birra Weizen alla spina · 0,5 l / wheat € 6,00
beer on tap · Weihenstephaner

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

Birra Forst analcolica · bottiglia 0,33 € 4,00
l / non-alcoholic · bottle

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

LATTINE · 0,33 L
CANS · 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 / non-alcoholic € 6,00
Alpex, prosecco, soda

Hugo € 6,00
Prosecco, sciroppo di sambuco, soda, menta
fresca · Prosecco, elderflower syrup, soda,
fresh mint

Hugo analcolico / non-alcoholic € 6,00
Prosecco analcolico, sciroppo di sambuco,
soda, menta fresca · Non-alc prosecco,
elderflower syrup, soda, fresh mint

LONG DRINKS & GIN

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

DIGESTIVI & LIQUORI · 4 CL
DIGESTIFS & LIQUEURS · 4 CL

Amaro del Capo / Montenegro	€ 4,00
Vecchia Romagna	€ 4,50
Limoncello / Sambuca / Grappa Bianca	€ 4,00
Baileys⁷	€ 5,50
Whisky Chivas Regal 12Y	€ 6,50
Rum Plantation 20Y X.O.	€ 9,50

Carta dei Vini

Wine List

VINI DELLA CASA
HOUSE WINES

Pinot Grigio · Eisacktaler / white	bott. € 28,00
Bicchiere / Glass	€ 5,00
MontMès · Castelfeder / red	bott. € 28,00
Bicchiere / Glass	€ 5,00

VINI BIANCHI
WHITE WINES

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

VINI ROSATI
ROSÉ WINES

Rosa dei Frati · Cà dei Frati	bott. € 32,00
Bicchiere / Glass	€ 5,50

BOLLEICINE
SPARKLING

Prosecco Spumante · Villa Sandi	bott. € 30,00
Bicchiere / Glass	€ 5,00
Rosé Wildbacher	bott. € 39,00
Champagne Moët & Chandon Réserve Impériale	bott. € 95,00

VINI ROSSI
RED WINES

Lagrein · Muri-Gries	bott. € 30,00
Merlot Lason · Lageder	bott. € 34,00
Amarone Santico · Santi	bott. € 60,00

Allergeni Allergens

1 Glutine · Gluten

4 Pesce · Fish

7 Latte e derivati · Milk

10 Senape · Mustard

13 Lupini · Lupin

2 Crostacei · Crustaceans

5 Arachidi · Peanuts

8 Frutta a guscio · Tree nuts

11 Sesamo · Sesame

14 Molluschi · Molluscs

3 Uova · Eggs

6 Soia · Soy

9 Sedano · Celery

12 Solfiti · Sulphites

** Prodotto congelato · Frozen product*

BUON APPETITO · ENJOY YOUR MEAL