

# Speisekarte Menu

UNTERGANDLKELLER

restaurant & brennerei s.stocker



Steak   
Restaurant





## *Wir begrüßen Sie im Untergandlkeller!*

Familie Stocker und Mitarbeiter wünschen einen guten Appetit und schönen Aufenthalt!

Warme Küche von 12.00 bis 14.00 Uhr und Abends von 18.00 bis 21.30 Uhr – Sonntag bis 21.00 Uhr

Öffnungszeiten: von 10.00 bis 15.00 Uhr und 18.00 bis 23.00 Uhr – Sonntag bis 22.00 Uhr

Montag Ruhetag!

## *Benvenuti al Untergandlkeller!*

Famiglia Stocker e collaboratori augurano buon appetito e buona permanenza nel nostro ristorante!

Cucina calda dalle ore 12.00 fino 14.00 e la sera dalle ore 18.00 fino alle 21.30 – Domenica fino 21.00

Orario d'apertura dalle ore 10.00 fino 15.00 e dalle ore 18.00 fino 23.00 – Domenica fino 22.00

Lunedì giorno di riposo!



# VORSPEISEN | ANTIPASTI

## *Tom Suppentopf/Minestre*

Speckknödelsuppe	5,50 €	<i>Canederlo di speck in brodo</i>
Backerbsensuppe	4,00 €	<i>Piselli di pane fritti in brodo</i>
Frittatensuppe	4,50 €	<i>Fritattine in brodo</i>
Leberknödelsuppe mit zwei Knödel	5,50 €	<i>Canederlo di fegato in brodo con due canederli</i>



## *Kalte Gerichte/ Piatti freddi*

Portion Speck am Stück oder fein geschnitten mit Kren und Brot <i>Porzione di speck intero o tagliato fino con rafano e pane</i>	11,50 €
Gemischtes Käsebrettl fein garniert mit Brot <i>Formaggi misti tipici dell'Alto Adige con pane</i>	12,80 €
Tiroler Aufschnittteller für 1 oder 2 Pers. mit Brotkorb <i>Affettato misto tirolese per 1 o 2 per. con pane</i>	1 Person / <i>persona</i> 13,80 € 2 Personen / <i>persone</i> 25,00 €



Aufschnittteller / *Affettato misto*



# VORSPEISEN | ANTIPASTI

## *G'sund und leicht/Sano e leggero*

Großer Salatteller mit Truthahnstreifen	13,80 €	<i>Insalatone grande con strisce di tacchino</i>
„Rinds Tagliata“ ca. 250 gr. mit Parmesanspänen auf Blattsalat mit Cocktailtomaten	22,80 €	<i>„Tagliata di manzo“ ca. 250 gr. con grana su insalatone grande</i>
Großer Salatteller mit gegrilltem Zanderfilet	17,50 €	<i>Insalatone grande con filetto di lucioperca alla griglia</i>
Tiroler Speckknödel (2 Stück) auf großem Salatteller	13,50 €	<i>Canederli tirolesi di speck (2 pezzi) su insalatone grande</i>



Rinds Tagliata auf Blattsalat / Tagliata di manzo su insalata



Großer Salatteller mit gegrilltem Zanderfilet  
Insalatone grande con filetto di lucioperca alla griglia

## *Was Nudeliges/Paste tipice*

<b>Spaghetti oder Makkaroni / Spaghetti o Maccheroni</b> - mit Ragout (Fleischsoße) / con Ragù - mit Tomatensoße / con sugo di pomodoro	9,00 €
<b>Hirtenmakkaroni</b> (mit hausgemachten Nudeln) <i>Maccheroni alla pastora</i> (con pasta fatta in casa)	9,00 €
<b>Hausgemachte Schlutzkrapfen</b> serviert mit Parmesan und brauner Butter <i>Mezzelune ripieni fatti in casa con spinaci, burro fuso e grana</i>	11,00 €
<b>Spinatspätzle</b> verfeinert mit Schinken und Sahne <i>Passatelli di spinaci affinati con prosciutto e panna</i>	9,50 €

Vorspeisen werden mit 1,00 € weniger berechnet.  
Bei Bedarf werden Tiefkühlprodukte verwendet  
*Sarà addebitato antipasti 1,00 € in meno.*  
*Occasionalmente usiamo anche prodotti surgelati*



# HAUPTSPEISEN | SECONDI PIATTI

## Für die kleinen Gäste/Per i nostri piccoli ospiti

<b>Makkaroni</b> mit Tomaten- oder Fleischsauce	6,30 €	<b>Maccheroni</b> con sugo al pomodoro o ragù
<b>Wienerschnitzel</b> mit Pommes frites	8,70 €	<b>Bistecca milanese</b> con patate fritte
<b>Würstchen</b> (ein Paar Frankfurter) mit Pommes frites	7,80 €	<b>Würstel</b> (un paio Frankfurter) con patate fritte
<b>Truthahnschnitzel</b> mit Pommes frites	8,70 €	<b>Bistecca di tacchino</b> con patate fritte



## Traditionelle Gerichte/Piatti tipici Tirolesesi

<b>„Bergsteiger Pfandl“</b> Röstkartoffeln mit zwei Spiegeleiern und gebratenen Speckstreifen <i>„Padella dell'Alpinista“</i> Patate saltate con due uova al tegame e strisce di speck arrosto	10,20 €
<b>Zanderfilet vom Grill</b> mit Röstkartoffeln und Saisongemüse <i>Filetto di lucioperca alla griglia</i> con patate saltate e verdure di stagione	18,00 €
<b>Knödeltris</b> mit Spinat-, Käse- und Pilzknödel auf Raukebeet mit geriebenem Parmesan und goldgelber Butter <i>Tris di canederli</i> agli spinaci, formaggio e funghi con grana, su rucola e burro fuso	10,20 €
<b>Ofenfrische Hausrippen</b> (Spareribs) mit Kartoffelspalten (Spicy Wedges) Maiskolben, Barbecue- und Knoblauchsauce <i>Le nostre croccante „Rostinciane“</i> (Spareribs) con spicchi di patate, pannocchia di mais, salsa all'aglio e barbecue	15,00 €
<b>Wienerschnitzel</b> (vom Schwein) mit Pommes frites <i>Bistecca alla milanese</i> (di maiale) con patate fritte	13,00 €
<b>Gandlers Fleischspieß</b> (Kalb, Truthahn, Rind, Schwein und Würstel) mit Barbecue-sauce, Pommes frites und gedünstetes Gemüse <i>Spiedino di carne mista</i> (vitello, tacchino, manzo, maiale e würstel) con salsa di barbecue, patate fritte e verdura stufata	18,00 €
<b>Mutters Kaiserschmarren</b> mit Rosinen und Preiselbeermarmelade <i>Omelette</i> a pezzetti, con uvetta e marmellata di mirtilli rossi fatto dalla mamma	10,20 €

Bergsteiger Pfandl / Padella dell'Alpinista



Knödeltris / Tris di canederli



Gandlers Fleischspieß / Spiedino di carne mista





# HAUPTSPEISEN | SECONDI PIATTI

## „Gandlers“ Steaks / „Gandlers“ Steak

„Steak vom Roastbeef“ ca. 250 gr. vom Rost mit Röstkartoffeln, gedünstetem Marktgemüse und Kräuterbutter 24,20 €

„Steak dall Roastbeef“ ca. 250 gr. ai ferri con patate saltate, verdura stufata e burro alle erbe aromatiche

„Für den kleinen Hunger“ Kalbsfilet ca. 200 gr mit Röstkartoffel und Saisongemüse 19,30 €

„Piatto per la piccola fame“ filetto di vitello ca. 200 gr. patate saltate e verdure di stagione

„Rib-Eye-Steak“ (vom Jungbullen) ca. 400 gr. vom Rost mit Grillgemüse und Kartoffelspalten (Spicy Wedges), Barbecue- und Knoblauchsauce serviert auf dem Holzbrett 29,80 €

„Rib-Eye-Steak“ (vitellone) ca. 400 gr. ai ferri con verdure alla griglia e spicchi di patate, salsa all'aglio e barbecue (Spicy Wedges), servito sul tagliere

Steakhüfte vom Kalb (einheimisch) ca. 400 gr. vom Rost, serviert auf dem Holzbrett mit Röstinchen, Grillgemüse, Barbecue- und Knoblauchsauce 26,80 €

Scamone di vitello (del paese) ca. 400 gr. ai ferri, con röstini di patate, verdure alla griglia, salsa all'aglio e barbecue, servito sul tagliere

Rind- oder Kalbsfilet ca 300 gr. vom Rost mit Röstkartoffel und Grillgemüse oder Pfeffersauce, Reis und gedünstetes Saisongemüse 33,50 €

Filetto di manzo o vitello ca. 300 gr. ai ferri, con patate saltate e verdura grigliata oppure salsa di pepe, riso e verdure stuffata di stagione

„Christians Haussteak für 2 Personen“ Texanisches Flanksteak ca. 800 gr. vom Rost dazu Grillgemüse, Kartoffelspalten, Reis, Champignonsauce, Pfeffersauce mit diversen Dips auf der heißen Steinplatte serviert 68,00 €

„Christians steak di casa per 2 persone“ Bavetta del Texas ai ferri (manzo) ca. 800 gr. con verdura grigliata, riso, spicchi di patate, salsa di champignon, salsa di pepe e diversi dips servito sul tagliere caldo

**NEW!** „Tiroler Steak“ Schweinenackensteak (durchwachsen) vom Rost ca. 300 gr. mit Röstkartoffeln auf dem Holzbrett serviert 18,50 €

„Steak Tirolese“ Collo di maiale (spicato con grasso) ca. 300 gr. al forno con patate saltate, servito sul tagliere

„Rinds-Tagliata“ (Entrecote geschnitten) ca. 250 gr. auf Raukebeet serviert, mit Parmesanspänen, Aceto Balsamico und Kartoffelröstinchen 24,20 €

„Tagliata di manzo“ ca. 250 gr. su rucola servito con grana, aceto balsamico e röstini di patate



Rinds-Tagliata / Tagliata di manzo

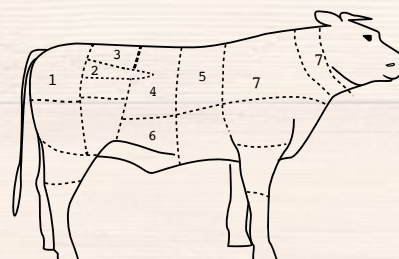


Rib-Eye-Steak



Christians Haussteak / Christians steak di casa

- 1 Steakhüfte / Trucker-Steak
- 2 Filet
- 3 Roastbeef / Tagliata
- 2+4 T-Bone Steak
- 5 Costata / Rib-Eye
- 6 Flanksteak
- 7 Bud-Spencer-Steak



Wir empfehlen zu unseren Steaks unseren Hauswein oder eine Auswahl aus unserer Weinkarte.  
Consigliamo ai nostri steaks nostro vino della casa o una selezione dalla nostra carta dei vini.



# HAUPTSPEISEN | SECONDI PIATTI

**Sorry!**

No responsibility for Steaks ordered  
"WELL DONE" (Take a Schnitzel)!

**Achtung!**

Wir übernehmen keine Verantwortung  
für gut durchgegrillte Steaks,  
das ist ein Schnitzel!

## Dry-Aged-Beef

28 Tage lang trocken und am Knochen gereiftes Rindfleisch. Das Reifungsverfahren für Fleisch – auch das teuerste! Der zeitintensive Vorgang erfordert eine intensive Betreuung durch fähige Fleischermeister, die diese alte Handwerkskunst noch beherrschen!

*Maturazione della carne di manzo all'osso di 28 giorni in cella. Dry-Aged-Beef è il nome di una carne di manzo fatta con un sistema vecchio, quasi dimenticato di maturazione della carne all'osso di 28 giorni in cella al 30% di umidità controllato di macellai scelti.*

**Hochrippensteak** ca. 600 gr. dazu Grillgemüse, Kartoffelspalten Barbecue- und Knoblauchsauce, 36,90 €  
auf dem Holzbrett serviert

**Costata** ca. 600 gr. con verdura grigliata, spicchi di patate, salsa all'aglio e barbecue,  
servito sul tagliere di legno



Hochrippensteak / Costata



Hochrippensteak  
Costata

## Unsere Beilagen / Nostri contorni

Portion Röstkartoffeln / Porzione patate saltate	4,50 €
Portion Pommes frites / Porzione patate fritte	4,50 €
Portion Röstinchen / Porzione "Röstini" di patate	4,50 €
Portion Kartoffelspalten (Spicy Wedges) / Porzione spicchi di patate (Spicy Wedges)	4,50 €
Gemischter Salat vom Buffet / Insalata mista dal nostro buffet	5,00 €
Maiskolben / Pannocchia di mais	4,00 €
1 Speckknödel / 1 Canederlo di speck	2,50 €
Gemischter Brotkorb / Pane misto	3,00 €
Portion Reis / Porzione di riso	3,00 €
Gedünstetes Gemüse / Verdura stufata	5,00 €
Grillgemüse / Verdure alla griglia	6,00 €

Im Fall wird auch Gedeck verlangt 1,50 €! Bei Extras und mitgebrachten Kuchen behalten wir uns vor 1,00 – 2,00 € zu berechnen.  
Für Allergiker – verlangen Sie die Zusatzkarte!

In caso viene richiesta il coperto 1,50 €! In casi eccezionali e torte portate dal cliente ci riteniamo il diritto di chiedere 1,00 a 2,00 €.  
Per chi soffre di allergie – chiede la carta supplementare!



# HAUPTSPEISEN | SECONDI PIATTI

## *Leibgerichte von Bud Spencer & Terence Hill* *I piatti di Bud Spencer & Terence Hill*



### **„Bud-Spencer-Steak“**

25,50 €

Texanisches Rindernackensteak (durchwachsen) vom Rost ca. 500 gr. mit gebratenem Bauchspeck, Kartoffelspalten (Spicy Wedges), dazu Barbecue- und Knoblauchsauce, serviert auf dem Holzbrett

*„Il steak di Bud Spencer“* Collo di manzo (spicato con grasso) ai ferri dal Texas ca. 500 gr. con pancetta grigliata, con contorno spicchi di patate (Spicy Wedges), salsa di barbecue e salsa all'aglio, servito sul tagliere

### **„Terence Hill Pfandl“**

17,90 €

saftiges Schweinerückensteak ca. 300 gr. vom Rost, mit Grillgemüse, auf Riesen-Plattfuß-Röster, serviert in der original Eisenpfanne

*„Padella di Terence Hill“* Bistecca di maiale ca. 300 gr. ai ferri con verdure alla griglia, su rösti ai "piedi piatti", servito in padella di ferro originale



Bud-Spencer-Steak | Il steak di Bud Spencer



Terence Hill Pfandl | Padella di Terence Hill



# HAUPTSPEISEN | SECONDI PIATTI

## „Auch die Engel essen Bohnen“

Original Bud-Spencer-Bohnen mit Speck und Knoblauchbrot, serviert in der original Eisenpfanne, leicht pikant

### *“Anche gli angeli mangiano fagioli”*

*Fagioli originali alla Bud Spencer con speck, pane all'aglio, servito in originale padella di ferro, leggermente piccante*

klein / piccolo: 8,00 €

groß / grande: 11,80 €

## „Gemischte Grillplatte vom Bud Spencer“ für 2 Pers.,

72,00 €

Spareribs, Bud-Spencer-Steak (durchwachsen), Kalbsfilet, Bud-Spencer-Bohnen, Röstinchen, Pommes frites, Grillgemüse mit diversen Dips auf der heißen Steinplatte serviert

### *“Grigliata mista di Bud Spencer” per 2 pers.*

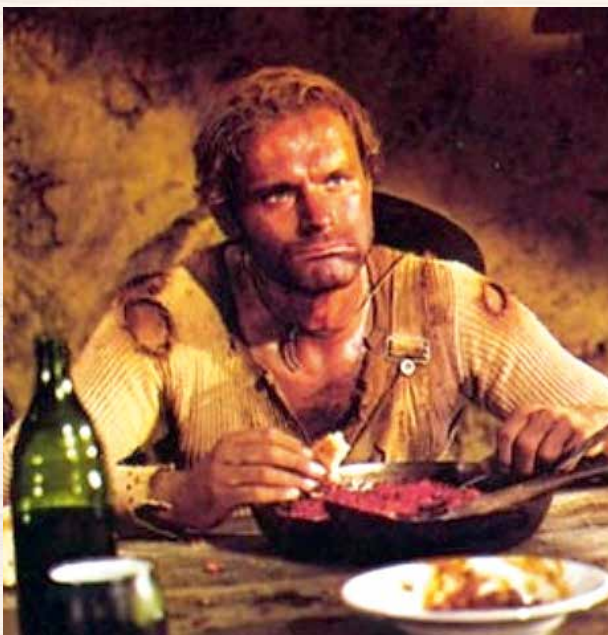
*Spareribs, steak di Bud Spencer (spicato con grasso), filetto di vitello, fagioli di Bud Spencer, röstini di patate, patate fritte, verdura grigliata e diversi dips servito sul tagliere caldo*



Auch die Engel essen Bohnen  
*Anche gli angeli mangiano fagioli*



Grillplatte Bud Spencer / *Grigliata di Bud Spencer*





# GETRÄNKE | BIBITE

## Getränke - Säfte / Bibite

Coca Cola - Limonade - Spezi	0,20 l	2,00 €	0,40 l	4,00 €
Dose / latina: Coca Cola - Cola zero - Sprite - Fanta - Oransoda			0,33 l	3,00 €
Traubensaft - Orangensaft	0,20 l	2,00 €	0,40 l	4,00 €
Eistee (Pfirsich / Pesca)	0,20 l	2,00 €	0,40 l	4,00 €
Mineralwasser / Acqua minerale	0,50 l	2,40 €	1 l	4,50 €

## Hausgemachte Säfte / Bibite fatte in casa

Apfelsaft / Succo di mela	0,20 l	2,00 €	0,40 l	4,00 €
Zitronenmelissensaft / Succo di melissa	0,20 l	1,50 €	0,40 l	3,00 €
Holundersaft / Succo di sambuco	0,20 l	1,50 €	0,40 l	3,00 €

## Warme Getränke / Bibite calde

Espresso	1,40 €		Cappuccino	2,20 €
Macchiato	1,40 €		Tasse Kaffee / Tazza Caffè	2,20 €
Espresso d'orzo	1,50 €		Tee mit Rum / Tè con Rum	2,50 €
Corretto	2,50 €		Tee / Tè	2,00 €





# GETRÄNKE | BIBITE

## *Aperitif / Aperitivo*

Sanbittèr (rot/weiß)	2,70 €
Glas Prosecco	2,50 €
Gingerino	2,70 €

Hugo	4,00 €
Veneziano	4,00 €

## *Digestif / Digestivo*

Braulio	3,00 €
Averna	3,00 €
Monte Negro	3,00 €
Fernet Branca (Menta)	3,00 €

Ramazzotti	3,00 €
Cynar	3,00 €
Jägermeister	3,00 €

Für unsere hauseigenen Brände,  
verlangen Sie unsere Schnapskarte!

Per i nostri distillati fatti in casa,  
chieda per il listino delle grappe!



## *Bier vom Fass / Birra alla spina*

<b>Gandlers Hausbier / Birra della casa</b>	0,3 ℓ	3,10 €	0,5 ℓ	5,10 €
Bier / Birra „Forst Kronen“	0,3 ℓ	3,10 €	0,5 ℓ	5,10 €
Dunkles Sixtus (Doppelbock) Forst / Birra doppio malto Sixtus (rossa) Forst	0,3 ℓ	3,30 €	0,5 ℓ	5,30 €
Forst Felsenkeller (naturtrüb/torbida)	0,3 ℓ	3,50 €		
Hefeweizen / Weizen "Franziskaner"	0,3 ℓ	3,20 €	0,5 ℓ	5,20 €

## *Flaschenbiere / Birra in bottiglia*

Hefe-Weizen dunkel / Weizen scura "Franziskaner"	0,50 ℓ	5,20 €
Hefe-Weizen alkoholfrei / analcolica "Franziskaner"	0,50 ℓ	5,20 €
Clausthaler alkoholfrei / analcolica	0,33 ℓ	3,50 €
Hacker Pschorr (Kellerbier - birra di cantina)	0,50 ℓ	4,50 €







Brauhausstraße 21 via Birreria 21 • I-39022 Algund Forst / Lagundo Foresta  
Tel. +39 0473 449 910 • E-Mail: [mail@stocker.it](mailto:mail@stocker.it) • [www.untergandlkeller.com](http://www.untergandlkeller.com)



**FANCLUB**  
SÜDTIROL • ALTO ADIGE

facebook 