

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 und Dienstag 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 e Martedì giorno di riposo!



„Zieh gefälligst die Kackstelzen ein!“

“I parenti sono come gli sfivali... più sono stretti e più ti fanno male.”



„Leute mit so komischen Gesichtern mag ich nicht.“

VORSPEISEN | ANTIPASTI

Vom Suppentopf / Minestre

Speckknödelsuppe
Canederlo di speck in brodo

6,50 €

Backerbsensuppe
Piselli di pane fritti in brodo

5,00 €

Frittatensuppe
Fritattine in brodo

6,50 €

Leberknödelsuppe mit zwei Knödel
Canederlo di fegato in brodo con due canederli

7,50 €



Kalte Gerichte / Piatti freddi

Portion Speck am Stück oder fein geschnitten mit Kren und Brot
Porzione di speck intero o tagliato fino con rafano e pane

13,50 €

Gemischtes Käsebrettl fein garniert mit Brot
Formaggi misti tipici dell'Alto Adige con pane

15,50 €

Tiroler Aufschnittteller
für 1 oder 2 Pers. mit Brotkorb
*Affettato misto tirolese
per 1 o 2 per. con pane*



1 Person / *persona* 15,00 €
2 Personen / *persone* 30,00 €

G'sund und leicht / Sano e leggero

Großer Salatteller mit Truthahnstreifen
Insalatone grande con strisce di tacchino

17,50 €

„Rinds Tagliata“ ca. 250 gr. mit Parmesanspänen
auf Blattsalat mit Cocktailtomaten

27,00 €

„Tagliata di manzo“ ca. 250 gr. con grana su insalatone grande

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

21,00 €

Tiroler Speckknödel (2 Stück) auf großem Salatteller
Canederli tirolesi di speck (2 pezzi) su insalatone grande

16,00 €



**„Wenn Du denkst,
Du kannst Dir
hier den Wanst
mit meinen
Bohnen und Zwie-
beln vollschlagen,
dann werd`ich Dir
gleich mal eine
zwiebeln!“**



**“Facciamo una
cosa: rompetevi
le ossa e quello
che resta in piedi
lo lascio vivo... su,
datevi da fare!”**

Was Nudeliges / Paste tipice

Spaghetti oder Makkaroni / *Spaghetti Maccheroni*

- mit Ragout (Fleischsoße) / *con Ragù*
- mit Tomatensoße / *con sugo di pomodoro*

12,00 €

Hirtenmakkaroni (mit hausgemachten Nudeln)
Maccheroni alla pastora (con pasta fatta in casa)

12,00 €

Hausgemachte Schlutzkrapfen

serviert mit Parmesan und brauner Butter

Mezzelune ripieni

fatti in casa con spinaci, burro fuso e grana

13,50 €

Spinatspätzle verfeinert mit Schinken und Sahne

Passatelli di spinaci affinati con prosciutto e panna

12,00 €

Western Spaghetti mit Tomatensauce,
Bohnen und scharfer Salami

Spaghetti Western con salsa di pomodoro, fagioli e salame piccante

13,50 €

Vorspeisen werden mit 1,00 € weniger berechnet.

Bei Bedarf werden Tiefkühlprodukte verwendet

Sarà addebitato antipasti 1,00 € in meno.

Occasionalmente usiamo anche prodotti surgelati



Für die kleinen Gäste

Per i nostri piccoli ospiti

Makkaroni mit Tomaten- oder Fleischsauce

Maccheroni con sugo al pomodoro o ragù

7,00 €

Wienerschnitzel mit Pommes frites

Bistecca milanese con patate fritte

11,00 €

Würstchen (ein Paar Frankfurter) mit Pommes frites

Würstel (un paio Frankfurter) con patate fritte

8,50 €

Truthahnschnitzel mit Pommes frites

Bistecca di tacchino con patate fritte

10,00 €



„Wenn Du mich
nochmals duzt,
hau ich Dir ne
Delle in die
Gewürzgurke!“

“Sto cercando un
famoso campio-
ne il cui nome è
prosciuttone.”



“L'amore non
si può dividere,
l'amore vuole
tutto.”

HAUPTSPEISEN | SECONDI PIATTI

Traditionelle Gerichte / Piatti tipici Tirolesi

„Bergsteiger Pfandl“ Röstkartoffeln mit zwei Spiegeleiern und gebratenen Speckstreifen
„Padella dell'Alpinista“ Patate saltate con due uova al tegame e strisce di speck arrosto



13,00 €

Knödeltris mit Spinat-, Käse- und Pilzknödel auf Raukebeet mit geriebenem Parmesan und goldgelber Butter

Tris di canederli agli spinaci, formaggio e funghi con grana, su rucola e burro fuso



12,50 €

Kaiserschmarren

mit Rosinen und Preiselbeermarmelade (auf Anfrage)

Omelette a pezzetti

con uvetta e marmellata di mirtilli rossi (su richiesta)

12,50 €

Fleischgerichte / Piatti di carne

Ofenfrische Hausrippen (Spareribs) mit Kartoffelspalten (Spicy Wedges)

Maiskolben, Barbecue und Knoblauchsauce

Le nostre croccante „Rostinciane“ (Spareribs) con spicchi di patate, pannocchia di mais, salsa all'aglio e barbecue



19,50 €

Wienerschnitzel (vom Schwein) mit Pommes frites

Bistecca alla milanese (di maiale) con patate fritte

18,50 €

Gandlers Fleischspieß

(Kalb, Truthahn, Rind, Schwein und Würstel) mit Barbecue sauce, Pommes frites

Spiedino di carne mista

(vitello, tacchino, manzo, maiale e würstel)

con salsadi barbecue, patate fritte



23,50 €

„Tiroler Steak“

Schweinenackensteak (durchwachsen) vom Rost

ca. 300 gr. mit Röstkartoffeln auf dem Holzbrett serviert

„Steak Tirolese“ Collo di maiale (spicato con grasso)

ca. 300 gr. ai ferri con patate saltate, servito sul tagliere

19,50 €



„Du fust, was ich sage oder ich hau' Dir aufs Maul!“

Se questo Lucifero si fa rivedere, ditegli di andare al diavolo!”



„Mhmm, schmeckt gar nicht mal so gut!“

„Gandlers“ Steaks / “Gandlers” Steak

„Steak vom Roastbeef“ ca. 250 gr. 29,50 €
vom Rost mit Röstkartoffeln, Grillgemüse und Kräuterbutter
“Steak dall Roastbeef” ca. 250 gr. ai ferri con patate saltate, verdura grigliata e burro alle erbe aromatiche

„Rinds-Tagliata“ (Entrecote geschnitten) 29,00 €
ca. 250 gr. auf Raukebeet serviert mit Parmesanspänen, Aceto Balsamico und Kartoffelröstinchen
“Tagliata di manzo” ca. 250 gr. su rucola servito con grana, aceto balsamico e röstini di patate



„Für den kleinen Hunger“ Kalbsfilet 23,20 €
ca. 150 gr mit Röstkartoffeln und Saisongemüse
“Piatto per la piccola fame” filetto di vitello c a. 150 gr. patate saltate e verdure di stagione

Medaillon vom Schweinefilet mit Champignonsauce und Reis 19,80 €
Medaglioni di filetto di maiale con salsa di champignon e riso

„Rib-Eye-Steak“ (vom Jungbullen) 38,70 €
ca. 400 gr. vom Rost mit Grillgemüse und Kartoffelspalten (Spicy Wedges), serviert auf dem Holzbrett
“Rib-Eye-Steak“ (vitellone) ca. 400 gr. ai ferri con verdure alla griglia e spicchi di patate (Spicy Wedges), servito sul tagliere

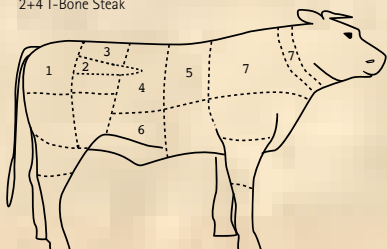


Kalbsfilet ca 300 gr. vom Rost mit Röstkartoffel und Grillgemüse oder 42,00 €
Pfeffersauce, Reis und gedünstetes Saisongemüse
Filetto di vitello ca. 300 gr. ai ferri, con patate saltate e verdura grigliata o salsa di pepe, riso e verdure di stagione

„Christians Haussteak für 2 Personen“ 80,00 €
Texanisches Flanksteak ca. 800 gr. vom Rost dazu Grillgemüse, Kartoffelspalten, Reis, Champignonsauce, Pfeffersauce mit diversen Dips auf der heißen Steinplatte serviert
“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! „Spidersteak“ ca. 400 gr. mit Grillgemüse und Kartoffelspalten 27,50 €
“Steak di spider” ca. 400 gr. con verdura grigliata e spicchi di patate

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



“Nella vita non ho più ambizioni perché ho fatto davvero di tutto, tranne il ballerino classico e il fantino.”



“Non c’è dolore in terra che il cielo non possa guarire!”

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, auf dem Holzbrett serviert

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



43,50 €



Achtung!

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

Attenzione!

Non ci assumiamo alcuna responsabilità per bistecche ben grigliate, questa è una cotoletta!



“Non ho mai rincorso le donne degli altri perché non riesco a entrare negli armadi quando i marifi fornano all'improvviso.”

Unsere Beilagen / Nostri contorni

Portion Röstkartoffeln / <i>Porzione patate saltate</i>	5,00 €
Portion Pommes frites / <i>Porzione patate fritte</i>	5,00 €
Portion Röstinchen / <i>Porzione "Röstini" di patate</i>	5,00 €
Portion Kartoffelspalten (Spicy Wedges) / <i>Porzione spicchi di patate</i>	5,00 €
Gemischter Salat vom Buffet / <i>Insalata mista dal nostro buffet</i>	6,00 €
Maiskolben / <i>Pannocchia di mais</i>	4,00 €
1 Speckknödel / <i>1 Canederlo di speck</i>	3,00 €
Gemischter Brotkorb / <i>Pane misto</i>	3,00 €
Portion Reis / <i>Porzione di riso</i>	3,20 €
Grillgemüse / <i>Verdure alla griglia</i>	7,00 €



„Sicht aus wie Bohnen, schmeckt auch wie Bohnen, sind Bohnen!“

Leibgerichte von Bud Spencer & Terence Hill

I piatti di Bud Spencer & Terence Hill

„Bud-Spencer-Steak“

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



29,80 €

„Terence Hill Pfandl“

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



22,00 €

„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: 9,00 €
groß / grande: 14,00 €

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

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



78,00 €

„Terence Hill Burger“ ca. 250 gr. mit Pommes frites

„Terence Hill Burger“ ca. 250 gr. con patate fritte



17,00 €



„Haf dir eigentlich schon mal einer mit einem Vorschlaghammer einen Scheitel gezogen?“

“Un uomo che mente è un uomo in gabbia!”



“Ricordati che Dio ha perdonato gli uomini che gli hanno ucciso il figlio!”

GETRÄNKE | BIBITE

Getränke-Säfte / Bibite-Succhi

Coca Cola - Limonade - Spezi 0,20 ℓ	2,50 €	0,40 ℓ	4,80 €
Dose/latina: Coca Cola - Cola zero - Fanta - Oransoda		0,33 ℓ	3,50 €
Traubensaft - Orangensaft	0,20 ℓ 2,50 €	0,40 ℓ	4,80 €
Eistee (Pfirsich / Pesca)	0,20 ℓ 2,50 €	0,40 ℓ	4,80 €
Mineralwasser / Acqua minerale	0,50 ℓ 2,70 €	1 ℓ	5,00 €



Hausgemachte Säfte / Bibite fatte in casa

Apfelsaft / Succo di mela	0,20 ℓ 2,50 €	0,40 ℓ	4,80 €
Zitronenmelissensaft / Succo di melissa	0,20 ℓ 2,50 €	0,40 ℓ	4,80 €
Holundersaft / Succo di sambuco	0,20 ℓ 2,50 €	0,40 ℓ	4,80 €

Warme Getränke / Bibite calde

Espresso	1,60 €
Macchiato	1,60 €
Espresso d'orzo	1,70 €
Corretto	3,00 €
Cappuccino	2,60 €
Tasse Kaffee / Tazza Caffè	2,60 €
Tee mit Rum / Tè con Rum	3,50 €
Tee / Tè	2,50 €



Aperitif / Aperitivo

Sanbittèr (rot/weiß)	3,00 €
Glas Prosecco	4,00 €
Gingerino	3,00 €
Hugo	5,50 €
Veneziano	5,50 €
Gandler Spritz	5,50 €
Rosa Spritz	5,50 €



“Hai delle palloffole? Ho avuto una lunga discussione e sono rimasto a corto di argomenti.”



„Du krähst hier rum, wie der Gruppenhansel von der Laienspielgruppe!“

Digestif / Digestivo

Braulio	3,50 €
Averna	3,50 €
Monte Negro	3,50 €
Fernet Branca (Menta)	3,50 €
Ramazotti	3,50 €
Cynar	3,50 €
Jägermeister	3,50 €



“Se io non mangio non vado al cesso e se non vado al cesso cambio carattere, perdo il buon umore e divento... divento... dispettoso.”

Bier vom Fass / Birra alla spina

Gandlers Hausbier / Birra della casa	0,3 ℓ	3,50 €	0,5 ℓ	5,50 €
Bier / Birra „Forst Kronen“	0,3 ℓ	3,50 €	0,5 ℓ	5,50 €
Dunkles Sixtus (Doppelbock) Forst	0,3 ℓ	3,60 €	0,5 ℓ	5,80 €
Birra doppio malto Sixtus (rossa) Forst				
Forst Felsenkeller (naturtrüb/torbida)	0,3 ℓ	3,70 €	0,5 ℓ	5,80 €
Hefeweizen / Weizen “Franziskaner”	0,3 ℓ	3,60 €	0,5 ℓ	5,80 €

Flaschenbiere / Birra in bottiglia

Hefe-Weizen dunkel / Weizen scura “Franziskaner”	0,50 ℓ	6,00 €
Hefe-Weizen alkoholfrei / analcolica “Franziskaner”	0,50 ℓ	5,50 €
Forst 0,0% alkoholfrei / analcolica Forst 0,0%	0,33 ℓ	3,50 €
Hacker Pschorr (Kellerbier - birra di cantina)	0,50 ℓ	5,20 €



„Dem beiss ich ne Beule in den Bart, dass ihm die Hose wegliegt!“

Unsere Desfillate / Nostre acquavite

Marillen / *Albicoche*
 Vogelbeere / *Sorbe*
 Himbeere / *Lampone*
 Holunder / *Sambuca*
 Hagebutte



Grafenstein
 Kalterer Böhmer
 Apfelfuève
 Quitten / *Cotogne*
 Champaner Renette

Zwetschgen / *Prugne*
 Mirabelle von Nancy
 Pfirsich / *Pesca*
 Bauern Kirsch / *Ciliegia*
 Amarena Kirsch / *Ciliegia Amarena*
 Regina Kirsch / *Ciliegia*
 Goyot Birne / *Pera*
 Angelia / *Pera*
 Williams Christbirne / *Pera*



Cuveè-Zweigelt, Lagrein, Blauburgunder
 Lagrein
 Orangen-Trauben Muskateller
 Rosen Muskateller
 Grappa-Trester



Bierbrand
 Bierlikör



Flasche Bottiglia	Glas Bicchiere
47,00 €	4,00 €
68,00 €	6,00 €
68,00 €	6,00 €
60,00 €	6,00 €
60,00 €	6,00 €
21,00 €	3,50 €
21,00 €	3,50 €
21,00 €	3,50 €
35,00 €	4,00 €
21,00 €	3,50 €
26,00 €	4,00 €
26,00 €	4,00 €
26,00 €	4,00 €
26,00 €	4,00 €
26,00 €	4,00 €
24,00 €	3,50 €
24,00 €	3,50 €
18,00 €	3,00 €
20,00 €	3,50 €
20,00 €	3,50 €
20,00 €	3,50 €
20,00 €	3,50 €
13,00 €	2,50 €
31,00 €	4,50 €
24,00 €	3,50 €



**“Sa, tutto lavoro
 e niente spasso,
 il morale scende
 in basso.”**

**„Mamor, Stein
 und Eisen bricht,
 aber mein kleines
 Fäustchen nicht!“**



**”Ohne Heu kann
 das beste Pferd
 nicht furzen**