SINCE 1677

Spangla

Essen im Spanglwirt
Tradition trifft auf Moderne,
Nachhaltigkeit und Bodenständigkeit

Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen.

Winston Churchill

Unsere Küchenphilosophie ist bewusst regional und authentisch. Typische regionale Grundprodukte werden durch unser Küchenteam veredelt und der Kochlöffel wird kreativ geschwungen. Traditionelle hausgemachte Spezialitäten erwarten Sie bei uns und erfreuen Ihren Gaumen.

Pranzo allo Spanglwirt
La tradizione incontra la modernità,
la sostenibilità e la solidità.

Qualcosa di buono dovrebbe essere offerto al corpo,
affinché l'anima voglia viverci.

Winston Churchill

La nostra filosofia di cucina è consapevolmente regionale e autentica. I prodotti di base tipici regionali vengono raffinati dal nostro team di cucina in maniera creativa. Vi attendono specialità tradizionali fatte in casa che delizieranno il vostro palato.

SINCE 1677

Spangla

"Spangla´s" Specials
Offerte speciali "Spangla"

Teriyaki-Lachsspießchen

Spiedini di salmone terriyaki

€ 15,00 – klein | piccolo € 19,00 – groß | grande

1-3-5-6-7-8-9-10-11-12-13

Thunfischtartar | Mango | Passionsfrucht | Pistazien

Tartar di Tonno| mango | frutta di passione |pistacchi

€19,00

1-4-8-12

Rieslingsrisotto | Safranschaum | Jakobsmuschel | Speckcrunch

Risotto di Riesling | schiuma di zafferano | capesante |crunch di Speck

€ 22,00

1-7-12-14

Gebratener Zander | Erbsen-Minzpüree | konfierte Tomaten | Mandeln

Lucioperca fritta | purrea di piselli e menta | pomodori confit | mandorle

€ 26,00

1-4-8-12

SINCE 1677

Spangla

Vorspeisen – Primi Piatti

Tartar vom südtiroler Rind & geröstetes Hausbrot | Senfbutter
Tartara di manzo “Altoatesino” & pane fatto in casa | burro al senape
1-3-4-10
€ 19,00 klein | picc. | starter
*€ 24,50 groß | grande | main

Gerstensuppe mit Tirtl
Zuppa d´ orzo con “Tirtl”
1-9
€ 9,50

Erdäpfelblattlan | Sauerkraut
Frittelle di patate | crauti stufati
3-12
€ 9,50

Kleiner Grüner Salat
Insalata piccola verde
10
€ 4,50

”Walburga” Salat| Gemüse der Saison | Hausdressing
”Walburga” mista | verdure di stagione | salse della casa
10
€ 8,50 klein | picc. | starter
€ 13,00 groß | grande | main

SINCE 1677

Spangla

Hauptspeisen – Piatti Secondi

Maccheroni oder Tagliatelle mit Tomatensauce
Maccheroni oppure Tagliatelle con salsa pomodoro
1-3-7-9-12
€ 12,50

Maccheroni oder Tagliatelle mit Bolognese Sauce
Maccheroni oppure Tagliatelle ragú
1-3-7-9-12
€ 12,50

Maccheroni oder Tagliatelle Carbonara
Maccheroni oppure Tagliatelle Carbonara
1-3-7-9-12
€ 12,50

Wienerschnitzel vom Truthahn | Pommes
Cotoletta di tacchino alla milanese | patate fritte
1-3-5
€ 16,50

“Geröstel” mit Kalbsschlegel & Kartoffeln | Krautsalat
Rosticciata tirolese con vitello & patate | insalata di crauti
7-9-10-12
€ 22,50

Hausgemachtes saftiges Rindsgulasch | Semmelknödel | Krautsalat
Gulasch di manzo fatto in casa | canederli di pane | insalata di crauti
1-3-7-9-12
€ 22,50

SINCE 1677
Spangla

Hauptspeisen – Piatti Secondi

Wienerschnitzel vom Kalb | Erdäpfelsalat | Preiselbeeren
Cotoletta milanese di vitello | insalata di patate | mirtilli rossi
1-3-10
€ 23,00

”Spangla’s” Nudelpfandl
”Spangla’s” pasta in padella
1-7-8-9-12
€ 15,00

*Südtiroler Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Eierspätzle & Zwiebelcrunch
**Arrosto di cipolla altoatesino con spaetzle all’ uova fatti in casa & croccante di cipolla*
1-3-7-9-12
€ 32,00

Im Pfandl: Spiegeleier mit Röstkartoffeln & krossem südtiroler Speck
Nel Pfandl: Uova all’occhio di bue con patate d’arrosto & speck altoatesino croccante
1-3-7-12
€ 14,00

SPECIAL:
„STAMMTELLER“ -Täglich Neu – wir beraten Sie gerne!!!
"STAMMTELLER" - Novità ogni giorno - saremo lieti di consigliarvi!!!

* Nicht in der Halbpension inbegriffen € 10,00 Aufpreis
* Non incluso nella mezza pensione € 10,00 di supplemento

SINCE 1677
Spangla

Dessert - Dolci

Hausgemachtes Schokoladentörtchen mit Vanilleeis
Tortino al cioccolato fatto in casa con gelato alla vaniglia
1-3-5-7
€ 10,00

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Gelato alla vaniglia con lamponi caldi
1-3-5-7
€ 8,00

”Spangla´s” Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren für 2 Personen
Kaiserschmarrn “Spangla" con mirtilli rossi per 2 persone
1-3-5-7
€ 15,00

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis
Sturdel di mele fatto in casa con gelato alla vaniglia
1-3-5-7
€ 8,00

Sorbet des Tages
Sorbetto del giorno
3-7
€ 7,00

SINCE 1677

Spangla

Kinder | bambini

Maccheroni / Tagliatelle | Tomaten / Bolognese Sauce / Carbonara
Maccheroni / Tagliatelle | pomodoro / ragù / carbonara
1-3-7-9-12
€ 7,50

Wienerschnitzel vom Truthahn | Pommes
Cotoletta di tacchino alla milanese | patate fritte
1-3-5
€ 10,00

Würstel | Pommes
Würstel | patate fritte
1-5
€ 8,50

Hausgemachte Chicken Nuggets | Pommes
Crocchette di pollo impanate fatte in casa | patate fritte
1-3-5-7
€ 9,50

Aufpreis große Portion € 3,00
Supplemento per porzione grande € 3,00
Zubereitung auf 2ten Teller € 2,50
Preparazione su 2° piatto € 2,50
zusätzlicher Brotkorb € 3,00
cestino di pane aggiuntivo € 3,00

Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.
Se necessario, si utilizzano anche prodotti congelati.