

Ty BISTRO

À LA CARTE

Nudeln und Suppen

Tagliatelle 16
hausgemacht, Hirschragout und rote Preiselbeeren

Pici 19
mit Cacio, Pfeffer, Speck und Spargel

Linguine 36
Verrigni aus Hartweizen, Hummer aus dem Mittelmeer

Spaghetti 16
Senatore Cappelli nach Carbonara Art

Minestrone 15
meine klassische Gemüsesuppe mit frischen Saisonskräuter

Knödel 15
Speck-Käse-Kräuterknödel mit Schmelzbutter und Schnittlauch

Meer und Land

Wolfsbarsch 22
in Tomatenguazzetto, Oliven und Kapern mit Spinat

Tempura 22
von Garnelen und Gemüse mit Tartara-Sauce

Hühnchen 19
gegrillt, licht pikant mit Röstkartoffeln und Fleischjus

Cotoletta 28
Kalbswienerschnitzel mit Knochen und Beilage



Ty Bistro Specials

ALPINES GRAURIND

Tartare 150 gr 25
vom Alpinen Graurind, traditionell gewürzt mit Weißbrot

Hamburger 200 gr 25
vom Alpinen Graurind mit Tomaten, Zwiebeln, Mayonnaise und Pommes frites

Dry Aged Rib Steak 100g / 8
für zwei Personen - 1 Kg ca vom Grill mit Beilagen

Beilagen

Bergkartoffel Püree 8

Röstkartoffel 8

Spinat in Butter geschwenkt 8

Gemischter Salat 8

Trekking Gourmet

Tosco Tyrol Brettl 18
Speck, Schinken der Cinta Senese, Hüttenkäse und Schafskäse

Croque-Monsieur 11
mit gekochtem Schinken, Käse und Pommes frites

Kalb in Thunfischsauce 18
osa serviert mit Kapern und Sellerie

Bergsteiger Ei 15
Kartoffel, Zwiebel, Speck und frittiertes Ei

Tyrol Salad 18
grüner Salat mit knuspriger Quinoa, Avocado, Garnele und Vinaigrette

Eindeutige Sündhaften

Tiramisu 9
Mascarpone Creme, Savoiardi, Kaffee und Kakao

Käsesahne 9
mit frischen Himbeeren aus Sterzing

Sacher 7
mit Schlagsahne

Strudel 7
mit Äpfeln aus dem Nonstal und Vanillesauce

Eis 6

Halbgefrorenes 6

Aperitivo Italianissimo

Die Klassischen vom Tyrol neu gestaltet

Tyroler	8
Prosecco, Amaro 1850 Folletto, Soda	
Hugo	9
Prosecco Astoria, Holunder, frische Minze, Soda	
Paper Plane	9
Aperol, Bitter Quintessenzia Nonino, Zitronensaft und Bourbon	
Gold Americano	10
Vermouth Carlo Alberto Riserva Dry, Malfy Gin, Cortese Lemon	
Negroni (Tyrol Style)	12
Vermouth KS Rosso Roner, Roger Bitter und Blue Gin	
ChampBerry	12
Champagne mit Püree frischer Früchten	
Mimosa in Love	10
Frischer Orangensaft, Orange Bitter und Spumante Rosè	

Bier vom Fass

0,33 l

Hefeweissbier	5
Weihenstephaner	
Felsenkeller	5
Forst	
Vienna Lager	5
Batzen Bräu	

Flaschenbier

Old Hand Barley Wine	15
Batzen, Südtirol, Italien – 11,1 % Vol. Gerstenmalz	
Nöel Liquirizia	0,70 l 24
Baladin, Piemont, Italien – 9,0 % Vol. Gerstenmalz, Malzweizen, Lakritze	
Metodo Classico 2016	0,70 l 30
Baladin, Piemont, Italien – 10,0 % Vol. Gerstenmalz, Weizen, Buchweizen, Gewürzmischung	
Xyauyù Fumè 2015	0,50 l 35
Baladin, Piemont, Italien – 14,0 % Vol. Gerstenmalz	
Xyauyù Barrel 2015	0,50 l 35
Baladin, Piemont, Italien – 14,0 % Vol. Gerstenmalz	
Krombacher - Alkoholfrei	0,33 l 5
Deutschland Gerstenmalz	

Wasser und Säfte

Panna	750 ml 5
	220 ml 3
San Pellegrino	750 ml 5
	220 ml 3
Coca Cola	250 ml 5
Coca Cola Zero	250 ml 5
CORTESE ORIGINALE 1959	
<i>Historische, einzigartige, italiensiche Bio Säfte</i>	
Gazzosa	275 ml 5
Chinotto	275 ml 5
Cedrata	275 ml 5
Limonade	275 ml 5
Blutorangenlimonade	275 ml 5
Cola	275 ml 5
Cortesino Bianco o Rosso	200 ml 5
SCortese Tonic	200 ml 5
SCortese Ginger Beer	275 ml 5

Mocktail, nicht alkoholisch

Stella Alpina	6
Rosa Pampelmuse, frisch gepresst, Ginger Beer, Himbeeren und Holunder	
Pizzica Pizzica	6
Ananas- und Ingwersaft, Lime und Passionsfrucht	
Pupazzo di Neve	6
Lime, Minze und Zucker, Apfelsaft und Orzata Sirup	

Säfte und Frischgepresste

Orangensaft, frischgepresst	280 ml 7
Rosa Pameplmusensaft, frischgepresst	280 ml 7
ALAIN MILLIAT	
<i>Seit 1997 von Alain Millat ausgewählt, und in Säften umgewandelt</i>	
Weißer Traubensaft Chardonnay	330 ml 5
Roter Merlot Traubensaft	330 ml 5
Granatapfelsaft	200 ml 5
Mandarinersaft	330 ml 6
Erdbeernektar	200 ml 4
Mangonektar	200 ml 4
Passionsfruchtsaft	330 ml 6

Weine

SCHAUMWEINE



Prosecco Superiore Rive di Manzana Brut	6	30
Mani Sagge, Veneto, Italien – 2019		
Rosé Brut	9	50
St Quirinus, Alto Adige, Italien – NV		
Trentodoc Blauwal Extra brut	9	50
Cesconi, Trentino, Italien – NV		
Unsere Champagne Empfehlung		

WEISS WEINE

Sauvignon Selezione Faedi	7	40
Bellaveder, Trentino, Italien – 2018		
Kolbenhof Gewürztraminer	9	50
J. Hofstätter, Südtirol, Italien – 2017		
Grauer Burgunder Fuoripista	10	55
Foradori, Trentino, Italien – 2019		
Weissburgunder T.N. 76	12	70
Thomas Niedermayr, Südtirol, Italien – 2014		

ROSÈ WEINE

Lagrein Rosé	6	30
Cantina Terlano, Südtirol, Italien – 2019		

ROT WEINE

Kaltersee Klassisch	6	30
Cristian Bellutti, Südtirol, Italien – 2018		
Lagrein Riserva Di Ora in Ora	9	48
Cristian Bellutti, Südtirol, Italien – 2017		
Rosso di Montalcino	9	44
Il Poggione, Toscana, Italien – 2017/18		
Pinot Nero	10	54
Maso Thaler, Alto Adige, Italien – 2015/16		
No Name	10	54
Borgogno, Piemont, Italien – 2015		

Kaffetteria

Tee	5
Warme Schokolade	6
Marocchino	5
Espresso, Kakaopulver, Milchcreme	
Antike Wiener Herstellung	5
Espresso, Kakaopulver, Schlagsahne	
Espresso Tyrol	10
Espresso, Grappa Moscato und Zucker nach Wahl	