

Ty BISTRO

À LA CARTE

12:00 - 17:00

Nudeln und Suppen

Paccheri	18
Giannobile mit drei Tomaten Sauce und Basilikum (20 min)	
Pici	26
mit Cacio und Pfeffer, roten Garnelen und Lime	
Linguine	24
mit Venusmuscheln und Meeräsche Bottarga	
Spaghetti	18
Senatore Cappelli nach Carbonara Art	
Minestrone	16
meine klassische Gemüsesuppe	
Knödel	19
Speck, Käse und Kräuterknödel mit Schmelzbutter und Schnittlauch	
Ravioli del Plin	26
mit Butter, Salvai und Bratensauce	

Meer und Land

Seebarsch	26
in Tomaten Guazzetto, Oliven Kapern dazu Spinat	
Tempura	26
von Garnelen und Gemüse mit Tartara Sauce	
Cotoletta	34
Kalbswienschnitzel mit Knochen und Bergkartoffelpüree	
TyBurger 200 gr	26
vom Alpenen Graurind mit Tomaten, Zwiebeln, Mayonnaise und Pommes Frites	
Fiorentina	100g/9
für 2 Personen - ca. 1 kg vom Grill mit Gemüse	



Ty Bistro Specials

PIZZA AL PADELLINO

Margherita	15
Tomatensauce, Datteltomaten, Mozzarella und Basilikum	
Cetara	18
Büffelmozzarella, Rauke, Sardellen aus Cetara	
Val d'Orcia	18
Mozzarella, Schafskäse, Rigatino und Rohschinken der Cinta Senese	

Beilagen

Bergkartoffel Püree	9
Röstkartoffel	9
Spinat in Butter geschwenkt	9
Gemischter Salat	9

Trekking Gourmet

Vitello	21
Kalbfleisch mit Thunfischsauce, frittierten Kapern und süßsauer Zwiebel	
Frisella	
Panzanella vom Saisongemüse, Oliven mit Thunfischauswahl von Carlo Forte:	
roter Thunfisch	24
Tarantello	30
Ventresca	36
Tartare 150 gr	34
Simone Fracassi traditionell gewürzt mit Weißbrot	
Salmone Sockeye	24
geräuchert, auf Brot, mit frischem Käse, Fenchel, Avocado, Gurken	
Club Sandwich	26
Ei, Truthahn, Bauchspeck, Tomaten und Salat	
Caesar Salad	21
grüner Salat, Hühnchen, Bauchspeck, Brotcrotouns, Parmesan Raspeln und Caesar Sauce	

Eindeutige Sündhaften

Tiramisù	9
Mascarpone Creme, Savoiard, Kaffee und Kakao	
Cheesecake	9
mit frischen Waldfrüchten	
Erdbeeren	12
mit Zitronen aus Garda und frischer Schlagsahne	
Strudel	9
mit Äpfeln aus dem Nonstal und Vanillesauce	
Hausgemachtes Eis und Sorbet	9

La Dolce Vita

NegronTy	15
Campari, Speck & Gin, Vermouth Rosso Riserva Carlo Alberto	
MI-TO 2.0	15
Fernet 25 Fred Jerbis, Dopoteatro Cocchi Vermouth Amaro, Honey mix	
Classy Americano	15
Bitter 34 Fred Jerbis, Vermouth Tenuta Montauto, Zitronensaft, Chinotto Cortese	
A Good Mistake	15
Erdbeer, Hausgemachter Vannillesirup, Campari, Vermouth Bianco Carlo Alberto Riserva, Alie Rosè Frescobaldi	
Cherry Smash	15
Kirsche, Campari, Carpano Classico Vermouth rot, AlpenHigh Blue Gin, Zitronen Saft, Simple Sirup, Lavendel Bitter	
1000 & 1 Garibaldi	15
Amaro Santoni, Italicus, Succo di limone, Simple Syrup, Bitter all'arancio, Nettare di mandarino Alain Millat	

Bier vom Fass

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, Weizenmalz, 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	

Wasser und Soft Drink

Panna Natur	750 ml	5
	330 ml	3
San Pellegrino Frizzante	750 ml	5
	330 ml	3
CORTESE ORIGINALE 1959		
<i>Historisch italienisch, einmalig biologisch</i>		
Gazzosa	275 ml	5
Chinotto	275 ml	5
Cedrata	275 ml	5
Limonata	275 ml	5
Aranciata Rot	275 ml	5
Cortesino Rot	200 ml	5
SCortese Tonic	200 ml	5
SCortese Ginger Beer	275 ml	5

Mocktails are fun!

Virgin Berries	10
Frische Brombeeren, Apfelsaft, Simple Syrup, Zitronensaft	
Citrus Tonic	10
Seedlip Grove 42, Cortese Light Tonic	
Spicy Tonic	10
Seedlip Spice 94, Cortese Mediterranean Tonic	
Herbal Tonic	10
Seedlip Garden 108, Tyrol Tonic	
Low Tonic	10
Tanqueray 0.0, Cortese Indian Tonic	

Säfte

Frischgepresste Orangen	280 ml	7
Frischgepresste rosa Pampelmuse	280 ml	7
ALAIN MILLIAT		
Seit 1997 wählt Alain Milliat die besten Früchte aus, verarbeitet sie und gibt sie mit all ihren Nuancen zurück		
Traubensaft weiß Chardonnay	330 ml	6
Traubensaft rot Merlot	330 ml	6
Granatapfelsaft	200 ml	6
Mandarinen Saft	330 ml	6
Erdbeer Nektar	200 ml	6
Mango Nektar	200 ml	6
Blaubeeren Nektar	200 ml	6

Weine

SCHAUMWEINE		
Blauwal Extra brut	10	50
Cesconi, Trentino, Italien – NV		
Franciacorta des Tages	10	50
Kleine und große befreundete Weinbauer		
Champagne des Tages	15	75
Spezielle Auswahl des Sommelier		
WEIB WEINE		
Vermentino L'Airone	6	30
Guado al Melo, Toskana, Italien – 2022		
Gewürztraminer	8	40
Strasserhof, Südtirol, Italien – 2022		
Sauvignon Blanc Vom Kalk	10	50
Tenuta Rohregger, Südtirol, Italien – 2021		
Pinot grigio Vom Kies	10	50
Tenuta Rohregger, Südtirol, Italien – 2021		
Pinot grigio Riserva Premiere	10	50
Cesconi, Trentino, Italien – 2019		
Pinot blanc	17	86
Fenja Hinz, Südtirol, Italien – 2020		
ROSE WEINE		
Rosato	6	30
Solaria - Patrizia Cencioni, Toskana, Italien – 2021		
Alie Rosato	6	30
Frescobaldi, Toskana, Italien – 2021		
ROT WEINE		
Kalterersee Classico Alte Reben	8	40
Tenuta Rohregger, Südtirol, Italien – 2020		
Chianti Classico	8	40
Castellare di Castellina, Toskana, Italien – 2020		
Pinot noir Turmhof	10	50
Tiefenbrunner, Südtirol, Italien – 2021		
Lagrein	10	54
Mauracher Sand, Südtirol, Italien – 2019		
Pinot noir Linticlarus Riserva	15	74
Tiefenbrunner, Südtirol, Italien – 2020		
Petrucchio	17	82
Podere Forte, Toskana, Italien – 2018		

Caffetteria

Tee	5
Heiße Schokolade	6
Marocchino	5
Caffè Espresso, Kakaopulver, Milchcreme	
Viennese antike Vorbeireitung	5
Caffè Espresso, Kakaopulver, Schlagsahne	
Espresso Tyrol	10
Espresso, Grappa Moscato, Zucker nach Wahl	