

BELEGTE BRÖTCHEN

UNSER BROT WIRD MIT SAUERTEIG GEBACKEN

DOLOMITI 6.00
Belli Speck, Käse, Salzgurken

GARDA 6.50
Carpaccio vom Salzfleisch aus Eigenproduktion, Rucola, gehobelter Trentingrana

VEGETARIANO 5.50
Gegrillte Gemüse, geräucherte Scamorza, Tomatenscheiben

CAPRESE 5.00
Mozzarella, Tomaten, Salat

FUGA 6.00
Parmaschinken 24 Monate, Mozzarella, schwarze Olivencreme

VOLATA 6.00
Thunfisch, Tomaten, Mayonnaise

TOAST 5.00
Schinken und Käse



BEILAGEN

Pommes* 5.50

Gemischter Salat 4.00

Gegrillte Gemüse 7.00

BURGER

UNSER BROT WIRD MIT SAUERTEIG GEBACKEN

BIKE BURGER 14.00
Rindfleisch aus Eigenproduktion, Salat, Tomaten, Edamer, Saucen

CHICKEN 13.00
Hühnerschnitzel*, Salat, Tomaten, Saucen

BIKE PORK 13.00
Lucanica, Kartoffelpuffer*, Zwiebeln, Paprika, Saucen

BIKE GREEN 13.00
Spinatpatty, Rucola, Joghurt Sauce, Kopfsalat und Tomaten

GOURMET 16.00
Rindfleisch aus Eigenproduktion, Guanciale, Vogersalat Tomaten, Creme von Büffelmozzarella g.U.

BIKE BURGER XXL 18.00
Doppelrindfleischpatty aus Eigenproduktion, knuspriger Bauchspeck, Salat, Tomaten, Doppeledamer, Saucen

EXTRAS

- SPIEGELEI + 1.50
- BACON + 1.50
- KARTOFFELPUFFER + 1.50

Alle Burger werden mit einer BEILAGE NACH WAHL SERVIERT:

- Pommes*
- Gemischter Salat
- Gegrillte Gemüse + 1.50



SALATE

TONNO 13.00
Thunfisch, Büffelmozzarellabällchen, grüner Salat, Radicchio, Mohren, Cocktailtomaten

POLLO 13.00
Gegrilltes Hähnchen, grüner Salat, Radicchio, Mohren, Cocktailtomaten

VIOLA 15.50
Vogersalat, Cocktailtomaten, Avocado und Räucherlachs

ORTO 13.00
Grüner Salat, Tomaten, Veggie-Frikadellen, Hummus mit Kichererbsen und Paprika

BABY MENÜ

UNTER 12 JAHREN
Inklusive Getränk nach Wahl

Wurstel mit Pommes* 9.00

Baby-Schnitzel 9.00

Baby- gegrilltes Hähnchen 9.00

Baby-Nudeln mit Tomatensauce 8.00
(Frische Nudelteig hergestellt in unserer Werkstatt)

Alle Baby-Gerichte schließen eine 0,5L Wasserflasche oder ein Getränk in Dosen ein

IN DIESEM LOKAL IST DIE SERVICEGEBÜHR INBEGRIFFEN

UNSERE HAUPTGERICHTE

Hühnerschnitzel 14.50
mit Pommes*

Hühnerbrust 14.50
mit Pommes*

Rindssteak vom Grill 21.00
mit Rucola, Cocktailtomaten, gehobeltem Grana, dazu Pommes *

Gegrillte Tosella-Käse 15.00
mit Kartoffelpuffer* und gegrillte Gemüse

KARTOFFELPUFFER

Unser Kartoffelpuffer* 18,00
Dazu gibt es eingelegte Gemüse und Bohnen, verschiedene Aufschnittsorten und Caseolet-, Vezzana- und Cuor di Fassa- Käse.

Bauernkartoffelpuffer* 16.00
served with pickled giardiniera and beans on the side, with a platter of grilled vegetables and Caseolet, Vezzana and Cuor di Fassa cheeses.

Rustikales Gericht 14.00
mit gegrilltem Rohschinken, Burratina und Kartoffelpuffer*.

PLATTEN

Aufschnittplatte 13.00

Käseplatte 13.00

Gemischte Platte 15.00

Platte mit gegrilltem Gemüse und Käse 12.00

SALZ FLEISCH

CARPACCIO VON SALZFLEISCH 15.00
mit Rucola und gehobeltem Grana

GEGRILLTES SALZFLEISCH 17.00
mit Rucola und eingelegtem Gemüse

SALZFLEISCH

Das Fleisch von einheimischen Erzeugern wird von unseren Köchen und Köchinnen mit Gewürzen und Kräutern aus Bio-Gärten gepökelt.

FINGERFOOD

Bruschetta mit frischen Datteltomaten, Büffelmozzarella, Oregano und Gardaseeolivenöl 12.00

Kartoffelpuffer* (2 Stücke) 2.00

Fritto MIX* 13.00
Köstliche Mischung aus Fingerfood: Gefüllte frittierte Oliven, Mozzarella-Sticks, Frittierte Gemüse, "Steak-house" Kartoffeln, Bandidos & Jalapenos

Frittierte Gemüse* 5.50

Gefüllte frittierte Oliven* 5.50

Mozzarella-Sticks* 7.00

Frittiertes Hähnchen* 7.00

Pommes* 5.50

Zwiebelringe* 4.00

Jalapenos* 7.00

DESSERTS

Desserts werden mit viel Handarbeit in unserer Konditorei mit frischen und hochwertigen Zutaten vorbereitet!

Linzer 4.50

Kuchen aus Haselnussmehl und braunem Zucker, mit Zimt aromatisiert, mit Preiselbeermarmelade gefüllt.

Sacher 5.00

Wiener Sacher: Schokoladenbiskuit mit Mandelmehl, Aprikosenfüllung und weicher Schokoladenglasur. Geeignet auch für Gäste mit Gluten- und Laktosenunverträglichkeit.

Crostata 3.50

weicher Mürbeteig mit Aprikosen- oder Beerenmarmelade

Pastiera napoletana 4.00

Mürbeteig mit Ricotta-Füllung, gekochtem Weizen und kandierten Orangenwürfeln.

Apfel-, Joghurt- und Kokuskuchen 4.00

Omas klassisches Apfelkuchen mit Naturjoghurt und Kokosnussmehl

Strudel mit Äpfeln aus dem Trentino 4.00
mit selbstgemachtem Blätterteig..

DESSERT IM GLAS

Panna cotta mit Himbeeren 5.50

Pistazie 5.50

Tiramisù 5.50

Es steht immer eine Auswahl an kleine Gebäckdelikatessen aus Eigenproduktion. Fragen Sie an unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen!

*Tiefgekühlte Produkte

Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben und sich Informationen über die Zutaten in den Gerichten wünschen, konsultieren Sie bitte die Allergietabelle über den untenstehenden QR-Code oder wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen an.



- Tagesmenü
- Veranstaltungen
- Newsletter
- Allergenregister (IT)

