

## 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, Büffelmozzarellaabällchen, grüner Salat, Radicchio, Mohren, Cocktailtomaten

**POLLO** 13.00  
Gegrilltes Hühnchen, 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 Hühnchen 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\* 12.00  
Köstliche Mischung aus Fingerfood: Gefüllte frittierte Oliven, Mozzarella-Sticks, Frittierte Gemüse, "Steak-house" Kartoffeln, Bandidos & Jalapenos

Frittierte Gemüse\* 4.00

Gefüllte frittierte Oliven\* 5.50

Mozzarella-Sticks\* 6.00

Frittiertes Hähnchen\* 7.00

Pommes\* 5.50

Zwiebelringe\* 4.00

Jalapenos\* 5.50

## 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 Allergentabelle über den untenstehenden QR-Code oder wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen an.

- Tagesmenü
- Veranstaltungen
- Newsletter
- Allergenregister (IT)

