



Willkommen

Benvenuti | Welcome

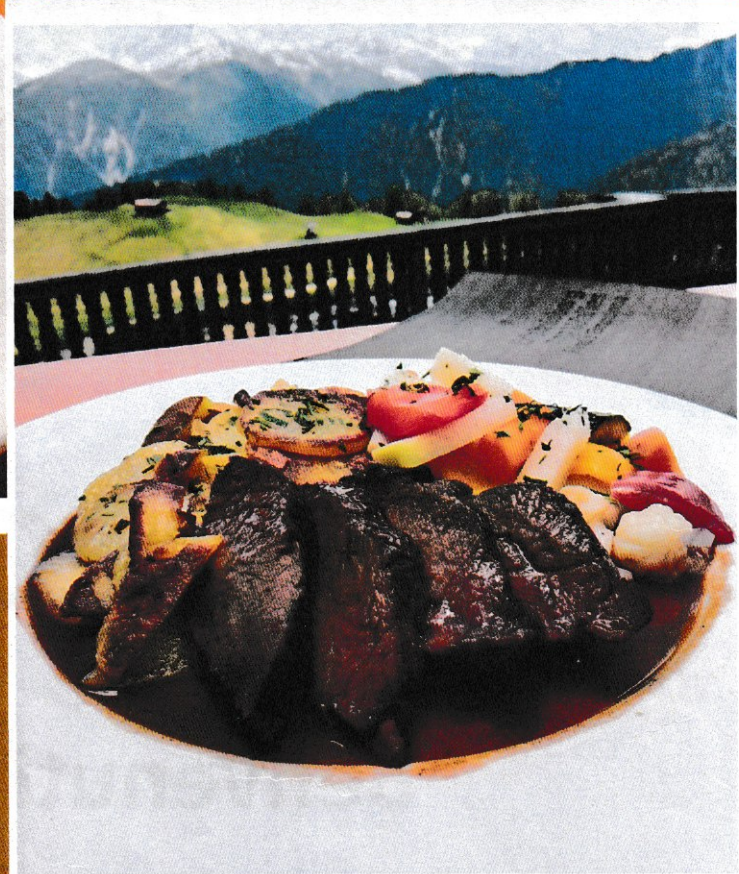
Plantapatschhütte

ore 09.00 – 16:00 Uhr

Warme Küche 11:30 – 15:00 Uhr

Cucina calda dalle ore 11:30 – 15:00

Warm food from 11:30 – 15:00



Regional und guat afn Watles
Specialità regionali del monte Watles
Regional and good on the Watles



Getränke | Bevande | Drinks

Alkoholfrei | Analcolici | Non - alcoholic

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure Acqua frizzante o naturale Sparkling water or natural water	0,2 l 0,5 l 1 l	1,30 € 2,50 € 5,- €
Cola Limonade Aranciata Spezi Cola Limonata Aranciata Spezi	0,2 l 0,4 l	2,50 € 5,- €
Spuma Eistee Jambo Spuma tè freddo Jambo Spuma Ice tea Jambo	0,2 l 0,4 l	2,50 € 5,- €
South Tyrolean Bio Tonic Water LIMESTONE	0,2 l	3,80 €
Saft Apfel Orange Succo di mela d'arancia Apple juice orange juice	0,2 l 0,4 l	2,50 € 5,- €
Sportwasser Skiwasser	0,2 l 0,4 l	2,- € 4,- €
Schorle Apfel Johannisbeere Himbeer Holunder "Schorle" di mele ribes lampone sambuco Sparkling juice apple red currant raspberry elderflower	0,2 l 0,4 l	2,- € 4,- €
Fruchtsaft (Birne Aprikose) Succo di frutta (pera albicocca) Fruit juice (pear apricot)	0,2 l	3,- €
Watles Quellwasser Acqua sorgiva dal Watles Watles source water	1 l	3,50 €

Heißgetränke | Bevande calde | Hot beverages

Espresso Macchiato	1,80 €
Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato	3,20 €
Tasse Kaffee Tazza di caffè Cup of coffee	2,60 €

Alle Kaffeezubereitungen auch koffeinfrei oder als Malzkaffee (Orzo).
Tutti tipi di café sono disponibili anche come decaffeinato e d'orzo.
All coffee preparations are also available coffeine-free and as malt coffee.

Heiße Schokolade mit Sahne Cioccolata calda con panna Hot chocolate with cream	2,60 € 3,- €
Tee Tè Tea	2,50 €
Apfelglühmix Succo di mela caldo Hot apple juice	3,00 €

Alkoholische Heißgetränke | Bevande alcoliche calde Warm alcoholic beverages

Espresso Corretto	3,80 €
Tee mit Rum Tè con rum Tea with rum	4,50 €
Heiße Schokolade mit Rum Cioccolata calda con rum Hot chocolate with rum	4,20 €
Glühwein Vino brulé Hot mulled wine	4,00 €
Bombardino	4,20 €

Aperitifs | aperitivi | aperitifs

Aperol Spritz Hugo Joro – Spritz (Johannisbeer – Rosmarin)		6,- €
Campari Spritz Campari Orange		6,- €
Prosecco	0,1 l 0,75 l	4,20 € 26,- €
Franciacorta Brut Millesimato 2018 Farneticante Borgo Gallinaccia	0,75 l	49,- €
Sanbitter, weiß mit Weißwein		3,50 € 4,50 €
Sanbitter, bianco con vino bianco		
Sanbitter, white with white wine		
South Tyrolean Bio Tonic Water LIMESTONE	0,2 l	3,80 €
South Tyrolean Gin Tonic Z44 Distilled Dry Gin & Bio Tonic Water LIMESTONE		11,- €

Biere | birre | beers

Bier vom Fass Radler (Forst)	0,3 l 0,5 l	3,50 € 5,50 €
Birra alla spina Radler (Forst)		
Drought beer Radler (Forst)		
Weizenbier mit Limo oder Cola (Weihenstephan)	0,3 l 0,5 l	3,60 € 5,60 €
Birra Weiss con limonata o coca cola (Weihenstephan)		
Wheat beer with limonade or coca cola (Weihenstephan)		
Alkoholfreies Bier Radler (Forst 0,0)	0,33 l	4,- € 4,50 €
Birra analcolica Radler (Forst 0,0)		
Non-alcoholic beer Radler (Forst 0,0)		
Alkoholfreies Weizenbier (Weihenstaphan)	0,5 l	5,60 €
Birra Weiss analcolica (Weihenstaphan)		
Non-alcoholic wheat beer (Weihenstaphan)		
Alkoholfreies Weizenbier mit Limo oder Cola (Weihenstaphan)	0,5 l	6,- €
Birra Weiss analcolica con limonata o coca cola (Weihenstaphan)		
Non-alcoholic wheat beer with limonade or coca cola (Weihenstaphan)		

Südtiroler Weißweine

Vino bianco dell'Alto Adige

South Tyrolean White Wines

Weißwein (Hauswein)	0,1 l 0,25 l	2,- € 5,- €
Vino bianco (vino della casa)	0,5 l 1 l	10,- € 19,- €
White wine (house wine)		
Cuvée Elisa (Pinot Grigio, Sauvignon & Pinot Bianco)	0,1 l	4,- €
Weingut Castel Sallegg	0,25 l	9,- €
Cantina Castell Sallegg	0,75 l	26,- €
Winery Castel Sallegg		
Lugana "Oro Blu"	0,1 l	4,- €
Weingut Malavasi	0,25 l	9,- €
Tenuta Malavasi	0,75 l	26,- €
Winery Malavasi		

Südtiroler Rotweine

Vino rosso dell'Alto Adige

South Tyrolean Red Wines

Rotwein (Hauswein)	0,1 l 0,25 l	2,- € 5,- €
vino ROSSO (vino della casa)	0,5 l 1 l	10,- € 19,- €
Red wine (house wine)		

Cuvée Rosso Mont Més		
(Blauburgunder, Cabernet, Lagrein, Merlot)	0,1 l	4,- €
Weingut Castelfeder	0,25 l	9,- €
Tenuta Castelfeder	0,75 l	26,- €
Winery Castelfeder		

Lagrein "Aditus 1644"	0,1 l	4,50 €
Kellerei Bozen	0,25 l	10,- €
Cantina di Bolzano	0,75 l	28,- €
Winery Bozen		

Vinschgauer Blauburgunder	0,75 l	38,- €
Weingut Josmoar - Kastelbell		

St. Magdalener klassisch "Alte Rebe"	0,75 l	26,- €
Weingut Plonerhof - Bozen		

Bolgheri Rosso "Clarice"	0,75 l	33,- €
Dario di Vaira – Bolgheri; Toskana		

Digestifs | Digestivi | Digestifs

Cynar Ramazzotti Montenegro Averna Braulio Fernet Branca Jägermeister	4 cl	4,- €
Williams Obstler Grappa Marille Enzian Kranewitter Marillenlikör Nusseler Zirbe Pflaume	2 cl	4,- €
Limoncello Amaretto Baileys Eierlikör	4 cl	4,50 €

Edeldestillate aus dem Vinschgau

Distillati della Val Venosta

Refined distillates from the Venosta Valley

Williams – Brand	Bio Brennerei Steiner Mals Malles	2 cl	6,50 €
Marillen – Brand	Bio Brennerei Steiner Mals Malles	2 cl	7,50 €

Gerichte | Piatti | Dishes

Suppen | Minestre | Soups

Tiroler Knödelsuppe 1 Speckknödel | 2 Speckknödel 6,50 € | 9,50 €
Canederli in brodo alla Tirolese 1 canderlo | 2 canderli
Tyrolean dumpling soup 1 dumpling | 2 dumplings


Nudelsuppe (wahlweise vegetarisch) | mit Wurst 6,50 € | 9,50 €
Pasta in brodo (a richiesta vegetariano) | con wurstel
Noodlesoup (optionally vegetarian) | with sausage

Gulaschsuppe mit Brot 9,50 €
Zuppa di gulasch con pane
Goulash soup with bread


Gemüsesuppe (wahlweise vegetarisch) 8,50 €
Zuppa di verdure (a richiesta vegetariano)  
Vegetable soup (optionally vegetarian)

Gerstsuppe 9,50 €
Zuppa d'orzo 
Barley soup

Salate | Insalate | Salads

Gemischter Salat, klein groß (hausgemachtes Dressing)	 	7,- € 9,50 €
Insalata mista, piccola grande (condimento fatto in casa)		
Mixed salad, small big (with homemade dressing)		
Großer Salatteller mit zwei Speckknödel (hausgemachtes Dressing)		14,50 €
Insalata mista grande con due canederli allo speck (condimento fatto in casa)		
Large mixed salad with two bacon dumplings (with homemade dressing)		

Pasta & Co.

Spaghetti mit Tomatensauce		9,50 €
Spaghetti al pomodoro		
Spaghetti with tomato sauce		
Spaghetti Bolognese		11,50 €
Spaghetti al ragù		
Spaghetti Bolognese		
Watlesnudeln (Rindsragout, gekochter Schinken, Speck, Zwiebel, Champignons)		13,50 €
Pasta "Watles" (ragù di manzo, prosciutto cotto, speck, cipolla, champignon)		
Watles style "Watles" (beef ragu, boiled ham, bacon, onion, champignons)		
Knödeltris mit brauner Butter, Parmesan und Krautsalat (Spinat, Käse, Speck)		14,50 €
Tris di canederli al parmigiano, burro fuso e insalata di cavolo (spinaci, formaggio, speck)		
Dumpling triple with Parmesan cheese, butter and coleslaw (spinach, cheese, speck)		

Kalte Gerichte | Affettati | Cold plates

Brettlmarende mit lokalem Speck und Käse (geschnitten) 16,- € (1 Pers.) | 31,- € (2 Pers.)
 Tagliere Tirolese con speck e formaggio locale (tagliato)
 Typical Tyrolean platter with cuts of meat, cheese etc.

Verschiedene einheimische Käsesorten 17,- €
 Vari tipi di formaggio nostrano 
 Different types of local cheese

Südtiroler Speckbrettl (geschnitten) 16,- €
 Tagliere di Speck dell'Alto Adige (tagliato)
 Cuted south tyrolean bacon platter

1 Kaminwurz afn Brettl mit "Vinschgerl" 7,50 €
 1 Kaminwurz con pane "Vinschgerl"
 1 Kaminwurz with bread "Vinschgerl"

Kindergerichte | Piatti per bambini | Children plates




Donald Duck (kleines Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes) 11,- €
 (piccola bistecca di suino alla viennese con patate fritte | small escalope of pork Viennese style with french fries)

Micky Maus (kleine Portion Spaghetti mit Tomatensauce | Bolognese) 7,- € 8,- €
 (piccola porzione di spaghetti al pomodoro | al ragù | small portion of spaghetti with tomato | Bolognese sauce)

Pinocchio (ein Frankfurter Würstel mit Pommes) 7,00 €
 (un wurstel con patate fritte | one Frankfurters (sausage) with french fries)

Portion Pommes 6,- €
 Porzione di patate fritte 
 Portion of french fries

Hauptgerichte | Secondi piatti | Main courses

<p> Geschmorte einheimische Hirschschulter mit Blaukraut & Schupfnudeln Spalla brassata di cervo nostrano con cavolo rosso e „schupfnudeln“ Braised local deer shoulder with red cabbage and „schupfnudeln“ </p>	<p>21,- €</p>	
<p> Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Bistecca di suino alla viennese con patate fritte Escalope Viennese style with french fries </p>	<p>18,- €</p>	
<p> Rindsgulasch mit Knödel Gulasch di manzo con canederli Beef goulash with dumplings </p>	<p>19,- €</p>	
<p> Camembert mit Gemüse und Preiselbeeren Formaggio Camembert con verdure e mirtilli Camembert with vegetables and cranberries </p>	<p>   </p>	<p>15,50 €</p>
<p> Spiegelei mit Speck und Röstkartoffeln ohne Speck Uovo all'occhio di bue con speck e patate arrostate senza speck Fried egg with bacon and roasted potatoes without bacon </p>	<p></p>	<p>13,- € 11,- €</p>
<p> Hauswurst mit Sauerkraut und einem Speckknödel Salsiccia con crauti e un canederlo allo speck Homemade sausage with sour cabbage and one bacon dumpling </p>		<p>14,- €</p>
<p> Hauswurst mit „Vinschgerl“ Salsiccia con pane „Vinschgerl“ Homemade sausage with bread „Vinschgerl“ </p>		<p>7,- €</p>
<p> Paar Frankfurter mit Pommes Wurstel con patate fritte Sausages (one pair Frankfurter) with french fries </p>		<p>9,- €</p>