

VIEL HMMM...



THIS IS VIEL NOIS



VIEL NOIS, eppis bekonnts, ollerhond guats!

Wir sind Mama Erna, Tata Franz und zu uns gesellen sich unsere Kinder Steffi und Michi sowie VIELE herzliche Mitarbeiter. Seit über 25 Jahren sind wir mit Leidenschaft in der Welt der Gastfreundschaft zuhause.

Denn das Viel Nois steht für:

VIEL Geschmack

VIEL Freude beim Servieren

VIEL Verbundenheit zu unseren einheimischen Produzenten

VIEL Lust euch glücklich zu machen!

Viel Nois: tante cose belle, buone e genuine

Siamo mamma Erna e papà Franz, ci affiancano i nostri figli Steffi e Michi e il simpatico e disponibile team del Viel Nois.

Da oltre 25 anni Vi ospitiamo con passione.

Perché il Viel Nois è...

Tanto gusto.

Tanta genuinità.

Tanto legame con il territorio e tra le persone.

Tanta voglia di fare felici gli ospiti!

DRINKS FIRST!



A GLASL ZUM START I NOSTRI APERITIVI

KLASSISCH UND GUAT I CLASSICI

PROSECCO „CA DEL RU“ 0,2 l
VALDOBBIADENE
€ 4,50

APEROL SPRITZ
Aperol, Prosecco, Soda
€ 5,00

CAMPARI SPRITZ
Campari, Prosecco, Soda
€ 5,00

HUGO
Holundersirup, Prosecco, Soda,
frische Minze
Sciroppo di sambuco, prosecco,
soda, menta fresca
€ 5,00

**ERNAS LIEBLING
APERITIVO ERNA**
Martini Bianco, Rosenlimonade, Prosecco
Martini bianco, limonata alle rose,
prosecco
€ 6,00

LILLET WILDBERRY
Lillet Blanc, Wild Berry tonic, frische Waldfrüchte
Lillet Blanc, Wild Berry tonic, frutti di bosco freschi
€ 6,00



HAUSGEMACHTES VON MICHI LE CREAZIONI DI MICHI

INGWER SPRITZ | ZENZERO SPRITZ

Hausgemachter Ingwersirup, Prosecco, Soda
Sciroppo di zenzero fatto in casa, prosecco, soda
€ 6,00

GEISLER SPRITZ | SPRITZ DELLE ODLE

Hausgemachter Himbeersirup,
Prosecco, Ginger Beer, Soda
Sciroppo di lampone fatto in casa,
prosecco, ginger beer, soda
€ 6,50

LAVENDEL SPRITZ | SPRITZ ALLA LAVANDA

Hausgemachter Lavendelsirup,, Prosecco, Soda
Sciroppo di lavanda fatto in casa, prosecco, soda
€ 6,50

OHNE SPRIT ANALCOLICI

DER ERFRISCHER | RINFRESCANTE

Holundersirup, Ginger Ale, Minze, Soda
Sciroppo di sambuco, ginger ale, menta, soda
€ 6,00

OSCAR (ALKOHOLFREIER HUGO ANALCOLICO)

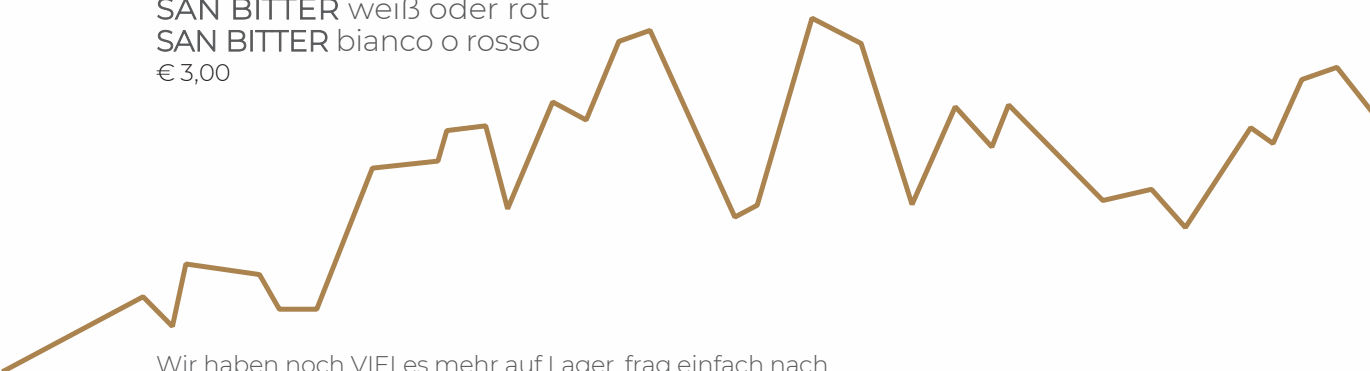
Holundersirup, Weißer Bitter, Soda, Minze
Sciroppo di sambuco, bitter bianco, soda, menta
€ 5,00

SPARKLING ROCCO

Südtiroler Apfel Aperitif
Aperitivo alle mele dell'Alto Adige
€ 5,50

SAN BITTER weiß oder rot

SAN BITTER bianco o rosso
€ 3,00



Wir haben noch VIELES mehr auf Lager, frag einfach nach.
Abbiamo tante altre proposte, chiedi e ti sarà dato.

ZU WEIN SAGEN WIR NIE NEIN AL VINO NON SI DICE MAI DI NO

WEIß (auch glasweise) BIANCHI (anche a bicchiere)

Unser Hauswein vom Fass
Nostro vino di casa alla spina
Chardonnay Veneto
¼ l € 4,60 ½ l € 9,20

Müller Thurgau „Sass Rigais“
Weingut-Cantina Manni Nössing
¼ l € 12,50 ½ l € 25,00

Sauvignon „Winkl“
Kellerei Terlan-Cantina Terlan
¼ l € 14,50 ½ l € 29,00

Kerner
Kellerei Eisacktal-Cantina Valle Isarco
¼ l € 10,80 ½ l € 21,60

Sylvaner
Kellerei Eisacktal-Cantina Valle Isarco
¼ l € 10,80 ½ l € 21,60

ROAT (auch glasweise) ROSSI (anche a bicchiere)

Unser Hauswein vom Fass
Nostro vino di casa alla spina
Vernatsch/Schiava „Turm“
Kellerei-Cantina Schreckbichl
¼ l € 4,60 ½ l € 9,20

Lagrein „Grieser“
Kellerei Bozen-Cantina Bolzano
¼ l € 10,90 ½ l € 21,80

St. Magdalener „Classico“
Kellerei Bozen-Cantina Bolzano
¼ l € 10,90 ½ l € 21,80

Blauburgunder-Pinot nero „Fuxleiten“
Kellerei -Cantina Pfitscher
¼ l € 14,50 ½ l € 29,00

Cabernet Sauvignon „Campaner“
Kellerei-Cantina Kaltern
¼ l € 12,50 ½ l € 25,00

BEI UNS GIBT ES AUCH BIER VOR VIER
È SEMPRE L'ORA DI UNA BIRRETTA

VOM FASS ALLA SPINA

Forst Kronen
0,3 l € 3,50 0,5 l € 5,80

Franziskaner Hefe
0,3 l € 3,50 0,5 l € 5,80

Forst Felsenkeller, unfiltriert
Forst Felsenkeller, non filtrata
0,3 l € 3,70 0,5 l € 6,00

FLASCHENBIER BIRRA IN BOTTIGLIA

Hubenbauer Pale Ale Alpengold unfiltriert (Südtirol)
Hubenbauer Pale Ale non filtrata (Alto Adige)
0,33 l € 6,00

Ichnusa (Sardinien/Sardegna)
0,33 l € 3,70

Keiler Bier (Deutschland/ Germania)
0,50 l € 5,80

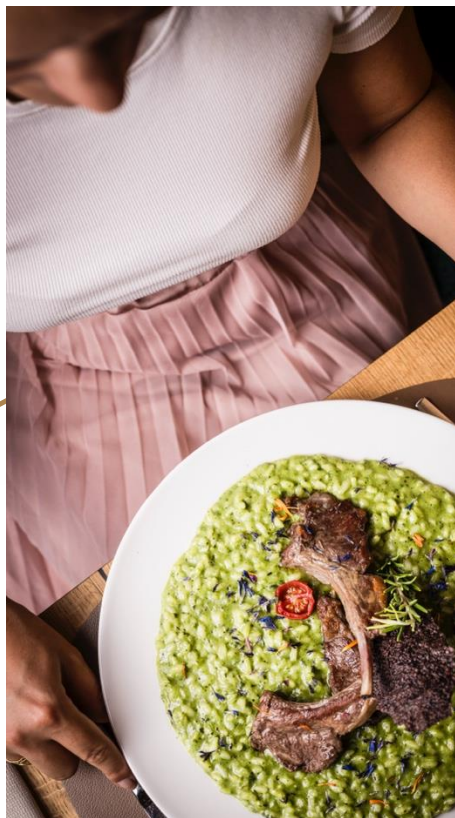
Glutenfreies Bier | Senza glutine
0,33 l € 3,80

OHNE STOFF ANALCOLICHE

Forst, 0,0 %
0,33 l € 3,60

Franziskaner Hefe alkoholfrei | analcolica
0,33 l € 3,60

TASTE OF VIEL NOIS



TYPISCH SÜDTIROL – TYPISCH VILLNÖSS SPECIALITÀ TIPICHE DELLA VAL DI FUNES



„Bauernmarende“ mit Salami, Bresaola, Speck, Kaminwurzeln, Furchetta-Lammschinken, Käse vom Gsoihof in Villnöss
Tagliere del contadino con salame, bresaola, speck, salamini affumicati, prosciutto d’agnello locale, formaggio del maso Gsoihof della Val di Funes
€ 16,00

G/M

Knödelvariation:
Hausgemachte Speckknödel, Spinatknödel & Käsepressknödel, serviert auf einem Krautsalat
Tris di canederli fatti in casa
Allo speck, agli spinaci e pressato al formaggio, serviti con insalata di cavolo marinato
€ 14,50

C/A/G

Alm-Bauerngröstl vom Rind mit Röstkartoffeln und Krautsalat
Rosticiata della malga secondo una ricetta tradizionale con insalata di cavolo
(è un secondo piatto composto da carne di manzo e patate servito in padella con cipolla)
€ 21,00

G



Lammbratl vom Villnösser Brillenschaf mit Kräuterpolenta vom Stieflerhof in Teis
Brasato d’agnello della Val di Funes con polenta alle erbe dal maso Stieflerhof a Tiso
€ 28,50

G

Für das gepflegte Gedeck erlauben wir uns einen **Zuschlag von € 2 pro Person zu** verrechnen.
Per il coperto ben curato ci permettiamo di applicare un **supplemento di € 2 a persona.**



KALTE VORSPEISEN ANTIPASTI

Unser Viel Nois Tatar vom heimischen Rind mit hausgemachter Focaccia, Senfsauce & gesalzener Butter

La nostra tartara di manzo locale, con focaccia fatta in casa, salsa di senape e burro salato

120 g € 18,60

180 g € 22,60

A/G/M



Hausgemachte Frühlingrollen mit Erdnuss- Chili Dip & Zupfsalaten

Involtini primavera con salsa alle arachidi e chili e insalata spolpata

als Vorspeise | come primo: €12,00

als Hauptspeise | come secondo: €15,00

A/E

Oktopussalat fein mariniert

mit Zucchini, Tomaten & Knoblauch Bruschetta

Insalata di polpo marinato

con zucchini, pomodori e bruschetta all'aglio

als Vorspeise | come primo: €17,00

als Hauptspeise | come secondo: €21,00

A/Q

Rosa gegarte Kalbfleischscheiben

mit Thunfischsauce, Kapern und Salzkartoffeln

Vitello tonnato con salsa di tonno, capperi e patate lesse

als Vorspeise – come primo €13,60

als Hauptspeise – come secondo €16,50

A/D/G

SALATE INSALATE



Kleiner gemischter Salat

Insalatina mista piccola



€ 6,50

VIEL LOCAL SALAD



Sommersalate, Lammschinken vom Villnösser Brillenschaf, heimische Wachteleier vom Oberfreihof, Ziegenkäsepraline & getoastete Körner



Insalata estiva, prosciutto d'agnello locale, uovo di quaglia dal maso "Oberfreihof", pralina di formaggio di capra, semi vari tostati

€ 15,50

C/E



Grillgemüse der Saison & gefüllte Ofenkartoffeln mit würzigem Kräuterquark

Verdure grigliate e patate al forno

servite con ricotta raffinata con erbe aromatiche

€ 17,00

G

AUSWAHL
AN DRESSINGS/
CONDIMENTI A SCELTA:
BALSAMICO
NATUR - NATURALE

SUPPEN ZUPPE

Rinder Consommé mit zwei herzhaften Speckknödeln
Consommé di manzo con canederli allo Speck
€9,30 A/C/G/L

Wildkräutersuppe von Carmen´s frischen Bergkräutern
& buntem Blütencracker
Zuppetta alle erbe selvatiche dal giardino di montagna di Carmen
con cracker ai fiori primaverili
€9,50 A

WARME VORSPEISEN PRIMI PIATTI

Hausgemachte Maccheroni „Viel Nois“
Tomaten-Fleischsauce, Knoblauch, Sahne, Schinken und
Champignons
Maccheroni alla Viel Nois fatti in casa
con ragù di carne e pomodoro, aglio, panna, prosciutto e funghi
€13,50 A/C/G



Slow Food

Wildkräuterrisotto aus Carmen´s Kräutergarten
mit Lammracks vom Villnösser Brillenschaf
Risotto alle erbe aromatiche fresche dall'orto di Carmen
con cotoletta d'agnello della Val di Funes
€18,80 G

Hausgemachte Kartoffelgnocchi alla Puttanesca
mit Büffelmozzarella
Gnocchi di patate fatti in casa alla Puttanesca | mozzarella bufala
€15,50 A/C/G



Slow Food

Hausgemachte Kräutertagliatelle mit Ragout vom Geisler Rind
Tagliatelle alle erbe aromatiche fatte in casa
con ragù di manzo locale "Geisler"
€16,50 A/C/G

Unsere warmen Vorspeisen werden als Hauptgerichte serviert.
Gerne können wir Ihnen mit einem **Preisabschlag von 2 € kleinere Portionen**
servieren.

I nostri antipasti caldi vengono serviti come un secondo piatto.
Saremo lieti di servirvi **porzioni più piccole con una riduzione di 2 euro.**

HAUPTSPEISEN SECONDI PIATTI

Tagliata vom Rind
mit Sommergemüse, Wedges und Sweet Chili Dip
Tagliata di manzo con verdure estive, wedges e salsa Sweet Chili
€ 27,50 L/F

Spare Ribs mit Ofenkartoffeln und Barbecue Sauce
Costine di maiale con patate al forno e salsa barbecue
€19,50 L/G

Schnitzel nach „Wiener Art“, knusprig paniert
mit Pommes und Preiselbeermarmelade
Cotoletta alla milanese con panatura croccante,
con patatine fritte e marmellata di mirtilli rossi
€ 17,80 A

Herkunftskezeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern Indicazione di provenienza di carne, latticini e uova

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall
werden Zutaten
aus der EU und Nicht-EU verwendet.

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario,
vengono utilizzati
ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.



PIZZA

VOM HOLZOFEN DAL FORNO A LEGNA



PIZZA

Jede Pizza gibt es auch mit:
Ogni pizza si può avere:

glutenfreiem Teig
senza glutine
+ € 4,00

laktosefreier Mozzarella
con mozzarella senza lattosio
+ € 1,50

Vollkornteig
con impasto integrale
+ € 2,00

SPECIALS

PIZZA STEFFI

Tomaten, Mozzarella, Cocktailtomaten,
Philadelphia, Rohschinken
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo,
pomodorini, Philadelphia
€ 12,40

A/G

PIZZA MIGL

Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Thunfisch,
Zucchini, Peperonata, Mozzarelline
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, tonno,
zucchini, peperonata, mozzarelline
€ 12,50

A/G/D

PIZZA TAGGL

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel,
pikante Salami, Gorgonzola, Peperonata
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla,
salame piccante, gorgonzola, peperonata
€ 12,50

A/G/D

PIZZA SOMMER | ESTATE

Tomaten, Mozzarella, gegrillte Zucchini, Philadelphia, Datterini
Tomaten, gegrillte Riesengarnelen
Pomodoro, mozzarella, zucchini alla griglia, Philadelphia, pomodri
datterini, gamberi alla griglia
€ 14,20

A/G/D

CALZONE & FILONCINO

CALZONE

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon
€ 11,50

A/G

3ER CALZONE | TRE CALZONCINI

Mozzarella, Schinken, Champignon,
pikante Salmi, Spinat, Thunfisch, Zwiebel
Mozzarella, prosciutto cotto, champignon,
salame piccante, spinaci, tonno, cipolla
€ 12,50

A/G/D

THUNFISCH FILONCINO | FILONCINO AL TONNO

Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Origano,
Tomatensauce extra
Mozzarella, tonno, cipolla, origano,
salsa di pomodoro extra
€ 12,00

A/G/D

GAMBERETTI FILONCINO | FILONCINO AI GAMBERETTI

Mozzarella, Gamberetti, Zucchini, Cocktailtomaten,
gegrillter Garnelenspieß, Tomatensauce extra
Mozzarella, gamberetti, zucchini, pomodorini,
spiedino di gamberi alla griglia, salsa di pomodoro extra
€ 13,80

A/G/D

TOPFENTASCHL | CALZONE ALLA RICOTTA

Mozzarella, Topfen, Rohschinken, Spinat
Mozzarella, ricotta, prosciutto crudo, spinaci
€ 12,60

A/G

PIZZA UFO (DOPPELTER TEIG)




PIZZA UFO (PASTA DOPPIA)

Mozzarella, Schinken, Champignon,
pikante Salami, Gorgonzola
Mozzarella, prosciutto cotto, champignon,
salame piccante, gorgonzola
€ 17,00

A/G



BUFFALOES

-  PIZZA BUFALA
Tomaten, Origano, Büffelmozzarella
Pomodoro, origano, mozzarella di bufala
€ 11,00 A/G
-  PIZZA „LIGHT“
Tomaten, Büffelmozzarella, Cocktailtomaten, Basilikum
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico
€ 11,60 A/G
-  FITNESS
Tomaten, Datterinitomaten, Rucola, Büffelmozzarella
Pomodoro, datterini, rucola, mozzarella di bufala
€ 12,30 A/G



FISH

- PIZZA NORVEGESE
Tomaten, Mozzarella, Räucherlachs, Philadelphia, Rucola
Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, Philadelphia,
rucola
€ 13,80 A/G/D
- MEERESFRÜCHTE PIZZA
PIZZA AI FRUTTI DI MARE
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte
Pomodoro, mozzarella, frutti di mare
€ 13,00 A/G/Q
- GAMBERETTI PIZZA
PIZZA AI GAMBERETTI
Tomaten, Mozzarella, Krabben
Pomodoro, mozzarella, gamberetti
€ 12,30 A/G/D
- NAPOLI
Tomaten, Mozzarella, Sardellen
Pomodoro, mozzarella, acciughe
€ 10,80 A/G

VEGETARIAN



-  VEGETARIER | VEGETARIANA
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Zucchini,
Peperoni, Auberginen, Spargel, Parmesan
Pomodoro, mozzarella, spinaci, zucchini, peperoni,
melanzane, asparagi, parmigiano
€ 12,80 A/G
-  PIZZA KABIR
Tomaten, Mozzarella, Brie, frische Tomaten, Basilikum
Pomodoro, mozzarella, brie, pomodori freschi, basilico
€ 12,00 A/G
-  FEINSCHMECKER | PIZZA DEL BUONGUSTAIO
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Spargel, Steinpilze
Pomodoro, mozzarella, spinaci, asparagi, porcini
€ 12,50 A/G
-  FRÜHLINGSPIZZA | PIZZA PRIMAVERA
Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Rucola, Origano
Pomodoro, mozzarella, pomodori freschi, rucola, origano
€ 11,50 A/G
-  GRIECHISCHE PIZZA | PIZZA GRECA
Tomaten, Mozzarella, Feta, Cocktailtomaten, Oliven
Pomodoro, mozzarella, formaggio feta, pomodorini, olive
€ 12,50 A/G
-  PIZZA RUEFEN
Eine Hälfte mit Tomaten, Mozzarella, Zucchini,
Auberginen, Peperoni, Parmesan; andere Hälfte
als Calzone mit Gorgonzola und Spinat
Una metà con pomodoro, mozzarella, zucchini,
melanzane, peperoni, parmigiano; l'altra metà come calzone
ripieno di gorgonzola e spinaci
€ 12,50 A/G

LOCAL

-  **Slow Food**  PIZZA BRILLENSCHAF
Tomaten, Rucola, Pecorino (nach dem Backen),
Schinken vom Villnösser Brillenschaf
Pomodoro, rucola, pecorino (dopo la cottura),
prosciutto di pecora della Val di Funes
€ 14,50 A/G

CLASSICS

 MARGHERITA
Tomaten, Mozzarella, Origano
Pomodoro, mozzarella, origano
€ 8,70 A/G

 MARINARA
Tomaten, Origano, Knoblauch
 Pomodoro, origano, aglio
€ 7,80 A/G

THUNFISCH PIZZA | PIZZA AL TONNO
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch
Pomodoro, mozzarella, tonno
€ 10,80 A/G/D

SCHINKEN & CHAMPIGNON | PROSCIUTTO E FUNGHI
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon, Origano
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon, origano
€ 11,50 A/G

DIAVOLA
Tomaten, Mozzarella, pikante Salami,
Peperoni Lombardi, Oliven
Pomodoro, mozzarella, salame piccante,
peperoni lombardi, olive
€ 11,80 A/G

 4-KÄSESORTEN | 4 FORMAGGI
Tomaten, verschiedene Käsesorten
Pomodoro, diversi formaggi
€ 12,00 A/G

CAPRICCIOSA
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken,
Champignon, Kapern, Origano
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
carciofini, champignon, capperi, origano
€ 12,00 A/G


PIZZA JOGI
Tomaten, Mozzarella, pikante Salami,
Oliven, Zwiebel, Peperoni Lombardi, Knoblauch
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive,
cipolla, peperoni lombardi, aglio
€ 12,50 A/G

PIZZA VIEL NOIS
Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten,
Champignon, Steinpilze, Gorgonzola, Speck
Pomodoro, mozzarella, pomodori freschi,
champignon, porcini, gorgonzola, speck
€ 12,50

A/G

CALABRESE
Tomaten, Mozzarella, pikante Salami,
Peperonata, Zwiebel
Pomodoro, mozzarella, salame piccante,
peperonata, cipolla
€ 12,00

A/G

 BOSCAIOLA
Tomaten, Mozzarella, gemischte Waldpilze
Pomodoro, mozzarella, funghi di bosco misti
€ 12,60

A/G

DISCO
Tomaten, Mozzarella, Schinken,
Champignon, pikante Salami
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
champignon, salame piccante
€ 12,00

A/G

BACIO
Tomaten, Mozzarella, pikante Salami,
Gorgonzola, Zwiebel
Pomodoro, mozzarella, salame piccante,
gorgonzola, cipolla
€ 12,20

A/G

ROTONDA
Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten,
Zucchini, pikante Salami
Pomodoro, mozzarella, pomodori freschi,
zucchini, salame piccante
€ 12,30

A/G

PIZZA REGINA
Tomaten, Mozzarella, pikante Salami,
Spinat, Gorgonzola
Pomodoro, mozzarella, salame piccante,
spinaci, gorgonzola
€ 12,50

A/G

PIZZA NACH BAUERN ART | PIZZA DEL CONTADINO

Tomaten, Mozzarella, Knoblauch,
Peperoni, Speck, Zwiebel, Ei
Pomodoro, mozzarella, aglio,
peperoni, speck, cipolla, uovo
€ 12,50

A/G/C

PIZZA CHEF | PIZZA DELLO CHEF

Tomaten, Mozzarella, Zucchini,
Brie, Thunfisch, pikante Salami
Pomodoro, mozzarella, zucchini,
brie, tonno, salame piccante
€ 12,00

A/G/D

PIZZA GAMPENALM | PIZZA MALGA GAMPEN

Tomaten, Mozzarella, Pilze,
Gorgonzola, Speck
Pomodoro, mozzarella,
funghi, gorgonzola, speck
€ 12,20

A/G

PIZZA BRESAOLA

Tomaten, Mozzarella,
Bresaola (nach dem Backen),
Rucola, Parmesan
Pomodoro, mozzarella, bresaola
(dopo cottura), rucola, parmigiano
€ 12,50

A/G

PIZZA JÄGER | PIZZA DEL CACCIATORE

Tomaten, Mozzarella, Champignon,
Speck, Zwiebel, Knoblauch
Pomodoro, mozzarella, champignon,
speck, cipolla, aglio
€ 12,30

A/G

PIZZA SICILIANA

Tomaten, Mozzarella, Kapern,
Sardellen, pikante Salami
Pomodoro, mozzarella, capperi,
acciughe, salame piccante
€ 12,30

A/G

PIZZA VIAGRA

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch,
pikante Salami, Peperoni Lombardi
Pomodoro, mozzarella, tonno,
salame piccante, peperoni lombardi
€ 12,50

A/G/D

VIEL OUR LOCALS



Das Dolomital Villnöss ist die erste Slow Food Travel Destination in Südtirol. Dieses Projekt verfolgt die Erhaltung der Vielfalt der Landwirtschaft, die traditionelle Erzeugung von Nahrungsmitteln, regionale Küchentraditionen, Geschmacksvielfalt, die Unterstützung handwerklicher Lebensmittelproduzenten und die aktive Zusammenarbeit von Verbrauchern und Produzenten.

Es setzt sich für einen respektvollen Umgang mit den vorhandenen Ressourcen für Lebensmittel sowie die Erhaltung von Gebieten und Traditionen ein.

La Val di Funes è la prima Slow Food Travel Destination dell'Alto Adige. Questo progetto persegue la conservazione della diversità agricola, della produzione alimentare tradizionale, delle tradizioni culinarie regionali, della diversità dei sapori, del sostegno ai produttori alimentari artigianali e della cooperazione attiva tra consumatori e produttori.

Il progetto sostiene un uso rispettoso delle risorse alimentari esistenti e la conservazione dei territori e delle tradizioni.


Slow Food®

UNSERE PRODUZENTEN **I NOSTRI PRODUTTORI**

Die heimischen Lieferanten versorgen uns mit VIELerlei hochwertigen Produkten, um bestmöglich unserer Vision zu folgen:
Tradition trifft Moderne.

I nostri fornitori di fiducia dalla valle che ci garantiscono prodotti della migliore qualità. Per creare piatti che reinterpretano con freschezza la tradizione e i sapori internazionali.

MESNERHOF.
Heimische Obst- und Gemüsesorten sowie Milchwirtschaft.
Frutta e verdura locali e allevamento di bestiame da latte.

STIEFLERHOF.
Hochwertiges Getreide, Obst und Weinbau.
Cereali di alta qualità, frutta e viticoltura.

FURCHETTA.
Feine Spezialitäten vom Villnösser Brillenschaf.
Pregiate specialità di pecora della Val di Funes.

BERGKRÄUTERGARTEN.
GIARDINO DELLE ERBE MONTANE.
Wild-, Würz- und Heilkräuter.
Erbe selvatiche, aromatiche e officinali.

HUABERHOF.
Biodynamischer Anbau von Wein, Getreide und Kartoffeln sowie Schafhaltung.
Coltivazione biodinamica di viti, cereali e patate e allevamento di pecore.

Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern Indicazione di provenienza di carne, latticini e uova

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.

LEGENDE | LEGENDA



Vegetarisch
Vegetariano



Villnösser
Brillenschaf
La razza
ovina della
Val di Funes



Slow Food*

Slow Food



Vegan
Vegano



Glutenfrei
Senza
glutine

Auf Wunsch servieren wir Ihnen glutenfreies Brot. Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.

Su richiesta serviamo pane senza glutine. All'occorrenza, vengono utilizzati anche prodotti surgelati.

ALLERGEN HINWEIS | AVVISO ALLERGENICO

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung mit. Die Kennzeichnung „glutenfrei“ bezieht sich auf Speisen, die ohne glutenhaltiges Getreide zubereitet sind. Bitte beachten Sie jedoch, dass in unserer Restaurant-Küche auch glutenhaltiges Mehl verarbeitet wird. Auf Nachfrage servieren wir gerne glutenfrei zertifiziertes, einzeln verpacktes Brot zum Aufbacken. Eine Liste mit allen Speisen und Allergenen ist bei uns im Restaurant hinterlegt.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. L'etichetta "senza glutine" si riferisce a piatti preparati senza cereali contenenti glutine. Tuttavia, si prega di notare che nella cucina del nostro ristorante vengono utilizzate farine che presentano tale elemento. Su richiesta, inoltre, offriamo anche pane senza glutine certificato e confezionato singolarmente per la cottura al forno. Una lista con tutti i piatti contenenti allergeni è disponibile nel nostro ristorante.

