



Dienstag bis Freitag 16 - 22 h

Samstag 15 - 22 h

Sonntag 15 - 20 h

HOILA!

Das AltoAdige soll Euch einen kleinen Ausschnitt der Vielfalt der südlichsten Region der Alpen und der nördlichsten Region Italiens darbieten. Weine, Käse, Speck und Äpfel nur einige der tollen Produkte von der Sonnenseite der Alpen. Das AltoAdige versteht sich als Treffpunkt für jene produktaffinen Gäste die auch gerne mal der Hektik entfliehen um ein gutes Glas Wein mit dazugehöriger Brettl-Marende oder auch nur kleine leckere Häppchen zu genießen.

Es versteht sich als Kleinod, wo man isst bevor man zum eigentlichen Abendessen aufbricht.

In erster Linie wollen wir also den „Aperitivo“ nach Charlottenburg bringen – ein schönes Glas Wein oder Cocktail vor dem Essen mit einem kleinen, aber feinen Snack, aus einer Auswahl Südtiroler Qualitätsprodukten von kleinen Produzenten, die sich überwiegend dem biologischen Anbau verschrieben haben. So kann man die Produktpalette umschreiben, die wir immer weiter ausweiten möchten.

Wir, eure Gastgeber Mona (Berlin) und Werner (Bruneck/Südtirol) werden Euch nach bestem Wissen und Gewissen beraten und bewirten.

ALTO - MAHLZEIT

SÜDTIROLER KNÖDEL

**mit Parmesankäse,
Salbeibutter
&
Krautsalat**

**2 Knödel 8 €
3 Knödel 11 €
4 Knödel 14 €**

SÜDTIROLER SCHLUTZKRAPFEN 10,5
mit Spinat gefüllt
dazu Parmesan, Schnittlauch & braune Butter

ALTO - SALAT

Gemischte Blattsalate

- mit Gurke, Tomate & Parmesan **6,5**
- mit Südtiroler Speck **8,5**

ALTO – SPUNTINI

Piccoli Antipasti 5,5
Oliven, Parmesan & getrocknete Tomaten

Portion Südtiroler Speck 6,5
mit Gewürzgurken, Kren & Schüttelbrot

Verschiedene Tramezzini (getoastet) 5,5

- Ziegenfrischkäse, Birne & Walnuss
- Speck & Käse, Apfel-Zwiebelchutney
- Thunfisch & Gurke

Verschiedene Bruschette 6,5

- Tomate & Parmesan
- Speck & Apfel-Zwiebelchutney
- Ziegenfrischkäse, Birne & Walnuss

ALTO - MARENDE

Marende isch in Südtirol die kolte Mahlzeit zwischen 3 und 6 a Nomittog. Augitischt werd: Brot mit Speck, Wurscht, Kas - dozui an Wein, gearn a eppas Siassis wi an Kuchn oddo an Strudl, dozui an Kaffee oddo an Tee.

MARENDE „AM BRETTL“

Käse, Speck, Kaminwurzten, Kren, Gewürzgurken & Schüttelbrot

Alle Produkte kommen direkt aus Südtirol und zwar von einer nachhaltigen und garantiert biologischer Landwirtschaft.

1 Person **10,5**
2 Personen **16,8**

ALTO „KASPLOTTE“

Der überwiegende Teil unserer Käseplatten setzt sich aus Käse zusammen, der direkt von der Feinkäserei CAPRIZ aus Südtirol kommt. Es ist dies ein kleiner Handwerksbetrieb der ausschließlich mit Rohstoffen (Bio-Milch) aus der Region arbeitet. Es herrscht hier ein hoher Qualitätsanspruch und daher wird sehr nachhaltig produziert. Die Käseplatten setzen sich aus Weich-, Schnitt-, und Hartkäsen zusammen, mit Früchte Chutney und Schüttelbrot.

1 Person **11,5**
2 Personen **17,8**

Extra Portion Schüttelbrot **3**

ALTO „SIASS“ (SÜSS)

Unsere Kuchen sind hausgemacht nach Mama's Rezept:

Südtiroler Apfelstrudel **4**
mit Sahne oder Vanillesauce

Tartufo Nero **4,5**
mit Sahne



Dienstag bis Freitag 16 - 22 h

Samstag 15 - 22 h

Sonntag 15 - 20 h

ALTO - OHNE

Mineralwasser Viva con Agua

Die über den Kauf des Mineralwassers generierten Lizenzeinnahmen unterstützen die Arbeit der **Viva con Agua Stiftung** und des **Viva con Agua de Sankt Pauli e.V.**. Beide sind gemeinnützige Viva con Agua Organisationen die satzungsgemäß ihre Mittel für die Vision "Wasser für Alle - Alle für Wasser" verwenden und sich so für eine Welt ohne Durst engagieren.

Klein naturale/gassata	0,33 l	2,5
Gross naturale/gassata	0,75 l	5,5

Bio-Bergapfelsäfte vom Obsthof Kohl am Ritten
Auf fast 1000 Metern Seehöhe am Ritten über der Landeshauptstadt Bozen, entstehen nach allerhöchsten Qualitätskriterien naturreine Gourmet-Bergapfelsäfte. Apfelsaft wie ihr ihn so wahrscheinlich noch nie genossen habt.

Pinova	0,2 l	3,5
Apfel-Hopfen	0,2 l	3,5

Apfelsaft vom Biohof		
Glas	0,2 l	2,5
Apfelschorle	0,2 l	2,5
Apfelschorle	0,3 l	3,5

Proviant Limonaden	0,33 l	3
Zitrone-Ingwer		
Rhabarber		

ALTO – HEISSGETRÄNKE

Espresso	1,5
Doppio Espresso	2,5
Espresso Macchiato	1,8
Milchkaffee	3,2
Marrochino	2,6
Espresso, Milchschaum, Sahne & Schoko	
Cappuccino	2,7
Latte Macchiato	3,2
Caffè Americano	2
Caffé Shakerato	2,8
Kaffee, Zuckersirup, Eiswürfel gemixt im Mixer	
Caffé Shakerato mit Bailey`s	4
Kaffee, Zuckersirup, Eiswürfel und Bailey`s gemixt im Mixer	

BIO-TRINK-SCHOKOLADE

Bio-Trinkschokoladenpulver aus kontrolliert biologischen Landbau. Zutaten: Bio-Rohrzucker, Bio-Kakao 42 %, wird mit Milch zubereitet.
1 Tasse „Die Braune“ **3,5**

TEE

Die Nähe zur Natur im Schutz der Südtiroler Bergwelt, die einmalige Intensität von Farbe und Geschmack bilden die Grundlage für eine einzigartige Teekultur aus Südtirol produziert von der Firma Viropa aus Brixen im Eisacktal.

Hagebutte	
Pfefferminze	
Assam	
Earl Grey oder	
Darjeeling	
	Glas 2,8

Alle Preise in Euro und inklusive 19% MwSt.



Dienstag bis Freitag 16 - 22 h

Samstag 15 - 22 h

Sonntag 15 - 20 h

ALTO - MIT

ALTO APERITIVANDO

Unsere Aperitivi & Weine werden wie in Südtirol üblich mit Knabbergebäck und einem hausgemachten Dip serviert.

Prosecco Valdo DOCG	0,1 l	4
Martini Bianco/Rosso		4
Aperol/Campari con ghiaccio		4
Aperol Soda		4,5
Campari Soda		4,5
Spritz Aperol		6
Prosecco, Aperol, Selter		
Veneziano		6
Weisswein, Aperol, Selter		
Spritz Bianco		5
Weisswein, Selter, Zitrone, Eis		
Spritz Campari		6
Prosecco, Campari, Selter		
Spritz Crodino		6
Prosecco, Crodino, Selter		
Spritz San Bitter		6
Weisswein, San Bitter rosso		
Frischi		6,5
Prosecco, Aperol, frischer O-Saft		
Mimosa		6
Prosecco, frischer O-Saft		
Hugo		6
Prosecco, Holundersirup, Minzblätter, Soda		
Americano		7
Campari, Martini Rosso, Soda		
Negroni		7,5
Campari, Martini Rosso, Gin und Soda		
Negroni Sbagliato		7
Campari, Martini Rosso und Prosecco		
Bellini		7
Prosecco, Pfirsich Mousse, Pfirsich Sirup		
Aperol Sour		7,5
Aperol, frischer Zitronen- und O-Saft		
Mona's Gin Tonic		9
Dry Gin Z44 (Roner/Südtirol), Tyrol Tonic (Südtirol)		

ALKOHOLFREI

Bitterino		4,5
San Bitter rot & frisch gepresster O-Saft		
San Bitter rot	0,1 l	3
Crodino	0,1 l	3

ALTO - BIER

Maxlrainer	0,33 l	3
Helles.Vollbier		
Forst 1857	0,33 l	3,5
Jubiläumsbier mit würzigem Geschmack		

ALTO – APERITIVO JEDEN FREITAG VON 17-20 UHR

Zu allen Getränken gibt es unsere feinen Häppchen.

Nach der Arbeit, zum Start ins Wochenende, mit Freunden treffen oder einfach nur so.

ALTO - DIGESTIF

	4 cl
Ramazzotti	4
Cynar	4
Montenegro	4
Fernet Branca	4
Amaretto di Saronno	4
Sambuca Molinari	4
Grappa / Psenner	5
Williams /Psenner	5
Vecchia Romagna	5
Bailey's	5

Alle Preise in Euro und inklusive 19% MwSt



Dienstag bis Freitag 16 - 22 h

Samstag 15 - 22 h

Sonntag 15 - 20 h

ALTO – WEINE OFFEN

SCHAUMWEIN 0,11 / 0,21

Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG 4 / 7

Valdo, Marca Oro, Venetien, 11 Vol %

Frisch, mit feinem Mandelton im Abgang.

WEISSWEIN 0,11 / 0,21

2017er Südtiroler Goldmuskateller 4 / 7,5

Pfefferer, Kellerei Schreckbichl 13,5 Vol %

Reife Äpfel und Orange, Ingwer, Akazienhonig und Muskat. Feines Frucht-Säure-Spiel, Kräuterwürze und kandierte Früchte im Nachhall.

2018er Südtiroler Pinot Grigio DOC 4 / 7,5

Kellerei Andrian, 13,5 Vol %

Angenehm weich und ausgewogen präsentiert sich der Wein am Gaumen – bis hin zum herrlich langen Abgang.

2017er Weissburgunder „Finado“ 4,2 / 8

Kellerei Andrian, 13 Vol %

Weiche, harmonische aber auch mineralischen Textur. Eleganter Körper und mild-tropische Aromen.

2017er Gewürztraminer DOC 4,5 / 8,5

Kellerei Andrian, 14,5 Vol %

Vielfalt an Duftnoten, welche an Rosen, Lilien, würzige Blüten, getrockneten Kräuter sowie an exotischen Früchten wie Mango und Maracuja erinnern.

2018er Sauvignon „Indra“ 5 / 9

Kellerei Girlan, 14,2 Vol %

Aromatisches Bouquet mit Noten von Stachelbeeren und Holunderblüten sowie leicht exotischen Nuancen. Am Gaumen frische Säure und tolle Mineralik.

ROSÉWEIN

2019er Lagrein Kretzer 4 / 7,5

Kellerei St. Pauls, 12 Vol %

Leichter Sommerwein, frische Säure, fruchtig und unkompliziert.

ALTO – HAUSWEINE

2017er Cuvée „T“ weiss, DOC

Kellerei Tramin, 12,5 Vol %

Weißburgunder, Chardonnay & Sauvignon

2017er Cuvée „T“ rot, DOC

Kellerei Tramin, 12,5 Vol %

Vernatsch, Merlot & Blauburgunder

0,11 3 € / 0,21 5,5 €

ROTWEIN 0,11 / 0,21

2018er St. Magdalener 4,2 / 8

Kellerei Egger Ramer, 13 Vol %

Leichter Südtiroler Lagenwein mit Duft nach Veilchen und Rosen, roten Kirschen und Himbeere. Abgerundet werden diese Nuancen von Bittermandel und Marzipan.

2018er Südtiroler Lagrein DOC 4,2 / 8

Kellerei Egger Ramer, 13 Vol %

Er gehört zu Südtirols Leitsorten und erlebt gerade vor allem aufgrund seiner fruchtigen Aromatik gepaart mit würzigen Noten und samtigen Gerbstoffen eine Renaissance. Dunkle Frucht, Gewürze und Lakritze am Gaumen mit frischer Säure.

2015er Südtiroler Cabernet Riserva DOC 4,5 / 8,5

Kellerei Rottensteiner, 13 Vol %

Kräftiger Wein mit sanft-weichen Tanninen. Anklänge von roter Johannisbeere mit grasigen Noten. Nuancen von Tabak, Schokolade Zedernholz machen den Wein rund und ausgewogen.

2016er Blauburgunder „Patricia“ 6 / 10

Kellerei Girlan, 14 Vol %

Samtige Weichheit und elegante Struktur. Reift 15 Monate im Holzfass und noch 6 Monate in der Flasche. Gut strukturierter und ausgeprägt fruchtiger, vielseitiger Blauburgunder.

Alle Preise in Euro und inklusive 19% MwSt