



**Essen im Spanglwirt
Tradition trifft auf Moderne,
Nachhaltigkeit und Bodenständigkeit**

**Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen.**

Winston Churchill

Unsere Küchenphilosophie ist bewusst regional und authentisch. Typische regionale Grundprodukte werden durch unser Küchenteam veredelt und der Kochlöffel wird kreativ geschwungen. Traditionelle hausgemachte Spezialitäten erwarten Sie bei uns und erfreuen Ihren Gaumen.

**Pranzo allo Spanglwirt
La tradizione incontra la modernità,
la sostenibilità e la solidità.
Qualcosa di buono dovrebbe essere offerto al corpo,
affinché l'anima voglia viverci.**

Winston Churchill

La nostra filosofia di cucina è consapevolmente regionale e autentica. I prodotti di base tipici regionali vengono raffinati dal nostro team di cucina in maniera creativa. Vi attendono specialità tradizionali fatte in casa che delizieranno il vostro palato.



"Spangla's" Specials | Offerte speciali "Spangla"

Schüttelbrottagliatelle mit Graukäsecreme
Tagliatelle "Schüttelbrot" con crema di "Graukäse"

1-3-7-9-12



€ 19,00

Risotto vom weißen Spargel mit Osterschinken & Petersilienöl
Risotto di asparagi con prosciutto cotto & olio al prezzemolo

1-7-9-12

€ 21,00

Saftiges Wildschweingulasch mit Kräuterspätzle & Zwiebelcrunch
Gulasch di cinghiale con "Spätzle" alle erbe & cipolle arrostate

1-3-7-9-12

€ 25,50

*Weißer Spargel mit Boznersauce | Osterschinken
Ahrntaler Petersilienkartoffeln
*Asparagi bianchi con salsa bolzanina | prosciutto cotto
patate della Valle Aurina*

3-7-12

€ 26,50

Vorspeisen – Primi Piatti

Tartar vom südtiroler Rind & geröstetes Brot | Wasabimajonese
Tartara di manzo "Altoatesino" & pane arrostito | majonese al "Wasabi"

1-3-4-10

€ 19,50 klein | picc.


*€ 26,50 groß | grande

Hausgemachte Gerstensuppe mit Tirtl

Zuppa d' orzo fatta in casa con "Tirtl"

1-3-7-9-12


€ 12,50

Erdäpfelblattlan | Sauerkraut 

Frittelle di patate | crauti stufati

1-3-7-9-12

€ 12,00

Kleiner Grüner Salat 

Insalata piccola verde


10

€ 5,20

"Walburga" Salat | Gemüse der Saison | Hausdressing

"Walburga" mista | verdure di stagione | salse della casa

10

€ 9,50 klein | picc. | starter 

*€ 14,50 groß | grande | main

*mit Truthanferri | con ferri tacchino +€ 6,50

*mit Thunfisch & Ei | con tonno e uovo cotte +€ 3,50

*mit | con Burrata +€ 6,00

*mit gebackenem Camembert | con Camembert +€ 4,50



Hauptspeisen – Piatti Secondi

Maccheroni oder Tagliatelle mit Tomatensauce

Maccheroni oppure Tagliatelle con salsa pomodoro

1-3-7-9-12

€ 13,50

Maccheroni oder Tagliatelle mit Bolognese Sauce

Maccheroni oppure Tagliatelle ragú

1-3-7-9-12

€ 13,50

Maccheroni oder Tagliatelle Carbonara

Maccheroni oppure Tagliatelle Carbonara

1-3-7-9-12

€ 13,50

Wienerschnitzel vom Truthahn | Pommes | hausgemachte Preiselbeeren

Cotoletta di tacchino alla milanese | patate fritte | mirtilli rossi fatti in casa

1-3-5

€ 18,50

“Geröstel” mit Kalbsschlegel & Kartoffeln | Krautsalat

Rosticciata tirolese con vitello & patate | insalata di crauti

7-9-10-12

€ 25,50

Hausgemachtes saftiges Rindsgulasch | Semmelknödel | Krautsalat

Gulasch di manzo fatto in casa | canederli di pane | insalata di crauti

1-3-7-9-12

€ 25,50



Hauptspeisen – Piatti Secondi

Wienerschnitzel vom Kalb | Erdäpfelsalat | hausgemachte Preiselbeeren

Cotoletta milanese di vitello | insalata di patate | mirtilli rossifatti in casa

1-3-10

€ 25,50

”Spangla’s” Nudelpfandl

”Spangla’s” pasta in padella

1-7-8-9-12

€ 17,50

*Südtiroler Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Eierspätzle & Zwiebelcrunch

**Arrosto di cipolla altoatesino con spaetzle all’ uova fatti in casa & croccante di cipolla*

1-3-7-9-12

€ 36,00 +/- 220gr

Im Pfandl: Spiegeleier mit Röstkartoffeln & krossem südtiroler Speck

Nel Pfandl: Uova all’occhio di bue con patate d’arrosto & speck altoatesino croccante

1-3-7-12

€ 16,00

* Nicht in der Halbpension inbegriffen € 10,00 Aufpreis

* Non incluso nella mezza pensione € 10,00 di supplemento



Dessert - Dolci

Hausgemachtes Schokoladentörtchen mit Vanilleeis
Tortino al cioccolato fatto in casa con gelato alla vaniglia
1-3-5-7
€ 11,00

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Gelato alla vaniglia con lamponi caldi
1-3-5-7
€ 8,00

”Spangla’s” Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren für 2 Personen
Kaiserschmarrn “Spangla” con mirtilli rossi per 2 persone
1-3-5-7
€ 15,00
+ Apfelmus | + puree di mele €3,00

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis
Sturdel di mele fatto in casa con gelato alla vaniglia
1-3-5-7
€ 8,00

Hausgemachte Sorbetvariation des Tages
Sorbetto del giorno
7
€ 9,00

Gedeck €2,00 p.P Hausgemachtes Brot + Aufstrich
Coperto €2,00 a.p. = pane della casa + crema da spalmare

Kinder | bambini

Maccheroni / Tagliatelle | Tomaten / Bolognese Sauce / Carbonara

Maccheroni / Tagliatelle | pomodoro / ragù / carbonara

1-3-7-9-12

€ 9,00

Hausgemachte Spätzle

“Spätzle“ fatte in casa

1-3-7-9-12

€ 8,00 mit Butter | con burro

€ 10,00 mit Bratensoße | con salsa

Wienerschnitzel vom Truthahn | Pommes

Cotoletta di tacchino alla milanese | patate fritte

1-3-5

€ 11,50

„Spangla’s“ Kinder - Nudelpfänchen

Pasta in padella per bimbi a “Spangla”

1-3-7-9-12

€ 11,50

Hausgemachte Chicken Nuggets | Pommes

Crocchette di pollo impanate fatte in casa | patate fritte

1-3-5-7

€ 11,50

Aufpreis große Portion € 3,50
Supplemento per porzione grande € 3,50
Kleinere Portion € -1,00
Portione piccola € -1,00
Zubereitung auf 2ten Teller € 2,50
Preparazione su 2° piatto € 2,50
zusätzlicher Brotkorb € 3,00
cestino di pane aggiuntivo € 3,00

Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.
Se necessario, si utilizzano anche prodotti congelati.