

ANTIPASTI

Unsere Kosterlen aus dem Meer	11213141516 7113114	42 €
Tatar vom Grauvieh Rind Himbeere, Kräutersauce 100 g	11317	32 €
Kräuterseitling Kaki mit Thymian, schwarzer Trüffel	7	28 €
Radicchio von unserem Burgarten Haselnuss, Heu	1131718	22 €

WARMES VORSPEISEN

Kürbiscrème Rosmarin, "Capriz" Käse	117	17 €
Risotto Hirschnduja, Salzzitrone, Salbei	7	23 €
Kartoffelpressknödel Lupinikäse, Kalbsbries Ragout, Zwiebel	11317	23 €
Brokkoli Ravioli "Capriz" Käse, Sardelle, Lakritze	1131417	20 €
Orecchiette aus geröstetem Weizen Stängelkohl, Brotkrokant	11314	20 €

HAUPTESPEISEN

Brisket vom Grauvieh Rind Mugo Kiefer, Blumenkohl	11617	28 €
Spanferkel Bier, Karotte, Mangold	117	29 €
Taube Walnüsse, Apfelchutney, Kürbis	7	30 €
Umberfisch Limette, Gurke	416	32 €
Kartoffel Weißwurst Alpencurry, Wirsing	11317	25 €

SIDE DISH

La Ratte Kartoffel	7 €
Gemischter Salat	7 €
Speck- Krautsalat	7 €

ANTIPASTI

Il Trabucco	11213141516 7113114	42 €
Tatar di manzo di razza Grigia Alpina Lamponi, bagnetto verde 100 g	11317	32 €
Cardoncello Caco al timo, tartufo nero	7	28 €
Radicchio del nostro orto Nocciola, fieno	1131718	22 €

PRIMI

Crema di zucca Rosmarino, formaggio "Capriz"	117	17 €
Risotto Nduja di cervo, limone salato, salvia	7	23 €
Canederlo pressato di patate Formaggio di Lupini, ragù di animelle, cipolla	11317	23 €
Ravioli di broccoli Formaggio "Capriz", acciughe, liquirizia	1131417	20 €
Orecchiette di grano arso Cime di rapa, pane croccante	11314	20 €

SECONDI

Brisket di manzo di razza Grigia Alpina Pino mugo, cavolfiore	11617	28 €
Maialino alla birra Carota, bietola	117	29 €
Piccione Noci, mostarda di mele, zucca	7	30 €
Corba rossa Lime, cetriolini	416	32 €
"Weißwurst" di patate Curry di montagna, verza	11317	25 €

SIDE DISH

Patate la Ratte	7 €
Insalata mista	7 €
Insalata di crauti e Speck	7 €

Coperto: 3 €

Si prega di comunicare intolleranze o allergie!

STARTERS

Our treasures from the sea	11213141516 7113114	42 €
Alpine Grey Beef Tatar Raspberry, herbs 100 g	11317	32 €
King oyster mushroom Persimmon with thyme, black truffle	7	28 €
Radicchio from our castle garden Hazelnut, hay	1131718	22 €

FIRST COURSES

Pumpkin cream soup Rosemary, "Capriz" cheese from our own cheese factory	117	17 €
Risotto Venison Nduja, salted lemon, sage	7	23 €
Potato dumpling Lupini cheese, sweetbread ragù, onion	11317	23 €
Broccoli Ravioli "Capriz" cheese, anchovies, liquorice	1131417	20 €
Orecchiette of roasted wheat Stem cabbage, bread crisp	11314	20 €

MAIN COURSES

Alpine Grey Beef Brisket Mountain pine, cauliflower	11617	28 €
Suckling pig Beer, carrot, chard	117	29 €
Pigeon Walnut, apple chutney, pumpkin	7	30 €
Umberfish Lime, cucumber	416	32 €
Potato "Weißwurst" Alpine curry, Savoy cabbage	11317	25 €

SIDE DISH

Potato la Ratte	7 €
Mixed salad	7 €
Speck- and cabbage salad	7 €

Cover charge: 3 €
Please advise any intolerances or allergies!



Wir leben Gastronomie!

Und das an einem der schönsten Orte, die Bozen zu bieten hat.

Fernab des Stadtrubels heißen wir unsere Gäste willkommen und wollen ihnen ein paar Stunden Auszeit vom Alltag gewähren bitten Sie deshalb laute Handygespräche und Videoanrufe zu vermeiden.

Unsere Haselburg Klassiker

Kräuterseitling Kaki mit Thymian, schwarzer Trüffel	7
Risotto Hirschnduja, Salzzitrone, Salbei	7
Spanferkel Bier, Karotte, Mangold	117
Buchteln vom Blätterteig Johannisbeere, Zabaione	11317
68 €	

Bozen und Umgebung (vegetarisch)

...auf Anfrage Vegan

Radicchio von unserem Burgarten Haselnuss, Heu	1131718
Knödel nach "Puttanesca" Art	11317
Penne Felicetti "Cacio al pepe", Lauch	11317
Kartoffel Weißwurst Alpencurry, Wirsing	11317
„Namelaka“ vom Lupinenkaffee Himbeere, Schokolade	1131718

82 €

0..km 0

Unsere Kosterlen aus dem Meer

11213141516
7113114

Brokkoli Ravioli
"Capriz" Käse, Sardelle, Lakritze

1131417

Fusilloni
Heuschreckengarnele, Paprika, Erdnuss

112151617

Umberfisch
Limette, Gurke

416

Halbgefrorenes vom Mandelkrokant
Whiskey, Schokolade, Kastanienhonig

1131718

90 €

„Haselburg Tasting“

Sieben Gänge Überraschungsmenü
Nur abends für den gesamten Tisch bis 20 Uhr wählbar.

105 €

In Vino Veritas

4 Gläser Weinbegleitung – für alle Menüs wählbar 35 €
5 Gläser Weinbegleitung – für alle Menüs wählbar 49 €

Genuss ohne Alkohol

4 Gläser lokale Apfelsaftbegleitung von Kohl – für alle Menüs wählbar 19 €
5 Gläser lokale Apfelsaftbegleitung von Kohl – für alle Menüs wählbar 23 €

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

Sollten bestimmte Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei der Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Informationen.

Gedeck: 3 €



Viviamo la gastronomia!

E lo facciamo in uno dei luoghi più incantevoli di Bolzano. Lontani dalla confusione cittadina, diamo il benvenuto agli ospiti che desiderano ritagliarsi un momento tutto per loro, dimenticandosi, per un paio d'ore, della frenetica vita di ogni giorno e chiediamo gentilmente di evitare conversazioni ad alta voce al cellulare e videochiamate.

I nuovi classici di Haselburg

Cardoncello	7
Caco al timo, tartufo nero	
Risotto	7
Nduja di cervo, limone salato, salvia	
Maialino alla birra	117
Carota, bietola	
"Buchteln" sfogliate	11317
Ribes rosso, zabaione	

68 €

Bolzano e d'intorni (vegetariano) ... su richiesta vegano

Radicchio del nostro orto	1131718
Nocciola, fieno	
Canederlo alla puttanesca	11317
Penne Felicetti	11317
Cacio al pepe, porro	
"Weißwurst" di patate	11317
Curry di montagna, verza	
"Namelaka" al caffè di lupini	1131718
lamponi, cioccolato	

82€

0..km 0

Il Trabucco

11213141516
7113114

Ravioli di broccoli
Formaggio "Capriz", acciughe, liquirizia

1131417

Fusilloni
Canocchie, peperoni, arachidi

112151617

Corba rossa
Lime, cetriolini

416

Semifreddo al croccante di mandorle
Whiskey, cioccolato, miele di castagne

1131718

90 €

„Haselburg Tasting“

Sette portate a sorpresa selezionabile per l'intero tavolo solo la sera fino alle ore 20

105 €

In Vino Veritas

Accompagnamento di 4 calici di vino – selezionabile per tutti i menu 35 €

Accompagnamento di 5 calici di vino – selezionabile per tutti i menu 49€

Godimento senza alcool

4 calici di succhi di mela locali di Kohl- selezionabile per tutti i menu 19 €

5 calici di succhi di mela locali di Kohl – selezionabile per tutti i menu 23 €

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali.

Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.

Qualora alcune sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

Coperto: 3 €



We live gastronomy!

And we do so in one of the most beautiful spots in and around Bolzano.

Close yet far away from the hustle and bustle of the city, we welcome our guests and hope to offer them a timeout to relax and regenerate and therefore ask you to avoid loud cell phone conversations and video calls.

Our Haselburg classics

King oyster mushroom Persimmon with thyme, black truffle	7
Risotto Venison Nduja, salted lemon, sage	7
Suckling pig Beer, carrot, chard	117
Puff pastry "Buchteln" Currant, sabayon	11317
68 €	

Bolzano and surroundings (vegetarian) *... on request vegan*

Radicchio from our castle garden Hazelnut, hay	1131718
Dumpling á la "Puttanesca" style	11317
Penne Felicetti "Cacio al pepe", leek	11317
Potato "Weißwurst" Alpine curry, Savoy cabbage	11317
Lupin coffee "Namelaka" Raspberry, chocolate	1131718
82 €	

0..km 0

Our treasures form the sea

11213141516
7113114

Broccoli Ravioli
"Capriz" cheese, anchovies, liquorice

1131417

Pasta Fusilloni
Mantis shrimp ragù, paprika, peanut

112151617

Umberfish
Lime, cucumber

416

Almond and Whisky half frozen
Whiskey, chocolate, chestnut honey

1131718

90 €

„Haselburg Tasting“

Serving 7 dishes as a Surprise Available only for the entire table.
Only for dinner until 8 pm.

105 €

In Vino Veritas

4 glasses wine pairing - available for all menus 35 €
5 glasses wine pairing - available for all menus 49 €

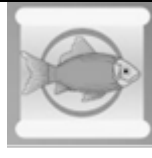
Delight without alcohol

4 glasses local apple juice pairing from Kohl - available for all menus 19 €
5 glasses local apple juice pairing from Kohl - available for all menus 23 €

We always try to use local ingredients.
If necessary, ingredients from the EU and non-EU are used.

If some substances provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering.
They will be glad to give you further information.

Cover charge: 3 €

	1.CEREALS CONTAINING GLUTEN wheat, (such as spelt and forasan wheat), rye, barley, oats and products thereof		2. CRUSTACEANS and products thereof
	3.EGGS and products thereof		4. FISH and products thereof
	5. PEANUTS and products thereof		6. SOY and products thereof
	7. MILK and products thereof		8. NUTS almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and products thereof
	9. CELERY and products thereof		10. MUSTARD and products thereof
	11. SESAME and products thereof		12. SULPHUR DIOXIDE & SULPHITES with more than 10mg/kg or 10mg/ltr
	13. LUPIN and products thereof		14.MOLLUSCS and products thereof

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Il nostro team è a sua completa disposizione per ulteriori informazioni e per la creazione del piatto adatto ad ogni esigenza.
Se necessario si possono utilizzare anche prodotti surgelati.

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit.
Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.
Bei Bedarf können auch tiefgekühlte Produkte verwendet werden.

If certain substances or products trigger allergies or intolerances, please inform our staff when placing your order. They will be happy to provide you with detailed information.
If necessary, frozen products can also be used.