

BELEGTE BRÖTCHEN

UNSER BROT WIRD MIT SAUERTEIG GEBACKEN

DOLOMITI Belli Speck, Käse, Salzgurken	6.00
GARDA Carpaccio vom Salzfleisch aus Eigenproduktion, Rucola, gehobelter Trentingrana	6.50
VEGETARIANO Gegrillte Gemüse, geräucherte Scamorza, Tomatenscheiben	5.50
CAPRESE Mozzarella, Tomaten, Salat	5.00
FUGA Parmaschinken 24 Monate, Mozzarella, schwarze Olivencreme	6.00
VOLATA Thunfisch, Tomaten, Mayonnaise	6.00
TOAST Schinken und Käse	5.00



BEILAGEN

Pommes*	5.00
Gemischter Salat	4.00
Gegrillte Gemüse	7.00

BURGER

UNSER BROT WIRD MIT SAUERTEIG GEBACKEN

BIKE BURGER Rindfleisch aus Eigenproduktion, Salat, Tomaten, Edamer, Saucen	13.00
CHICKEN Hühnerschnitzel*, Salat, Tomaten, Saucen	12.00
BIKE PORK Lucanica, Kartoffelpuffer*, Zwiebeln, Paprika, Saucen	12.00
BIKE GREEN Spinatpatty, Rucola, Joghurt Sauce, Kopfsalat und Tomaten	12.00
GOURMET Rindfleisch aus Eigenproduktion, Guanciale, Vogersalat Tomaten, Creme von Büffelmozzarella g.U.	15.00
BIKE BURGER XXL Doppelrindfleischpatty aus Eigenproduktion, knuspriger Bauchspeck, Salat, Tomaten, Doppeledamer, Saucen	17.00

EXTRAS

- SPIEGELEI	+ 1.50
- BACON	+ 1.50
- KARTOFFELPUFFER	+ 1.50

Alle Burger werden mit einer BEILAGE NACH WAHL SERVIERT:

- Pommes*
- Gemischter Salat
- Gegrillte Gemüse + 1.50



SALATE

TONNO Thunfisch, Büffelmozarellabällchen, grüner Salat, Radicchio, Mohren, Cocktailtomaten	13.00
POLLO Gegrilltes Hühnchen, grüner Salat, Radicchio, Mohren, Cocktailtomaten	12.00
VIOLA Vogersalat, Cocktailtomaten, Avocado und Räucherlachs	15.00
ORTO Grüner Salat, Tomaten, Veggie-Frikadellen, Hummus mit Kichererbsen und Paprika	12.00

BABY MENÜ

UNTER 12 JAHREN
Inklusive Getränk nach Wahl

Wurstel mit Pommes*	9.00
Baby-Schnitzel	9.00
Baby- gegrilltes Hühnchen	9.00
Baby-Nudeln mit Tomatensauce (Frische Nudelteig hergestellt in unserer Werkstatt)	8.00

Alle Baby-Gerichte schließen eine 0,5L Wasserflasche oder ein Getränk in Dosen ein

IN DIESEM LOKAL IST DIE SERVICEGEBÜHR INBEGRIFFEN

UNSERE HAUPTGERICHTE

Hühnerschnitzel mit Pommes*	13.50
Hühnerbrust mit Pommes*	13.00
Rindssteak vom Grill mit Rucola, Cocktailtomaten, gehobeltem Grana, dazu Pommes *	19.00



KARTOFFELPUFFER

Unser Kartoffelpuffer* 18,00	18,00
------------------------------	-------

Dazu gibt es eingelegte Gemüse und Bohnen, verschiedene Aufschnittsorten und Caseolet-, Vezzana- und Cuor di Fassa- Käse.

Bauernkartoffelpuffer* 16.00	16.00
------------------------------	-------

served with pickled giardiniera and beans on the side, with a platter of grilled vegetables and Caseolet, Vezzana and Cuor di Fassa cheeses.

Rustikales Gericht mit gegrilltem Rohschinken, Burratina und Kartoffelpuffer*.	14.00
--	-------

PLATTEN

Aufschnittplatte	12.00
Käseplatte	12.00
Gemischte Platte	14.00
Platte mit gegrilltem Gemüse und Käse	11.00

SALZ FLEISCH

CARPACCIO VON SALZFLEISCH mit Rucola und gehobeltem Grana	14.00
---	-------

GEGRILLTES SALZFLEISCH mit Rucola und eingelegtem Gemüse	16.00
--	-------

SALZFLEISCH

Das Fleisch von einheimischen Erzeugern wird von unseren Köchen und Köchinnen mit Gewürzen und Kräutern aus Bio-Gärten gepökelt.

FINGERFOOD

Bruschetta mit frischen Datteltomaten, Büffelmozzarella, Oregano und Gardaseeolivenöl	12.00
---	-------

Kartoffelpuffer* (2 Stücke)	2.00
-----------------------------	------

Fritto MIX* Köstliche Mischung aus Fingerfood: Gefüllte frittierte Oliven, Mozzarella-Sticks, Frittierte Gemüse "Steak-house" Kartoffeln, Bandidos & Jalapenos	12.00
---	-------

Frittierte Gemüse*	4.00
Gefüllte frittierte Oliven*	5.50
Mozzarella-Sticks*	6.00
Frittiertes Hähnchen*	7.00
Pommes*	5.00
Zwiebelringe*	4.00
Jalapeños* 	5.50

DESSERTS

Desserts werden mit viel Handarbeit in unserer Konditorei mit frischen und hochwertigen Zutaten vorbereitet!

Linzer Kuchen aus Haselnussmehl und braunem Zucker, mit Zimt aromatisiert, mit Preiselbeermarmelade gefüllt.	4.50
---	------

Sacher Wiener Sacher: Schokoladenbiskuit mit Mandelmehl, Aprikosenfüllung und weicher Schokoladenglasur. Geeignet auch für Gäste mit Gluten- und Laktosenunverträglichkeit.	5.00
--	------

Crostata weicher Mürbeteig mit Aprikosen- oder Beerenmarmelade	3.50
---	------

Pastiera napoletana Mürbeteig mit Ricotta-Füllung, gekochtem Weizen und kandierten Orangenwürfeln.	4.00
---	------

Apfel-, Joghurt- und Kokuskuchen Omas klassisches Apfelkuchen mit Naturjoghurt und Kokosnussmehl	4.00
---	------

Strudel mit Äpfeln aus dem Trentino mit selbstgemachtem Blätterteig..	4.00
--	------

DESSERT IM GLAS

Panna cotta mit Himbeeren	5.50
Haselnuss	5.50
Pistazie	5.50
Tiramisù	5.50

Es steht immer eine Auswahl an kleine Gebäckdelikatessen aus Eigenproduktion. Fragen Sie an unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen!

*Tiefgekühlte Produkte

Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben und sich Informationen über die Zutaten in den Gerichten wünschen, konsultieren Sie bitte die Allergietabelle über den untenstehenden QR-Code oder wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen an.

- Tagesmenü
- Veranstaltungen
- Newsletter
- Allergenregister (IT)

