



## Traditioneller Mittagsgenuss

Tiroler Räucherteller  
∞∞

Speckknödelsuppe  
∞∞

Käsenockensuppe  
∞∞

Pasta „mediterranea“  
*Tomaten | Peperoni | Feta | Oliven*  
∞∞

Hausgemachte Schlutzkrapfen  
∞∞

Knödeltris  
*Pilze | Käse | Spinat*  
∞∞

Schnitzel Wiener Art  
*mit Beilage*  
∞∞

Apfelstrudel  
*mit Vanille-Eis*  
∞∞

Topfenstrudel  
*mit Vanillesauce*  
∞∞

Kaiserschmarrn  
∞∞

Käsevariation  
∞∞





## Exklusive Abend-Highlights

### KALTE VORSPEISEN

Gebackener Kalbskopf

*Knödelcarpaccio | marinierter Kohlrabi*

oo

Lachstartar

*Sauerrahm | Gurkenespuma*

oo

Hirschcarpaccio

*marinierte Pfifferling*

oo

### SUPPEN

Südtiroler Weinsuppe

*Zimtcroûtons*

oo

Bärlauchschaumsüppchen

*Schwarzbrotcroûtons*

oo

Rote-Beete-Creme

*geriebener Rettich | Chip*

oo

### WARME VORSPEISEN

Ravioli

*Radicchio Ricotta | Apfel | Salbeibutter*

oo

Cremiger Kräuterrisotto

*Ziegenkäse*

oo

Safrantagliolini

*getrocknete Tomaten | Garnelen*

oo



### RESTAURANT STERN HÜTTE

Rosskopf 16 I-39049 Rosskopf - Sterzing - Südtirol | Tel: +39 347 245 4930 | Mail: stern@stern.one  
[www.stern.one](http://www.stern.one)

## Exklusive Abend-Highlights

### HAUPTSPEISEN

#### Gebratene Forelle

*Kartoffelrösti | marinierter Fenchel | Orangenfiltes*  
∞

#### Lammkarree

*Kräutermantel | Süßkartoffelpüree | Brokkoli*  
∞

#### Gefüllte Hühnerbrust

*Gemüse-Couscous*  
∞

#### Rosa gebratene Entenbrust

*Orangensauce | Blaukraut | Schupfnudeln*  
∞

### DESSERTS

#### Topfen-Nougat-Knödel

*Vanillesauce | Früchte*  
∞

#### Buchweizentörtchen

*Apfel-Birnen-Ragout*  
∞

#### Schoko-Crème Brûlée

*frische Früchte*  
∞

#### Topfen-Mohn-Schnitte

*Zwetschgenkompott | Vanilleeis*  
∞

#### Marillenschmarrn

∞

#### Kräutereis

∞

