

# GRÜSS GOTT IM GLACIER RESTAURANT GRAWAND

DEM HÖCHSTEN HOTEL-RESTAURANT EUROPAS AUF 3.212 M



## UNSERE GERICHTE

Originales Marend Brettl  
mit geräucherten Spezialitäten und Käse aus der Region (1,4,5) € 16,00

Frische Tomaten mit Südtiroler Mozzarella  
Basilikum und Oliven (5) € 12,50



Rinderkraftbrühe  
mit Speckknödel (1, 2, 5, 7) € 8,00

Erbisen Minz Cremesüppchen  
mit geröstetem Speck IGP und Vollkorncroutons (1, 5, 7) € 9,00



Schüttelbrot Tagliatelle  
vom Eggerhof mit Hirschragout (1, 2, 5, 7, 9) € 14,00

Käseknödel  
mit Butter, Parmesan und Krautsalat (1, 2, 5) € 12,00

Nudeln nach unserer Art (1, 2, 5, 7) € 13,50



„Original Schöpsernes“  
Bratl vom Schnalser Schaf (7, 9) € 21,00

Wienerschnitzel vom Kalb (1, 2, 5) € 18,00

Gulasch vom Rind (9) € 19,50

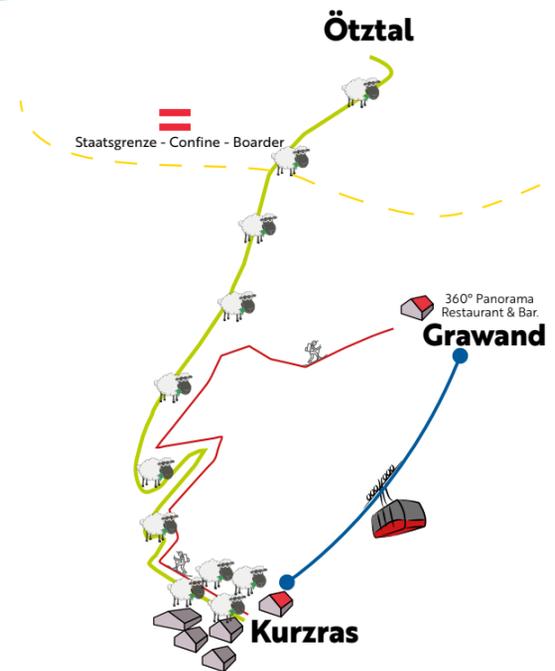
### Unsere Beilagen

- Gemüse (7)
- Eierspätzle (1, 2, 5)
- Röstkartoffel (5)
- Pommes
- Reis



2 Spiegeleier  
mit Röstkartoffel und Speck IGP (5) € 12,50

Omlät  
mit Schinken und Käse (1, 2, 5) € 12,50



## SÜSSES

Kaiserschmarrn  
mit Preiselbeeren oder Apfelmus € 12,50

Vanilleeis mit heißen Himbeeren € 8,00

Gebackene Apfelküchlein  
mit Vanillesauce € 9,00



Südtiroler Apfelstrudel € 4,50

Buchweizentorte  
mit Preiselbeeren € 4,50

Quark Torte mit Himbeeren € 4,50

Schoko Kuchen € 4,50

- + Sahne € 1,00
- + Vanillesauce € 2,50
- + Kugel Eis € 2,00

## WUSSTEST DU?

Im Schnalstal gibt es eine jahrhundertealte Tradition: Im Sommer wird das traditionelle Bratl vom Schaf zubereitet, das im Südtiroler Dialekt auch „Schöpsernes“ genannt wird. Ebenso ist der Schafübertrieb im Schnalstal eine uralte und weiterhin lebendige Tradition.

Dieser archaische Brauch des Schafübertriebs, auch als Transhumanz bekannt, ist Teil des UNESCO-Weltkulturerbes. Als einziger Schafübertrieb der Welt führt er über eine Strecke von 44 Kilometern, überquert dabei einen Gletscher sowie eine Ländergrenze. ▲

## „JE KÜRZER DIE WEGE UM SO BESSER UND GESÜNDER DAS ESSEN.“

Wir sind lokal und regional verankert! Unsere Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten stärkt die regionale Wirtschaft, fördert nachhaltige Landwirtschaft und bewahrt traditionelle Handwerkskunst. Wir beziehen frische Milch, Käse, saisonales Obst, Gemüse und Fleisch aus der Umgebung, um kurze Lieferwege und hohe Qualität zu gewährleisten. Wir kochen regional, saisonal und im Einklang mit der Natur. Wir glauben, dass gutes Essen mehr ist als nur eine Mahlzeit – es ist ein Erlebnis, das verbindet und Erinnerungen schafft. Die Kunst ist es, dem Gast ein Stück Südtirol mitgeben zu können! ▲



### ALLERGENTABELLE:

1 Gluten 2 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse 3 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse 4 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse 5 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse 6 Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse 7 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse 8 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse 9 Sulfite in Konzentrationen 10 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse