

# Benvenuti - Herzlich willkommen - Welcome

**T**örggelen kommt vom Lateinischen, dem Begriff "Torggl - Traubenpresse". So wurden in vergangenen Zeiten viele Arbeiter beim Traubenpressen benötigt. Nach der Arbeit saß man gesellig zusammen, man trank und aß, was die traditionelle Bauernkost bot. So verkostete man damals wie heute in der Törggelezeit die verschiedenen Stufen des neuen Weines (Traubensaft, Suser, neuer Wein, und gereiften Wein). Dazu aß man die alte Bauernkost. Davon bieten wir Ihnen heute geröstete Kösten (Kastanien), Speck, Käse, Kaminwurzeln oder gekochte Hauswürste, Geselchtes (Geräuchertes) und Gekochtes, Gesurtes (Gepökelt) mit Sauerkraut und hausgemachten Knödeln. Süßspeisen wie Krapfen oder Apfelgerichte sind beim Törggelen sehr beliebt. Zum Abschluß und zur Verdauung ist ein Schnaps die beste Medizin.

*Per i nostri ospiti  
italiani ci  
prendiamo  
l'impegno di  
tradurre il menu e  
di consigliarvi al  
meglio*

## Zum Törggelen



**Traubenmost** (rot - alkoholfrei) **2,50 4,90**  
**Apfelsaft naturtrüb** **2,50 4,90**  
**Suser (Sturm)** neuer Wein **2,90 5,80**  
(rot-fruchtig-spritzig-leicht alkoholhaltig)

## Offene Weine



**Weißer Hauswein** 2,90 5,80 11,60  
**Roter Hauswein, Eigenbau** 2,90 5,80 11,60  
**Roter Torggltropfen, Kellererl Kaltern** 2,90 5,80 11,60  
**Lagrein (dunkel, vollmundig)** 3,50 6,90 13,80  
**Goldmuskateller (sehr süß)** 3,90 7,90 15,60

## Südtiroler D.O.C. Weine aus der 7/10 Flasche offen serviert



Trinkreihfolge Weinverkostung

<b>Chardonnay</b> (zart, fruchtig, Apfelnoten)	K. Kaltern	19,10	13,40	7,10	3,40
<b>Sauvignon</b> (aromatisch, grasig, Brennessel)	K. Bozen	20,70	14,50	7,60	3,60
<b>Gewürztraminer „Selida“</b> (Rosennoten, aromatisch)	K. Tramin	23,20	16,30	8,60	4,10
<b>Rosé „T“ Cuvée</b> (Lagrein Merlot u Pinot Nero)	K. Tramin	16,30	11,50	6,00	2,90
<b>Kalterersee „Leuchtenberg“</b> Classico Superiore	K. Kaltern	20,00	14,00	7,40	3,50
<b>Lagrein Baron Carl Eyrl</b> (Beeren, voll)	K. Bozen	24,60	17,30	9,10	4,30
<b>Rosenmuskateller</b> (lieblich, rot)	K. Kaltern	20,00	14,00	7,40	3,50



Weitere Weine finden Sie auf Seite 6

## Biere

„FORST“ vom Fass *groß* 4,00 0,40 L  
„FORST“ vom Fass *klein* 2,10 0,20 L  
Weissbier „Weihenstephan“ NATURTRÜB 4,70 0,50 L  
Weissbier „Franziskaner“ NATURTRÜB 4,70 0,50 L  
Weissbier „Franziskaner“ KRISTALL 4,70 0,50 L  
Weissbier „Franziskaner“ DUNKEL 4,80 0,50 L  
Weissbier „Franziskaner“ ALKOHOLFREI 4,70 0,50 L  
Bier *alkoholfrei* „Claustaler“ 2,90 0,33 L

## Erfrischungs Getränke

	groß (0,4 L)	klein (0,2 L)
Apfelsaftschorle	3,50	1,80
Traubensaftschorle	3,80	1,90
Holunderschorle	3,50	1,80
Johannisbeerschorle	3,80	1,90
Limo, Spezi, Radler	3,80	2,00
Coca Cola, Fanta	3,80	2,00
Coca Cola light oder zero	0,33 L	3,00

## Aperitivo

**Spritz Aperol** (Veneziano) **3,80**  
**Hugo** (Prosecco mit Holunder) **3,80**  
**Prosecco DOCG „VALDO ORO“** **3,50**  
**Fragolino** (Erdbeertraubensekt) **3,00**

## Mineralwasser

**mit** oder **ohne** Kohlensäure  
0,5 Liter 2,20 €  
1,0 Liter 4,00 €



## Jausen - Brotzeiteller

**Brettljause** Schinkenspeck, Beinschinken, Kaminwurz, Bergkäse würzig u. mild, Salami, Meerrettich, Butter (garniert) **12,90**

**Räucherplatte** Schinkenspeck, Beinschinken, Kaminwurz, geräuchertes Rindfleisch, Meerrettich, Butter (garniert) **12,90**

**Gemischte Aufschnittplatte mit Ei**, Butter (garniert) **12,90**

**Südtiroler Schinkenspeck** am Stück **oder** fein geschnitten (garniert) **10,90**

**Hausschinken** (Beinschinken gekocht) mit Meerrettich, Butter (garniert) **10,90**

**1 Paar Kaminwurzen** mit Gurke **6,50**

**1 Portion Käse** mit Butter (1 Sorte 6,00) (2 Sorten 7,80) (3 Sorten 9,50) (4 Sorten 11,20)

**Gemischte Käseplatte (5 Sorten gemischt)** mit Feigensenf, Butter (garniert) **12,90**

Südtiroler Bergkäse würzig

Südtiroler Bergkäse mild

Gorgonzola (sahnig cremig mild)

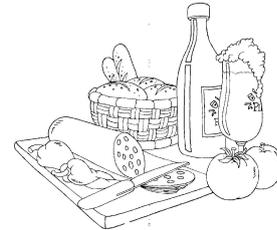
Taleggio (Weichkäse mit Rotschmiere)

Trentingrana (würziger Hartkäse aus dem Trentino)

Emmentaler geschnitten oder am Stück

Edamer

Brie



**HAUSPLATTE Fischerkeller (für 2 Personen)** **32,00**

Schinkenspeck, Beinschinken, Kaminwurz, geräuchertes Rindfleisch, Salami, Schinkenwurst, Gorgonzola, Bergkäse mild und würzig, Taleggio, Tomate, Butter, Ei, Meerrettich (garniert)

## Salate

**Wurstsalat** (Schinkenwurst mit Zwiebel, Essig u. Öl) **6,90**

**Wurstsalat mit Emmentaler** (Zwiebel, Essig u. Öl) **7,90**

**Krautsalat mit geröstetem Speck** (Speckkrautsalat) **3,90**

**Rettich weiß** fein geschnitten **3,90**

**Tomatensalat mit Zwiebel** **4,50**

**Bohnensalat weiß mit Zwiebel** **3,50**

**Rettich weiß + Tomatensalat** mit Zwiebel **4,90**

**Gemischter Beilagen Salat** **5,50**

**Mozzarella 125 g. (Caprese)** mit Tomaten u. Basilikum **7,50**

## Hausgemachte Suppen



<b>Kürbissuppe</b> (leicht und sahnefrei)	als Vorspeise klein 4,00	€ 6,50
<b>Gerstsuppe</b> mit geräuchertem Haxenfleisch	als Vorspeise klein 4,30	€ 6,90
<b>Gulaschsuppe</b>	als Vorspeise klein 4,90	€ 7,90

## Törggele-Gerichte

<b>Ahrntaler Schlutzkrapfen</b> mit Parmesan und nussbrauner Butter	8,90
(Südtiroler Teigtaschen gefüllt mit Spinat und Quark, hergestellt von „Ahrntaler Schlutzkrapfen“)	als Vorspeise (klein): 6,90
<b>Knödeltris hausgemacht</b> ( 1Speck, 1Käse, u. 1Spinat -Knödel) Parmesan u. Butter	10,80
<b>Surfleisch gekocht mit Sauerkraut</b>	12,90
(gepökelter Schweineschopf geräuchert u. gekocht ) mit Senf, Meerrettich u. Brot	
<b>Geselchte Rippelen gekocht mit Sauerkraut,</b>	13,90
Senf, Meerrettich u. Brot	
<b>1 Hauswurst oder Blutwurst oder 1 Paar Meraner Würstel</b>	8,50
oder <b>Leberwurst</b> mit Sauerkraut, Senf u. Brot	
<b>1er Törggeleteller</b>	17,50
Surfleisch, Rippelen, Speckknödel, Sauerkraut, Senf, Meerrettich u. Brot	
<b>2er Törggeleplatte</b>	34,50
Surfleisch, Rippelen, Speckknödel, Sauerkraut, Hauswurst ( <b>oder</b> Blutwurst), Senf, Meerrettich u. Brot	
<b>4er Törggeleplatte</b>	68,00
Surfleisch, Rippelen, Speckknödel, Sauerkraut, Hauswurst und ( <b>Blutwurst oder</b> Meraner Würstel, Senf, Meerrettich u. Brot	
<b>Gulasch mit 2 Knödel</b> (vom Rinds-Schulterscherz) nach Art des Chefkoches	13,90
<b>Rindfleisch</b> sauer, lauwarm, mit Zwiebel u. Brot	10,90
<b>Kalbskopf</b> sauer, (lauwarme Sülze) mit Zwiebel u. weißen Bohnen u. Brot	10,90
<b>Port. Kartoffel-Speck-Rösti</b> oder <b>Port. gekochtes Sauerkraut</b>	3,90
<b>1 hausgemachter Knödel</b> als Zulage Speck, Käse, Spinat, Pfifferling	2,90
oder Semmelknödel (ohne Parmes. u Butter)	

## Was es sonst noch gibt . . .

**2 Pfifferlings-Knödel** (hausg.) mit Speck- Krautsalat  € 10,80

## Fleisch vom Grill . . .

**Gemischter Spieß vom Grill** mit Kartoffel-Speck-Rösti € 14,90  
u. Steaksoße (Schweinsfilet, Kalbfleisch, Huhn, Grillwurst, Speck, Kirschtomate, Zucchini, Pepperoni, Zwiebel)

**Schweinerollbraten** mit Kartoffel-Speck-Rösti € 12,90  
(Porchetta in Scheiben gegrillt), (dazu Senf und Meerrettich)

**Entrecôte** (ca. 300g, aus dem Zwischenrippenstück vom Rind) € 18,90  
in der Gußeisenpfanne frisch zubereitet, mit Kartoffel-Speck-Rösti u. Kräuterbutter

**Spareribs** vom Jung-Schwein,  
ca. 450g, mit Kartoffel-Speck-Rösti  
u. hausgemachter Steaksoße



€ 14,90



## Desserts



**Geröstete Kastanien** 1 Portion (15 bis 20 St.) 4,90

Bitte beachten Sie, dass Kastanien nur außerhalb der Stoßzeiten frisch geröstet werden können. Informieren Sie sich bitte so früh wie möglich. Vielen Dank!



**Zwei Erdbeer Knödel** oder **zwei Zwetschgen Knödel** (hausgemacht) 8,50  
in Zimt - Zucker - Butter - Brösel und **1 Kugel Vanilleeis**

(Da die Knödel frisch zubereitet werden, sollten bei der Bestellung mind. 25 Minuten mitberechnet werden.)

**Mohnkräpfen** gebacken nach Ultentaler Art (3 Stück)  5,40

**Apfelküchlein** in Zimtzucker mit **Vanilleeis** 6,90

**Heiße Liebe** (2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren) 4,60

**Zwei Kugeln Vanilleeis** mit **Eierlikör** (Bombardino Roner) 4,90

## Grappa, Klar

Bauerngrappa Saltnerhof Kaltern 47°	2,80
Grappa Selezione milder Cuvée 43°	3,50
Chardonnay Grappa 43°	3,80
Sauvignon Grappa 43°	3,80
Gewürztraminer Grappa 43°	3,80
Blauburgunder Grappa 43°	3,80
Lagrein Grappa 43°	3,80
Cabernet Grappa 43°	3,80
Serenade Grappa <i>feine Rarität</i> 45° aus	4,20

Goldmuskateller Trockenbeerauslese Trester stammend vom Dessertwein „Serenade“ der Kellerei Kaltern, welcher mehrfach ausgezeichnet wurde.

## Grappa, Barrique

Grappa Barrique „Psenner“ 43°	3,50
Grappa St. Magdalener „Psenner“ 41°	4,20
Grappa Stravecchia <i>le dic'otto lune</i> „Marzardo“ in 4 verschiedenen Holzfässern gereift 41°	4,20
Grappa Affinata Chardonnay GIRAE	5,50
Grappa Affinata Gewürztraminer GIRAE	5,50
Grappa Affinata Amarone GIRAE	5,50
Grappa <u>RISERVA 10 Jahre</u> Ciliegi Affina „Marzardo“ in Kirschholzfässern gereift, 43° rund und delikates im Geruch und im Geschmack. Weiches, feines und elegantes Bouque	8,50

## Ansatzschnäpse Hausgemacht

Heidelbeerlikör aus frischen Heidelbeeren	2,80
Limoncello (Zitronenlikör)	2,80
Nusseler (aus grünen Walnüssen mit Gewürzen)	2,80
Latschenkiefer (aus Zapfen u. Nadeln der Kiefer)	3,00

## Alkoholische Mixgetränke

Jack Daniels Cola	7,00
Havana 7 Jahre Cola	7,00
Havana 3 Jahre Cola	5,00
Bacardi Cola	5,00
Gin Tonic	5,00
Vodka Lemon	5,00

## Prickelndes

Erdbeertraubensekt (Fragolino)	3,00
Glas Prosecco	3,30
<b>Spritz Aperol</b> (Veneziano)	3,80
<b>Hugo</b> (Prosecco mit Holunder)	3,80



## Schnäpse u. Brände

Williams (Psenner) mit Birne	3,50
Williams (Psenner) (ohne Birne)	3,00
Marillenbrand (Pircher)	3,00
Waldler Himbeere (Unterthurner)	3,20
Obstler (Psenner)	2,80
Vogelbeergeist (Psenner)	3,00
Zwetschgenbrand	3,00

## Liköre

Apfellikör	2,50
Saure Marille	2,50
Nusslikör	2,50
Schokoladen - Williams	3,00
Honig - Williams	3,00

## Digestive

Montenegro	3,30
Ramazotti	3,30
Averna	3,30
Vecchio Amaro del Capo	3,30
Cynar	3,30
Fernet Branca oder Menta	3,30
Jägermeister	3,30
Sambuca Molinari	3,30
Killepitsch	3,30

## Verschiedenes

Jack Daniels	4,50
Cognac Martell VS	5,50
Vodka, Gin	3,50
Havana Club 7 Jahre	4,80
Scotch Whisky Ballantines	3,80
Vecchia Romagna	3,50

## Caffé

Espresso	1,30
Espresso corretto Grappa	2,80

## 1 Meter

**Schnaps, Grappa oder Likör  
= 10 Schnäpse + 1 Gratis**

Gratis Wlan WiFi  
Netzwerk: FRITZ!BOX Gastzugang  
Password: Fischerkeller

