

# Benvenuti - Herzlich willkommen - Welcome

**Törggelen** 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.

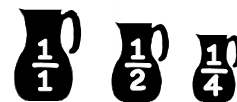
Per i nostri ospiti  
italiani ci  
prendiamo  
l'impegno di  
tradurre il menu e  
di consigliarvi al  
meglio

**Zum Törggelen**



|                                                     |                                                                                   |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                     |  |  |
| <b>Suser (Sturm) neuer Wein</b>                     | <b>3,20</b>                                                                       | <b>6,40</b>                                                                       |
| <i>(rot-fruchtig-spritzig-leicht alkoholhaltig)</i> |                                                                                   |                                                                                   |
| <b>Traubenmost (rot - alkoholfrei)</b>              | <b>2,80</b>                                                                       | <b>5,40</b>                                                                       |
| <b>Apfelsaft 100% naturtrüb</b>                     | <b>2,70</b>                                                                       | <b>5,00</b>                                                                       |

## Offene Weine



|                                                    |       |      |      |
|----------------------------------------------------|-------|------|------|
| <b>Weißer Hauswein</b> (weißer Cuvée)              | 13,60 | 6,80 | 3,40 |
| <b>Roter Hauswein, Eigenbau</b> (fruchtig, leicht) | 13,60 | 6,80 | 3,40 |
| <b>Roter Törggeltropfen</b> , Kellerei Kaltern     | 13,60 | 6,80 | 3,40 |
| <b>Dunkler Rotwein</b> (Cuvée, vollmundig)         | 14,80 | 7,40 | 3,70 |
| <b>Gold Muskateller</b> (weiß, sehr süß)           | 15,60 | 7,80 | 3,90 |

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



|                                                                           |                 |       |       |      |      |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------|-------|------|------|
| <b>Weißburgunder</b> (frisch, nussig, Zitrusnoten)                        | K. Tramin/Kalt. | 20,60 | 14,50 | 7,60 | 3,60 |
| <b>Chardonnay</b> (zart, fruchtig, Apfelnoten)                            | K. Kaltern      | 20,80 | 14,60 | 7,70 | 3,60 |
| <b>Sauvignon</b> (aromatisch, grasig, Brennessel)                         | K. Bozen        | 22,60 | 15,90 | 8,30 | 3,90 |
| <b>Pfefferer</b> (trockener fruchtiger Goldmuskateller)                   | K. Schreckbichl | 20,20 | 14,20 | 7,50 | 3,50 |
| <b>Gewürztraminer „Selida“</b> (Rosennoten, aromatisch)                   | K. Tramin       | 24,40 | 17,10 | 9,00 | 4,30 |
| <b>Rosé „T“ Cuvée</b> (aus Lagrein Merlot u. Pinot Nero)                  | K. Tramin       | 17,20 | 12,10 | 6,40 | 3,00 |
| <b>Kalterersee „Leuchtenberg“</b> Classico Superiore                      | K. Kaltern      | 20,80 | 14,60 | 7,70 | 3,60 |
| <b>Lagrein „Baron Carl Eyr“</b> gereift im großen Holzfass (Beeren, voll) | K. Bozen        | 27,20 | 19,10 | 9,90 | 4,70 |
| <b>Rosenmuskateller</b> (lieblich, rot)                                   | K. Kaltern      | 20,80 | 14,60 | 7,70 | 3,60 |

*Weitere Weine finden Sie auf der Weinkarte*

## Biere

|                                           |             |        |
|-------------------------------------------|-------------|--------|
| <b>„FORST“ vom Fass groß</b>              | <b>4,20</b> | 0,40 L |
| <b>„FORST“ vom Fass klein</b>             | <b>2,20</b> | 0,20 L |
| <b>Weissbier „Weihenstephan“</b>          | <b>4,90</b> | 0,50 L |
| <b>Weissbier „Franziskaner“</b>           | <b>4,90</b> | 0,50 L |
| <b>Weissbier KRISTALL „Weihenstephan“</b> | <b>4,90</b> | 0,50 L |
| <b>Weissbier DUNKEL „Franziskaner“</b>    | <b>4,90</b> | 0,50 L |
| <b>Weissbier „ALKOHOLFREI“</b>            | <b>4,80</b> | 0,50 L |
| <b>Bier alkoholfrei „Claustaler“</b>      | <b>3,00</b> | 0,33 L |

## Erfrischungs Getränke

|                            | groß<br>(0,4 L) | klein<br>(0,2 L)   |
|----------------------------|-----------------|--------------------|
| <b>Apfelsaftschorle</b>    | <b>3,50</b>     | <b>1,80</b>        |
| <b>Traubensaftschorle</b>  | <b>3,80</b>     | <b>1,90</b>        |
| <b>Holunderschorle</b>     | <b>3,50</b>     | <b>1,80</b>        |
| <b>Johannisbeerschorle</b> | <b>3,80</b>     | <b>1,90</b>        |
| <b>Limo, Spezi, Radler</b> | <b>4,00</b>     | <b>2,10</b>        |
| <b>Coca Cola, Fanta</b>    | <b>4,00</b>     | <b>2,10</b>        |
| <b>Coca Cola zero</b>      |                 | 0,33 L <b>3,00</b> |

## Aperitivo

|                                        |             |
|----------------------------------------|-------------|
| <b>Spritz Aperol</b> (Veneziano)       | <b>4,30</b> |
| <b>Hugo</b> (Prosecco mit Holunder)    | <b>4,30</b> |
| <b>Prosecco</b> D.O.C.G. Valdobbiadine | <b>3,40</b> |
| <b>Fragolino</b> (Erdbeertraubensekt)  | <b>3,00</b> |

## Mineralwasser

|                                  |               |
|----------------------------------|---------------|
| <b>mit oder ohne Kohlensäure</b> |               |
| <b>0,5 Liter</b>                 | <b>2,20 €</b> |
| <b>1,0 Liter</b>                 | <b>4,00 €</b> |



## Jausen - Brotzeitteller

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

**Brettljause** Schinkenspeck, Beinschinken, Kaminwurz, Bergkäse würzig u. mild, Salami, Meerrettich, Butter (garniert) **13,50**

**Räucherplatte** Schinkenspeck, Beinschinken, Kaminwurz, geräuchertes Rindfleisch, Meerrettich, Butter (garniert) **13,50**

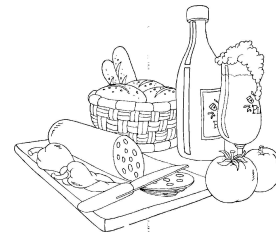
**Hausschinken mit Ei** (Beinschinken gekocht) mit Meerrettich, Butter **12,50**

**1 Paar Kaminwurzen** mit Gurke **7,20**

**1 Portion Käse** mit Butter (1 Sorte 6,80) (2 Sorten 8,40) (3 Sorten 9,90) (4 Sorten 11,80)

**Gemischte Käseplatte (5 Sorten gemischt)** mit Feigensenf, Butter (garniert) **13,50**

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



**Wurstsalat** (Schinkenwurst in Scheiben, Zwiebel, Essig u. Öl) **7,50**

**Wurstsalat mit Käse** (Schinkenwurst in Scheiben, Käse, Zwiebel, Essig u. Öl) **8,50**

## Salate

**Bohnensalat** weiß mit Zwiebel **3,80**

**Krautsalat** mit geröstetem Speck (Speckkrautsalat) **4,50**

**Rettich weiß** fein geschnitten **4,00**

**Tomatensalat** mit Zwiebel **4,80**

**1/2 Rettich** weiß + **1/2 Tomatensalat** mit Zwiebel **5,50**

**Tomatensalat** mit **Thunfisch** und Zwiebel **8,90**

**Caprese: Mozzarella** (125 g. Fior di Latte) mit Tomaten u. Basilikum **8,90**

## Hausgemachte Suppen



|                                                 |                          |        |
|-------------------------------------------------|--------------------------|--------|
| <b>Kürbissuppe</b> (leicht und sahnefrei)       | als Vorspeise klein 4,20 | € 6,90 |
| <b>Gerstsuppe</b> mit geräuchertem Haxenfleisch | als Vorspeise klein 4,50 | € 7,20 |
| <b>Gulaschsuppe</b>                             | als Vorspeise klein 6,50 | € 9,80 |

## Törggele-Gerichte

|                                                                                                                          |                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Ahrntaler Schlutzkrapfen</b> mit Parmesan und nussbrauner Butter                                                      | 9,50              |
| (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 u. Speckknödel</b>                                                                  | 15,90             |
| (geräucherter u. gepökelter Schweinenacken gekocht) mit Senf, Meerrettich u. Brot                                        |                   |
| <b>Geselchte Rippelen gekocht mit Sauerkraut u. Speckknödel</b>                                                          | 16,50             |
| (geräuchert u. gepökelte Rippenstücke vom Schwein) Senf, Meerrettich u. Brot                                             |                   |
| <b>Törggeleteller</b>                                                                                                    | 19,50             |
| Surfleisch, Rippelen, Speckknödel, Sauerkraut, Rösti, Senf, Meerrettich u. Brot                                          |                   |
| <b>Törggele - Platte für 2 oder mehrere Personen</b>                                                                     | pro Person/ 19,50 |
| Surfleisch, Rippelen, Speckknödel, Sauerkraut, Wurst nach Wahl, Rösti, Senf, Meerrettich u. Brot                         |                   |
| <b>Schweinshaxe</b> (ca. 1,4 kg, geräuchert und zartgegart) auf Nachfrage oder Vorbestellung                             | 19,50             |
| <b>Würste: Geräucherte Hauswurst oder Blutwurst oder</b>                                                                 | 9,50              |
| <b>1 Paar Meraner Würste mit Sauerkraut,</b> Senf u. Brot                                                                |                   |
| <b>Gulasch mit 2 Knödel</b> (vom Rind-Schulternahlt) nach Rezept des Hauses                                              | 15,90             |
| <b>Rindfleisch</b> lauwarm, sauer angerichtet mit Zwiebel u. Brot                                                        | 11,90             |
| <b>Kalbskopf</b> lauwarm, sauer angerichtet (Sülze), mit Zwiebel u. w. Bohnen u. Brot                                    | 11,90             |
| <b>Port. Kartoffel Rösti</b> (4Stück) oder <b>Port. gekochtes Sauerkraut</b>                                             | 4,00              |
| <b>1 Knödel als Zulage</b>                                                                                               | 3,00              |
| Speck, Käse, Spinat, Pfifferling oder Semmelknödel (ohne Parmes. u Butter)                                               |                   |

## Was es sonst noch gibt . . .

**2 Pfifferlings-Knödel** (hausg.) mit Speck- Krautsalat  € 11,20

## Fleisch vom Grill . . .

**Gemischter Spleß vom Grill** mit Kartoffel Rösti € 16,50  
u. Steaksoße (Schweinsfilet, Kalbfleisch, Huhn, Grillwurst, Speck, Kirschtomate, Zucchini, Pepperoni, Zwiebel)

**Schweinerollbraten** mit Kartoffel Rösti € 13,90  
(Porchetta in Scheiben gegrillt), (dazu Senf und Meerrettich)

**Entrecôte** (ca. 300g, aus dem Zwischenrippenstück vom Rind) € 19,90  
in der Gußeisenpfanne frisch zubereitet, mit Kartoffel Rösti u. Kräuterbutter

**Spareribs** vom Jung-Schwein, ca. 600g roh, € 16,90  
mit Kartoffel Rösti  
u. hausgemachter Steaksoße



## Desserts

**Zwei Erdbeer Knödel** (hausgemacht) € 9,60  
in Zimt - Zucker - Butter - Brösel und **1 Kugel Vanilleeis**   
(Da die Knödel frisch zubereitet werden, sollten bei der Bestellung mind. 25 Minuten mitberechnet werden.)

**Warmes Schokotörtchen** (hausgemacht) mit flüssigem Kern € 7,80  
und **Vanilleeis**

**Mohnkrapfen** gebacken nach Ultentaler Art (3 Stück)  € 6,00

**Apfelküchlein** in Zimtzucker mit **Vanilleeis** € 7,80

**Heiße Liebe** (2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren) € 5,50

**Zwei Kugeln Vanilleeis** mit **Eierlikör** (**Bombardino** Roner) € 5,50

**Geröstete Kastanien** 1 Portion (15 bis 20 St.) € 6,50

Bitte beachten Sie, dass Kastanien nur außerhalb der Stoßzeiten frisch geröstet werden können.  
Informieren Sie sich bitte wegen der Wartezeiten.



## Grappa, Klar

|                                              |      |
|----------------------------------------------|------|
| Bauerngrappa Saltnerhof Kaltern 47°          | 3,00 |
| Grappa Selezione milder Cuvée 43°            | 3,50 |
| Chardonnay Grappa 43°                        | 4,00 |
| Sauvignon Grappa 43°                         | 4,00 |
| Gewürztraminer Grappa 43°                    | 4,00 |
| Blauburgunder Grappa 43°                     | 4,00 |
| Lagrein Grappa 43°                           | 4,00 |
| Cabernet Grappa 43°                          | 4,00 |
| Serenade Grappa <i>feine Rarität</i> 45° aus | 4,50 |

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°                                                                                              | 4,50 |
| Grappa Stravecchia <i>le dic'otto lune</i>                                                                                       | 4,50 |
| „Marzardo“ in 4 verschiedenen Holzfässern gereift 41°                                                                            |      |
| 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                                                                                    | 8,50 |
| „Marzardo“ in Kirschholzfässern gereift, 43° rund und delikates im Geruch und im Geschmack. Weiches, feines und elegantes Bouque |      |

## Ansatzschnäpse Hausgemacht

|                                                  |      |
|--------------------------------------------------|------|
| Heidelbeerlikör aus frischen Heidelbeeren        | 3,00 |
| Limoncello (Zitronenlikör)                       | 3,00 |
| Nusseler (aus grünen Walnüssen mit Gewürzen)     | 3,00 |
| Latschenkiefer (aus Zapfen u. Nadeln der Kiefer) | 3,50 |

## Alkoholische Mixgetränke

|                     |      |
|---------------------|------|
| Jack Daniels Cola   | 7,50 |
| Havana 7 Jahre Cola | 7,50 |
| Havana 3 Jahre Cola | 5,50 |
| Bacardi Cola        | 5,50 |
| Gin Tonic           | 5,50 |
| Vodka Lemon         | 5,50 |

## Prickelndes

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| Erdbeertraubensekt (Fragolino)      | 3,00 |
| Glas Prosecco                       | 3,40 |
| <b>Spritz Aperol</b> (Veneziano)    | 4,20 |
| <b>Hugo</b> (Prosecco mit Holunder) | 4,20 |



## Schnäpse u. Brände

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| Williams (Psenner) mit Birne    | 3,80 |
| Williams (Psenner) (ohne Birne) | 3,00 |
| Williams OLD mit Birne          | 4,20 |
| Williams OLD (ohne Birne)       | 3,60 |
| Marillenbrand (Pircher)         | 3,50 |
| Waldler Himbeere (Unterthurner) | 3,50 |
| Obstler (Psenner)               | 3,00 |
| Vogelbeergeist (Psenner)        | 3,00 |
| Zwetschgenbrand                 | 3,50 |

## Liköre

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| Apfellokör oder Saure Mariller | 2,50 |
| Nusslikör                      | 2,50 |
| Schokoladen - Williams         | 3,00 |
| Honig - Williams               | 3,00 |
| Baileys                        | 4,00 |
| Amaretto Disaronno             | 3,50 |

## Digestive

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Montenegro oder Ramazotti  | 3,50 |
| Averna oder Cynar          | 3,50 |
| Vecchio Amaro del Capo     | 3,50 |
| Fernet Branca oder Menta   | 3,50 |
| Jägermeister oder Waldhexe | 3,50 |
| Sambuca Molinari           | 3,50 |
| Killepitsch                | 3,50 |

## Verschiedenes

|                           |      |
|---------------------------|------|
| Jack Daniels              | 5,00 |
| Vodka, Gin                | 4,00 |
| Havana Club 7 Jahre       | 5,00 |
| Scotch Whisky Ballantines | 4,00 |
| Vecchia Romagna           | 4,00 |

## Caffé

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Espresso                 | 1,40 |
| Espresso corretto Grappa | 3,20 |

## 1 Meter

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

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

