

# Frühlingshafte Salate

## Insalate primaverili

Translate me with



Google Lens

**Spargelsalat mit Heidelbeeren, Rucola  
und Rohschinken-Röschen**

Insalata agli asparagi con mirtilli neri,  
rucola e rosette di prosciutto crudo

14,00 €

---

**Knackige Frühlingssalate mit gekochtem Ei,  
Spargel, Parmesansplitter und Oliven**

Insalate primaverili con uovo cotto,  
asparagi, scaglie di parmigiano e olive

14,00 €

---

**Gemischter Salatteller mit Büffelmozzarella,  
Spargel und Pinienkernen**

Insalata mista con mozzarella di Bufala,  
asparagi e pinoli

14,00 €

---

**Frische Salate vom Buffet**

Insalata mista dal buffet

5,00 €

---

# Aus dem Suppentopf

## Minestre

**Neustifter Bachkresse-Süppchen  
mit frischen Spargeln und Rohschinken-Grissino**

Zuppa di crescione di Novacella  
con asparagi freschi e grissino al prosciutto crudo

7,50 €

---

**Grünes Spargelcremesüppchen  
mit gegrillten Garnelen**

Crema di asparagi verdi  
con gamberi alla griglia

8,00 €

---

**Grießnockerlsuppe mit Gemüsejulienne**

Consommé con gnocco di semolino e julienne di verdure

7,00 €

---

# Kalte Schlemmereien

## Antipasti

**Kalte Vorspeisenvariation:**

**Räucherlachs, gebackene Spargeln, gegrillte Garnelen  
und geräucherter Hirschschinken, serviert mit Tomaten-Bruschette**

**Variazione di antipasti:**

**Salmone affumicato, asparagi fritti, gamberi alla griglia  
e prosciutto di cervo affumicato, servita con bruschette ai pomodori**

16,00 €

---

**Eine Portion frischer Spargel  
mit Bozner Sauce**

**Una porzione di asparagi freschi  
con salsa alla Bolzanina**

7,00 €

---

**Frischer Spargel mit geräuchertem Bauernschinken,  
Salzkartoffeln und Bozner Sauce**

**Asparagi freschi con prosciutto di Contadino affumicato,  
patate lesse e salsa alla Bolzanina**

14,00 €

---

**Norwegischer Räucherlachs mit frischen Spargeln,  
Spaltkartoffeln und pikanter Cocktailsauce**

**Salmone norvegese affumicato con asparagi freschi,  
spicchi di patate e salsa cocktail piccante**

14,00 €

---

**Rindstatar, serviert mit Spargelsalat,**

**Blattsalaten, Kräuterbutter und gegrillter Bruschetta**

**Tartare di manzo, servito con insalatina agli asparagi,  
insalatina, burro alle erbe e bruschetta alla griglia**

80gr. 120gr.  
11,00 € 15,00 €

---

**Roastbeef mit frischen Spargeln und Ziegenkäse**

**Roast beef con asparagi freschi e formaggio di capra**

15,00 €

---

**Feine Hirschfiletscheiben mit Mascarpone-Ricotta-Creme,  
dazu gegrillte Spargeln und Bachkresse**  
Fette di prosciutto di cervo con crema di mascarpone e ricotta,  
servite con asparagi alla griglia e crescione

**15,00 €**

---

**Tiroler Räucherteller**  
(Speck, Bauernschinken, Kaminwurzeln, geräucherter Hirschschenken,  
Pustertaler Bergkäse und süß-saures Gemüse)  
Antipasto di affumicati alla Tirolese

**14,00 €**

(Speck, prosciutto del Contadino, salamino, prosciutto di cervo affumicato,  
formaggi della Val Pusteria e verdura agrodolce)

---

**Tiroler Räucherteller mit Pellkartoffeln (für 2 Personen)**  
(Speck, Bauernschinken, Kaminwurzeln, geräucherter Hirschschenken,  
Pustertaler Bergkäse und süß-saures Gemüse)  
Antipasto di affumicati alla Tirolese con patate al cartoccio (per 2 persone)

**30,00 €**

(Speck, prosciutto del Contadino, salsiccia affumicata,  
prosciutto di cervo affumicato, formaggi della Val Pusteria  
e verdura agrodolce )

---

**Bruschetta mit mariniertem Tomaten-Concassé und Basilikum (4 Stück)**  
Bruschetta con concassé di pomodori marinati e basilico (4 pezzi)

**6,00 €**

---

# Warme Vorspeisen

## Primi piatti



große Portion  
abbondante  
+ 2,00 €

**Hausgemachte Schlutzkrapfen mit goldbrauner Butter und Parmesankäse**  
Ravioli tirolesi agli spinaci, fatti in casa, con burro fuso e parmigiano 11,00 €

---

**Nudelpfanne Clara (Ragout, Tomaten, gem. Pilze, Sahne, Speck)**  
Padella di pasta alla Clara (ragù, pomodori, funghi misti, panna, speck) 9,50 €

---

**Frühlingsrollen, gefüllt mit Spargel und Schinken,  
auf knackigen Salaten, mit Salzkartoffeln und Bozner Sauce**  
Involtini alla Primavera, ripieni di asparagi e prosciutto,  
serviti con insalatina, patate lesse e salsa alla Bolzanina 11,00 €

---

**Hausgemachte Bärlauchknödel auf Spargelragout  
mit gerösteten Zwiebeln und Parmesansplitter**  
Canederli all'aglio orsino su ragù di asparagi  
con cipolle fritte e scaglie di parmigiano 11,00 €

---

**Feiner Spargelrisotto mit Garnelen und Venusmuscheln**  
Risotto agli asparagi con gamberi e vongole 13,00 €

---

**Kamut-Paccheri mit Spargeln und Trüffel**  
Paccheri al Kamut con asparagi e tartufo 11,00 €

---

**Hausgemachte Petersilien-Bandnudeln  
mit frischen Spargeln und Lachs**  
Tagliatelle al prezzemolo, fatte in casa,  
con asparagi freschi e salmone 12,00 €

---

**Hausgemachte Kartoffelteigtaschen mit Spargelfüllung,  
dazu Butterschneepilze und Gorgonzolaflocken**  
Ravioli di patate, fatti in casa, ripieni di asparagi,  
con pomodorini al burro e fiocchi di gorgonzola 13,00 €

---

# Hauptgerichte mit Fisch

## Secondi piatti di pesce

**Lachs in Kräuterkruste, serviert mit Tiroler Rösti,  
Spinat und Buttertomen**  
Salmone in crosta alle erbe, servito con roesti alla Tirolese,  
spinaci e pomodorini al burro

17,00 €

---

**Gegrillte Jakobsmuscheln  
mit Schalenkartoffeln und Knoblauchbrot**  
Capesante alla griglia  
con spicchi di patate e pane tostato all'aglio

18,00 €

---

**Zanderfilet mit frischen Spargeln,  
Salzkartoffeln und gegrilltem Speck**  
Filetto di luccio perca con asparagi freschi,  
patate lesse e speck alla griglia

18,00 €

---

**Gegrillte Garnelen mit Petersilien-Kartoffeln,  
Spargelgemüse und pikanter Cocktailsauce**  
Gamberi alla griglia con patate al prezzemolo,  
verdure agli asparagi e salsa cocktail piccante

17,00 €

---

**Blätterteigtaschen, gefüllt mit Lachs und Spinat,  
dazu Spargelragout und Salzkartoffeln**  
Involtini di pasta sfoglia, ripieni di salmone e spinaci,  
con ragù di asparagi e patate lesse

16,00 €

---

# Hauptgerichte mit Fleisch

## Secondi piatti di carne

**Wienerschnitzel vom Truthahn mit Pommes frites, tourniertem Gemüse und Preiselbeermarmelade**  
Bistecca di tacchino alla Milanese con patatine fritte, verdure miste e mirtilli rossi

14,50 €

---

**Zwiebelrostbraten vom einheimischen Rind mit Röstkartoffeln und Grilltomate**  
Bistecca di manzo alle cipolle, servita con patate arrostate e pomodoro alla griglia

16,00 €

---

**Rosa Lammrücken mit Spargelrisotto und marinierten Wildkräutern**  
Sella d'agnello rosa con risotto agli asparagi ed erbe selvatiche marinate

19,00 €

---

**Rosa Kalbsfilet, überbacken mit Weichkäse, dazu Spargelgemüse und Kartoffel-Trüffel-Püree**  
Filetto di vitello rosa, gratinato con formaggio morbido, servito con verdure agli asparagi e purè di patate e tartufo

26,00 €

---

**Clara Burger, serviert mit Pommes frites und zweierlei Saucen**  
(Tomaten, knackige Salate, gegrillter Camembert, gegrillter Speck, Zwiebelringe und Rindfleisch vom heimischen Rind)  
**Clara Burger, servito con patatine fritte e duetto di salse**  
(pomodori, insalata verde, camembert e speck alla griglia, anelli di cipolla e carne di manzo)

14,00 €

---

**Tagliata vom einheimischen Rind mit mariniertem Spargel-Rucola-Salat und Parmesansplitter, dazu Tiroler Rösti mit Mascarpone-Ricotta-Creme**  
Tagliata di manzo con insalatina marinata di asparagi e rucola e scaglie di parmigiano, servita con roesti alla Tirolese e crema di mascarpone e ricotta

24,00 €

---

**Rinderfilet (250 g) vom Grill oder mit feiner Pfeffersauce, serviert mit Röstkartoffeln und Grillgemüse**  
Filetto di manzo (250 g) alla griglia oppure con salsa al pepe, servito con patate arrostate e verdure miste alla griglia

29,00 €

---

# Auf Vorbestellung

(1 Tag vorher telefonisch 0472833777 oder per E-Mail [info@hotelclara.it](mailto:info@hotelclara.it))

## Su prenotazione

(1 giorno prima telefonicamente 0472833777 o con email [info@hotelclara.it](mailto:info@hotelclara.it))

### Glasierte Spare Ribs vom Rohr

mit Spaltkartoffeln, gegrilltem Maiskolben  
und Knoblauchbrot

Spare ribs (costicine di maiale) glassate al forno  
con spicchi di patate, pannocchia alla griglia  
e pane tostato all'aglio

18,00 €

---

### Kalbshaxe für 2 Personen

mit reichhaltigen Beilagen

Stinco di vitello  
con variazione di contorni

36,00 €

---

### Tomahawk Irland (1000g)

mit reichhaltigen Beilagen

Tomahawk Irlandese (1000g)  
con variazione di contorni

58,00 €

---

### Feine Fischplatte (ab 2 Personen)

mit reichhaltigen Beilagen

Piatto di pesce (min. 2 pers.)

con variazione di contorni

pro Pers./a pers.

39,00 €

---

# Wok-Gerichte

## Piatti wok

**Im Wok gebratenes Gemüse mit Truthahnstreifen,  
Mandeln mit Curryduft, serviert mit Duftreis**  
Verdure al Wok con carne di tacchino, mandorle al vapore di curry,  
servito con riso 17,00 €

---

**Im Wok gebratene Garnelenschwänze  
und Gemüse in leicht pikanter Sauce, serviert mit Duftreis**  
Gamberi e verdura al Wok  
con salsa piccante e riso 17,50 €

---

**Gemüsewok mit Kirschtomaten, Büffelmozzarella  
mit frischem Basilikum und Duftreis**  
Verdure al Wok con pomodorini, mozzarella di bufala, basilico fresco e riso 16,50 €

---

## Für unsere kleinen Gäste

## Per i nostri piccoli ospiti

**Makkaroni mit Tomatensauce oder nach Bologneser Art**  
Maccheroni al pomodoro oppure alla Bolognese 4,20 €

---

**Hausgemachte Schlutzkrapfen  
mit zerlassener Butter und Parmesankäse**  
Ravioli tirolesi agli spinaci, fatti in casa,  
con burro fuso e parmigiano 5,50 €

---

**Wienerschnitzel vom Truthahn mit Pommes frites**  
Bistecca di tacchino alla milanese con patatine fritte 7,50 €

---

**Würstel mit Pommes frites**  
Würstel con patatine fritte 4,50 €

---

**Spinatspätzle mit Schinkenrahmsauce**  
Gnocchetti agli spinaci con panna e prosciutto 5,50 €

---



# Für unsere Naschkatzen

## Dessert

<b>Hausgemachtes Butterkeks-Halbgefrorenes auf Schokoladenspiegel mit Himbeeren</b> Semifreddo di biscotto al burro su salsa di cioccolato con lamponi	7,00 €
<b>Zweierlei vom Schokoladenmousse mit gemischten Waldfrüchten</b> Duetto di mousse al cioccolato con frutti di bosco misti	7,00 €
<b>Erdbeer-Tiramisù</b> Tiramisù alle fragole	5,60 €
<b>Toni's Dessertvariation</b> Butterkeks-Halbgefrorenes auf Schokoladenspiegel und Himbeeren, zweierlei Schokoladenmousse mit gemischten Waldfrüchten und Erdbeer-Tiramisù <b>Toni's variazione di dolci</b> Semifreddo di biscotto al burro su salsa al cioccolato e lamponi, duetto di mousse al cioccolato con frutti di bosco e tiramisù alle fragole	10,00 €
<b>Sorbet-Variation</b> Variazione di sorbetti	8,00 €
<b>Geeister Hugo</b> Hugo ghiacciato	4,00 €
<b>Nougatino</b> (Espresso, 1 Kugel Nusseis, Baileys) <b>Nougatino</b> (caffè espresso, 1 pallina di gelato alla nocciola, Baileys)	5,50 €
<b>Hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne oder Vanilleeis</b> Strudel di mele, fatto in casa, con panna o gelato alla vaniglia	3,50 - 5,00 €
<b>Vanilleeis mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen</b> Gelato alla vaniglia con olio di zucca e semi di zucca arrostiti	3,50 €
<b>Feine Auswahl vom Südtiroler Käse</b> Piccola variazione di formaggi dell'Alto Adige	7,00 €

# Saisonale Pizzen

## Pizze di stagione

**Pizza mit frischem Spargel, Schinken und Bozner Sauce**  
Pizza con asparagi freschi, prosciutto e salsa alla Bolzanina 12,00 €

---

**Pizza mit frischem Spargel, Bozner Sauce und Räucherlachs**  
Pizza con asparagi freschi, salsa alla Bolzanina e salmone affumicato 12,00 €

---

**Weißer Pizza mit frischem Spargel, Bozner Sauce, Rohschinken und Spiegelei**  
Pizza bianca con asparagi freschi, prosciutto crudo, salsa alla Bolzanina e uovo all'occhio di bue 12,00 €

---

**Weißer Pizza mit Mozzarella, Spinat, scharfer Salami, Gorgonzola und frischen Tomaten**  
Pizza bianca con mozzarella, spinaci, salame piccante, gorgonzola e pomodori freschi 10,50 €

---

**Weißer Pizza mit Büffelmozzarella, Brie-Mascarpone-Sauce, Parma-Rohschinken und Artischocken**  
Pizza bianca con mozzarella di Bufala, salsa di Brie e mascarpone, prosciutto crudo di Parma e carciofi 12,00 €

---

**Weißer Pizza mit Burrata, frischen Tomaten und Basilikum**  
Pizza bianca con Burrata, pomodori freschi e basilico 11,00 €

---

