

[ZEIT FÜR AUSZEIT]

GENIESSEN IM TIEFENBRUNN WINE, DRINKS & FOOD

im tiefenbrunn
[ZEIT FÜR AUSZEIT]



DAS WASSER IM TIEFENBRUNN

Granderwasser

Erleben Sie die Nähe zur Natur. Der Geschmack vom frischen Wasser aus dem eigenen Zickelbrunnen Tiefenbrunn – zusammen mit der Belegung des Grander-Wassers ist Reinheit pur.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | ANALCOLICI

Mineralwasser Glas 0,2 l <i>Bicchiere acqua minerale</i>	€ 1,80
Mineralwasser mit wenig Gas 3/4 l <i>Acqua minerale con poco gas 3/4 l</i>	€ 5,20
GRANDER Wasser Glas 0,2 l <i>GRANDER acqua bicchiere 0,2 l</i>	€ 1,00
GRANDER Wasser 1 l <i>GRANDER acqua 1 l</i>	€ 3,00
Apfelsaft naturtrüb 0,3 l	€ 4,00
Rouge roter Apfelsaft 0,3 l <i>succo di mela rouge 0,3 l</i>	€ 4,00



„Freude und Schönheit tanzen immer an jenen Ort,
wo Augen sich offen begegnen.“

Andreas Tener, Lehrer

Schorle - Spritz 0,3 l	€ 4,00
Minzsaft, Holundersaft, Apfelsaft, Traubensaft, Himbeersaft, Johannisbeersaft, <i>menta, sambuco, mela, uva, lamponi, ribes, rouge</i>	
Saft - succo 0,3 l	€ 4,00
Orange, Blutorange, Apfel, Traubenmost, Ananas, Pompele, Limo, Aranciata, Cola, Eistee,	
Succo 0,3 l	€ 4,00
<i>d'arancia - d'arancia rossa - mela - mosto d'uva, ananas - pompelmo, limonata, aranciata, coca-cola, thè freddo</i>	
Coca Cola 0,33 l	€ 4,00
Sportwasser 0,3 l <i>Acqua minerale con limonata</i>	€ 4,00
Saft und Nektarsäfte 1L <i>Succo nettare e altri succhi 1L</i>	€ 10,00

DRINKS

KAFFEE & TEE | BIER



BIER | BIRRA

Forst Bier Stange <i>Birra Forst 0,3 l</i>	€ 3,30
Forst Bier gross im Krug <i>Birra Forst 0,5 l</i>	€ 5,00
Clausthaler alkoholfrei 0,33 l <i>Clausthaler analcolico 0,33 l</i>	€ 4,00
Hefe Weihenstephan 0,5 l	€ 5,50
Kellerbier 0,5 l	€ 5,00
Radler Stange 0,3 l	€ 3,30
Radler gross im Krug 0,5 l	€ 5,00
Radler Mineral Stange 0,3 l	€ 3,30
Radler Mineral gross im Krug 0,5 l	€ 5,00
Hefe Limo 0,5 l	€ 5,50
Hefe Cola 0,5 l	€ 5,50
Hefe alkoholfrei 0,5 l	€ 5,00



KAFFEE & WARMER GETRÄNKE CAFFÈ & BEVANDE CALDE

Espresso Espresso Hag	€ 1,90
Macchiato Macchiato Hag	€ 2,00
Cappuccino Cappuccino Hag	€ 2,90
Latte Macchiato	€ 3,20
Tasse Kaffee Tasse Kaffee Hag <i>Tazza di caffè Tazza di caffè Hag</i>	€ 2,90
Kännchen Kaffee <i>Bricco di caffè</i>	€ 8,00
Doppelter Espresso <i>Espresso doppio</i>	€ 2,90
Kaffee mit Schuss <i>Caffè corretto</i>	€ 3,90
Frisch-Milch <i>Latte fresco</i>	€ 2,50
Tasse BIO Gerstenkaffee <i>Tazza caffè d'orzo BIO</i>	€ 2,90
Schokolade CAROMA Edelschokolade <i>Cioccolata calda CAROMA</i>	€ 2,90
Glühwein Bombardino <i>Vino brulè Bombardino</i>	€ 6,00
Punch Mandarine-Orange Mandarine-Orange <i>Mandarino-arancia</i>	€ 6,00



IT'S TEE TIME | BIOTEE AUS TIROL

Ehrlichkeit, Bodenständigkeit und Nachhaltigkeit vom Anbau über die Verarbeitung bis hin zum vollendeten Produkt dafür steht der Tee Bioteque .

Alle unsere Früchte und Kräutertees sind biologisch aus Tirol.

FRISCHE-TIPP:



Pfefferminztee von unserem Gart`l
Die Pfefferminze hat eine antimikrobielle, antivirale und geistig anregende Wirkung. Sie hilft bei Magen-Darm-Beschwerden, da das Heilkraut neutralisierend und verdauungsfördernd wirkt. Ein Pfefferminztee machtmunter wie Kaffee, beruhigt die Magenerven und kühlt selbst heiß getrunken den Körper.e

Tee	
Thè	€ 4,00

Pfefferminze, Bergkräuter, Kamille, Hagebutte, Früchte, Fenchel, Schwarztee, Digestivtee
menta, erbe, camomilla, rosa canina, frutta, finocchio, thè nero, thè digestivo

APERITIVO

ALKOHOLIC DRINKS

APERITIVES | APERITIVI

Veneziano Aperol, Soda, Prosecco, <i>Aperol, Soda, Prosecco,</i>	€ 5,00
Hugo Holundersirup, Soda, Prosecco, Minze <i>Sciroppo di Sanbuco, Soda, Prosecco, Menta</i>	€ 5,00
Prosecco mit Ingwer - Limette <i>Prosecco con zenzero - lime</i>	€ 6,00
Glas S'Pom Apfelspekt	€ 4,30
Glas Prosecco Torresella	€ 4,50
Glas Prosecco mit Erdbeere	€ 5,50
Glas Sekt Arunda Brut Rosé	€ 7,50
Glas Sekt Haderburg	€ 7,00
Bitter S. Pellegrino alkoholfrei	€ 3,00
Campari Soda	€ 6,00
Campari Orange	€ 6,00
Martini Weiss & Rot <i>bianco & rosso</i>	€ 6,00
Sherry	€ 6,00
Red Bull	€ 4,00

SCHNAPS, LIKÖRE & DIGESTIVES GRAPPA, LIQUORE & DIGESTIVI

Anis, Zwetschgeler, Marilleler <i>Anice, Prugna, Albicocca</i>	€ 4,50
Pircher Grappa Lion Fernet, Ramazzotti, Averna, Montenegro, Gewürztraminer, Cynar, Jägermeister, Martini	€ 5,00 € 6,00
Sambuca, Moosbeere, Nusseler, Limoncello, Amaretto, Zirbelkiefer, Heublumen, Schafgarbe <i>Sambuca, Mirtillo Rosso, Liquore d'uova, Noce, Limoncello, Amaretto, Pino, Fiore di Fieno, Achillea</i>	€ 4,50
Eierlikör <i>Liquore d'uova</i>	€ 6,00

SHORT DRINKS

Strohrum	€ 6,00
Cognac	€ 6,00
Baileys	€ 6,00
Grand Marnier	€ 6,00
Vodka	€ 6,00
Cointreau	€ 6,00
Vecchia Romagna	€ 6,00
Amaretto Disaronno	€ 6,00
Rum Diplomatico	€ 6,00
Rum Pyrat XO Reserve	€ 7,50
Whisky 1990	€ 8,00
Whisky Ardbeg	€ 8,00
Whisky Spice Gree	€ 8,00



DESTILLATE & BRAND DISTILLATI & BRANDY

Edelbrand WILLIAMS Pircher	€ 4,50
Waldler Barrique Noblesse	€ 7,00
Calvados	€ 6,00
Marsala	€ 6,00
Pernod	€ 6,00
Red Barlett	€ 4,50
Fuji Apfelbrand	€ 4,50
Brandy Stock	€ 6,00

COCKTAILS & LONGDRINKS

Tiefenbrunn Cocktail <i>Cocktail della casa</i>	€ 7,00
Tiefenbrunn Cocktail alkoholfrei <i>Cocktail della casa analcolico</i>	€ 6,00
Pina Colada Rum, Ananassaft, Sahne, Kokosnusscreme <i>Rum, succo d'ananas, panna, latte di cocco</i>	€ 9,00
Mojito Rum, Limette, Minze, Rohrzucker <i>Rum, lime, menta, zucchero di canna</i>	€ 9,00
Sex on the Beach Orangensaft, Cranberrysaft, Pfirsichlikör, Vodka <i>Succo d'arancia, succo al cranberry, liquore di pesche, vodka</i>	€ 9,00
Tequila Sunrise Tequila silver, Grenadinensirup, Orangensaft <i>Tequila silver, succo di grenadina, succo d'arancia</i>	€ 9,00
Vodka Lemon	€ 8,00
Gin Lemon	€ 8,00
Gin Tonic	€ 8,00
Bacardi Cola	€ 8,00
Whisky Cola	€ 8,00
Rum Cola	€ 7,00

IL GUSTO D'ITALIA

EISBECHER I GELATO

EISSCHLECKEN AM NACHMITTAG - UNSERE EISBECHER



"Affogato" € 3,80
Italianische Eisspezialität
 Espresso, 1 Kugel Vanilleeis,
 Sahne

Affogato
 Espresso, 1 pallina di gelato
 alla vaniglia, panna montata



Eiskaffee € 5,50
 2 Kugeln Vanille Eis, Kaffee, Sahne

Affogato al caffè
 2 palline di gelato, caffè,
 panna montata



Kinderbecher "Kasperle" € 3,50
 2 Kugeln Eis - Vanille und
 Erdbeere, Sahne, Erdbeeren*,
 Smarties, Waffel

Coppa bimbi
 2 palline di gelato - vaniglia e
 fragola, panna montata, fragole*,
 smarties, cialda



Eisbecher Tiefenbrunn € 6,00
 Rhum, feine karamalisierte
 Zimt-Apfelspalten, 2 Kugeln
 Vanille-Eis, Nusskrokant,
 Sahne, Zimt

Coppa Tiefenbrunn
 rhum, mele caramel, 2 palline
 di gelato alla vaniglia, noci, panna
 montata



„Mit sieben hab ich mir ein Eis am Stiel gekauft, es im Rucksack versteckt und wollte es abends heimlich im Bett essen Da habe ich bemerkt, dass man sich die schönen Dinge nicht für später aufheben kann, sondern sie im selben Augenblick genießen sollte.“ Leo Baumgartner



Erdbeerbecher € 5,50
 2 Kugeln Eis, frische Erdbeeren*,
 Sahne
Coppa alle fragole
 2 palline di gelato, fragole fresche*,
 panna montata



Vitaler Früchtebecher € 6,00
 Frisches Obst, 2 Kugeln
 Vanille-Eis, Granola Crunch
 hausgemacht, Sahne

Coppa vitale alla frutta
 frutta fresca, 2 palline di gelato,
 grano croccante , panna montata



Eisschokolade € 5,50
 2 Kugeln Vanille Eis, Schokolade,
 Sahne
Affogato al cioccolato
 2 palline di gelato, cioccolato, panna
 montata



**Joghurt BIO
 mit karamalisierten
 Apfel-Zimtspalten** € 4,50
 Apfelspalten, BIO Joghurt
 Natur, Nusskrokant

Yoghurt BIO con mele
 Mele, BIO yoghurt naturale, noci

NACHMITTAGS EIS & KUCHEN



EIS | GELATI

ERIKA - Eis und hausgemachtes Eis (Sorten je nach Saison)
ERIKA e gelato artigianale fatto in casa (varietà a seconda della stagione)

1 Kugel Eis <i>pallina di gelato</i>	€ 1,50
Eisbecher mit 2 Kugeln Eis <i>Coppa piccola con 2 palline di gelato</i>	€ 3,00
Eisbecher mit 3 Kugeln Eis <i>Coppa di gelato con 3 palline di gelato</i>	€ 4,50
Eis am Stiel Ghiacciolo	€ 2,50
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	€ 5,50
Affogato Espresso mit Vanilleeis	€ 3,80

EIN SÜSSES STÜCK SÜDTIROL MIT LIEBE HAUSGEMACHT

KUCHEN & STRUDEL | TORTE & STRUDEL

Strudel, Kuchen und Mehlspeisen <i>Strudel, torte e dolci fatti in casa</i>	€ 3,50
Sahne (Meraner Milchhof) <i>Panna (Latteria Merano)</i>	€ 0,80



"Es geht nicht darum wie viel man tut,
sondern mit wie viel Liebe man es tut."
Mutter Teresa

Lass dich verwöhnen!

Am Samstag und Sonntag haben wir ein
kleines Kuchenbuffet inklusive.

Von 14.00 bis 16.30 Uhr dürfen Sie sich an
der Kuchenvitrine bedienen.

Marianne Genetti, Senior-Chefin

Das Genuss Pur Frühstück erwartet Sie jeden Morgen

KENNEN SIE SCHON UNSERE FRÜHSTÜCKSTHEMEN?

- **NATUR-Frühstücksbuffet** von 7.30 bis 11.30 Uhr. Das besondere Frühstückserlebnis mit **Südtiroler Produkten**, herzhaften Eierspeisen, knusprigem Brot vom BIO-Dorfbäcker, Wurstwaren vom Familienmetzger, heimische Käsespezialitäten, hausgemachte Marmeladen aus dem **eigenen Garten** und liebevolle Homemade Kuchen, selbstgepresster Apfelsaft, frische Früchte, ausgewählte **biologische** Kornprodukte und Müslis
- **Kreative Brunchgerichte** von unserer täglichen kleinen Karten runden das tägliche Themenfrühstück ab.
- **Vegane und vegetarische Gerichte**, sowie gluten- und laktosefreie Frühstücksgerichte.

for Kid's

fragen Sie nach unseren Kindergerichten
All unsere Baby- und Kindergerichte werden frisch zubereitet.



Romina, Frühstücksfée



SÜDTIROLER MAREND

UNSERE SNACKS VON 12.00 BIS 21.00 UHR

WARME SANDWICHS & SOUCEN | PANINI CALDI & SALSE



Bauernbrot TIROL € 5,80
Roggenbrötchen mit Salami,
Speck und Edamer Käse
*Pane secale salame
ungherese, speck e Edamer*



Baguette ITALIA € 5,80
Thunfisch, Mozzarella
und getrocknete Tomaten
*Tonno, mozzarella, e
pomodori semiseccchi
arrostiti*



PIADINA € 5,80
Fladenbrot mit Rohschinken
und Mozzarella
*Piadina con prosciutto
crudo e mozzarella*



PIZZABROT € 6,00
mit Thunfisch und
Mozzarella, Kirschtomaten
*PANE PIZZA
con tonno,
mozzarella, pomodorini*



PIZZABROT € 6,00
mit Salami und Gorgonzola
*PANE PIZZA
con salame
e gorgonzola*

SPECK & KÄSE | SPECK & FORMAGGI

SPECKbrettl € 10,00
mit Südtiroler Bauernspeck
Affettato di speck

DEGUST vom Südtiroler Käse € 12,00
Kasbrettl mit Variation vom Käse
DEGUST di affettato di formaggi tirolesi

TIROLER BRETTL - DEGUST
von Almkäse, Bauernspeck, Kaminwurzeln € 20,00
Geräuchertem, Südtiroler Qualitätsprodukten uvm.
*Piatto tipico - DEGUSTAZIONE
di affettati misti formaggio, speck, salame ecc.*

für 2 Personen € 30,00
per 2 persone

Dazu servieren wir hausgemachtes Vinschger Paarlbrod vom BIO Roggen mit Sauerteig und Vollwertbrod der Bio-Bäckerei Ultner.



Bestellen Sie das Marendkörbl aufs Zimmer oder zum Mitnehmen:
Bauernspeck, Almkäse, Kaminwurzeln, Schüttelbrot, Paarlbrod, Butter
vom Gartl: Tomate / Gurke, zwei gekochte Bio-Eier

Julia, Kosmetikerin und Masseurin
liebt die Südtiroler Küche

MITTAGS

Täglich von 12.00 – 13.00 Uhr

Südtiroler BIO Natur auf dem Tisch

Montag bis Sonntag à la Carte an einem schön gedeckten Tisch mit Südtiroler Brot und hausgemachtem Gebäck. Natürlich können Sie auch von unseren Brettl-Marend-Gerichten wählen, S. 6.

LEICHTES UND GESUNDES



Vitaler Salatteller mit Thunfisch, Ei und Zwiebel	13,00 €
Caprese – frische Tomaten und Mozzarella an Basilikumpesto	11,00 €
Honigmelone mit Rohschinken	11,00 €
Grillgemüse mit Südtiroler Ziegenkäse aus dem Schnalstal	14,50 €
Kräuter-Dinkel-Omelett gefüllt mit feinem BIO-Gemüse	12,50 €

SÜDTIROLER GENUSS „EINFACH & GUAT“



Hausgemachte Roggenteig-Schlutzkrapfen mit Spinat an Almbutter und Parmesankäse	12,50 €
Südtiroler Bauern-Omelett mit Speck und Almkäse	12,50 €
Kaiserschmarren mit Preiselbeeren	12,50 €

SÜSSES - DOLCI



Joghurt Bio mit Bio-Früchten vom Gartl	4,50 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	5,50 €
Affogato! Espresso mit Vanilleeis	3,80 €
Eisbecher 2 Kugeln	3,00 €

TIPP: fragen Sie nach! Eisbecher von unserer Karte und täglich frisch gebackene Kuchen.



„Das eigene Wesen völlig zur Entfaltung bringen, das ist unsere Bestimmung.“ O. Wilde

Erleben Sie die Magie der Natur und lassen Sie sich inspirieren:

- von der Formkraft der Südtiroler Bio-Produkte
- von der belebenden Kombination und wertvollen Auswahl
- von der kreativen Gestaltung auf dem Teller.

Doris Baumgartner,
Gastgeberin und Yogalehrerin

„Sie kennen mich?

Mein Vater ist der Berg, groß und mächtig.

Meine Mutter ist die wärmende mediterrane Sonne. Mein Lehrer ist das Wetter: kalte Nächte und warme Tage, strenge Winter und milde Sommer. Meinen

Geschmack und mein Aroma verdanke ich dem

einzigartigen Klima Südtirols, in dem ich aufwache und gedeihe. Das sind meine Wurzeln.“

(Ich bin Marlene, der Südtiroler Apfel, von LANA)

KULINARIK AM ABEND

SÜDTIROLER GOURMET AB 18.30 UHR

Unser kulinarisches EVENT Programm im Tiefenbrunn ab 18:30 Uhr: gerne bereiten wir alle Mahlzeiten auch vegan, vegetarisch, gluten- und laktosefrei zu. Bei uns erleben Sie das mediterrane Lebensgefühl! Sie buchen mit Frühstück und entscheiden täglich, ob wir Sie am Abend mit Tiefenbrunns Kulinarik-Angebot verwöhnen dürfen. Dazu haben wir an drei Wochentagen ganz spezielle Abende der Südtiroler Naturküche zusammengestellt. An den anderen Tagen entdecken Sie die Vielfalt Südtirols von seiner kulinarischen Seite. Dazu geben wir Ihnen gerne unsere Restauranttipps. Gerne bieten wir an diesen Tagen für Genießer und Daheimbleiber eine typische Südtiroler Brotzeit. Einfach vorbestellen!

MONTAG WEIN & mehr“ Kennenlern-Tag mit Weinverkostung

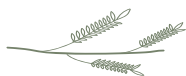


Ein Glas Wein schafft Begegnung. Mit dem Gastgeber und Dipl. Sommelier Michael Baumgartner. Dazu reichen wir schmackhafte Antipasti und Südtiroler TAPAS.



MICHAEL BAUMGARTNER,
GASTGEBER UND SOMMELIER

MITTWOCH Erlebnis-MENÜ der Südtiroler Naturküche



Jeden Mittwochabend erleben Sie ein wertvolles Abendessen in unserem Restaurant, wo Sie mit saisonalen Gerichten aus der Naturküche Südtirols verwöhnt werden. Von **alpinen Kräutern** bis hin zu erlesenen Gartenschätzen werden Sie mit einem 3-4 Gang Menü von unserem Küchenchef inspiriert.

Freuen Sie sich auf ein originelles **Südtiroler Törggelen-Menü im Goldenen Herbst**. Dabei steht Heimat und Natur auf dem Tisch.

Barbecue Night im Sommer unter freiem Himmel in unserem mediterranen Garten! Von klassischen Grillspezialitäten bis vegetarischen Köstlichkeiten und hausgemachten Grill-Saucen ist alles mit dabei. Die ofenfrische Focaccia, die Wildspezialitäten und das grosse Antipasto-Salatbuffet wird Sie begeistern. Durch den Abend begleitet Sie Gastgeber Michael Baumgartner.



Günther Schönegger, Koch

FREITAG 'S À LA CARTE



Freitags Abends erwartet Sie ein frisch zubereitetes Pastagericht und weitere Südtiroler Gerichte. Auch unsere Speck und Käse Brettchen sowie warme Baguettes und Bauerntoasts stehen heute auf der Karte. Wir bitten um Anmeldung, damit wir Ihnen einen schönen Tisch vorbereiten können. Sie wählen heute a la Carte von 18:30 – 20:00 Uhr.

Ein Beispiel:

Südtiroler Schlutzkrapfen hausgemacht mit Bio-Roggenteig gefüllt mit Spinat und Topfen an Almbutter und Parmesankäse	€ 15,00
vitaler Salatteller	
FrISCHE SalatKreation mit Sonnenblumenkernen	
Rosmarinbrioché und Kräuteraufstrich	€ 14,50
Grillgemüse mit Südtiroler Ziegenkäse	€ 14,50
Bauernomelett mit Speck und Kartoffeln Parmesan und Petersilie	€ 12,50
Kaiserschmarren mit Apfelmus und Preiselbeeren	€ 12,50
Apfelstrudel mit Vanillesoße	€ 5,50



Romina, Frühstücksfée

Dazu buchbar Abendessen am Montag und Mittwoch Euro 28,00; Kinder bis 5 Jahren: kostenlos, von 6-10 Jahren 12,00 Euro und von 11-14 Jahren 15,00 Euro und am Freitag à la Carte.