



À la carte menu



Welcome to Schwarzen Adler, a place where history and enjoyment go hand in hand. Today, you are seated in a building that boasts over 500 years of tradition, shaped by craftsmanship, science, and a unique connection to the city of Vipiteno.

Originally comprised of four houses, the current hotel with restaurant has a rich history documented from the year 1481, when the carpenter André Zimmermann lived here and likely crafted the Gothic beam ceiling on the first floor himself.

The Schwarzer Adler once served as the gathering place for the guild of carpenters and canal workers. A notable guest was the famous physician and naturalist Paracelsus. In 1534, he visited his friend, the then-owner Stefan Kerner, who was a city council member and hospital master.

The building is marked not only by the famous sign from 1553 but also by a statue at the corner of the house, erected in 1636 by innkeeper Christoph Steyrer as a token of gratitude after the building survived a lightning strike. Unfortunately, the statues were stolen in the 1920s, but the story remains alive within these walls and rooms.

In the 20th century, the Schwarzer Adler transformed into a four-star hotel, and its vaulted-ceiling Speckkeller (Speck storage and maturation cellar) became a lively tavern. Renowned football teams such as AC Milan and Juventus FC, as well as prominent politicians and famous actors, have all been welcome guests here during their stays in Vipiteno.

As you savor the fine dishes and wines, think of the many guests who sat here before you: townspeople, travelers, scholars, craftsmen, and stars. Welcome to the Schwarzer Adler – a place where the past lives on, and you become part of its story.

Source: Eller, A. K. (2018). Geschichte der Häuser und Familien der Stadt Sterzing (Band 2).

vini al calice

BOLLICINE 0,1L | 0,75L

PROSECCO 6 | 31
Terre al Piano, Veneto

☆ TRENTO DOC 1673 BLANC DE BLANCS RISERVA 8,5 | 49
Cesarini Sforza, Trento

CHAMPAGNE INTUITION 11 | 72
Legras & Haas, Champagne

BIANCO 0,1L | 0,75L

☆ GRÜNER VELTLINER RIGGER 2022 7 | 37
Griesserhof, Vahrn

WEISSBURGUNDER VERSALTO 2024 7 | 39
Alois Lageder, Margreid

TERLANER TRADITION 2025 6,5 | 35
Terlan, Terlan

PINOT GRIGIO IL CASON DEL PRATO 2025 5,5 | 30
Ca de Prato, Veneto

☆ RIESLING RÜDESHEIMER 2017 8,5 | 47
August Kessler, Rheingau

SAUVIGNON SANCERRE 2023 8,5 | 46
Patrick Girault, Loire

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC 2023 - CORAVIN 17 | 89
Château la Nerthe, Rhône

ROSSO
0,1L | 0,75L

BLAUBURGUNDER BUCHHOLZ 2023 6,5 | 36
Castelfeder, Auer

☆ LAGREIN RISERVA 2021 8,9 | 49
Nusserhof, Bozen

VALPOLICELLA CLASSICO RIPASSO 2020 7,5 | 42
Vigna 800, Valpolicella

☆ BRUNELLO DI MONTALCINO
POGGIO RONCONI 2019 13 | 65
Citille di Sopra, Toscana

TIGNANELLO 2023 - CORAVIN 25 | 139
Tenuta Tignanello, Toscana

ROSÉ
0,1L | 0,75L

GIARDINO ROSÉ 2025 6 | 35
Antinori, Toscana

DOLCE
0,05L | 0,5L

MUFFATO DELLA SALA 2022 8 | 48
Castello della Sala, Umbria

per partire

TORRE DI ASSAGGI 19

olive ripiene | gnocco fritto | acciughe | peperoni ripieni | cipolle glassate |

bruschette | scagliozze di polenta al tartufo

Gefüllte Oliven | Gnocco fritto | Sardellen | gefüllte Peperoni | glasierte Zwiebel |

Bruschette | gebackene Polenta mit Trüffel

stuffed olives | gnocco fritto | anchovies | filled peperoni | glazed onions |

bruschette | fried polenta with truffle

classici (DAL 1481)

SPECKKNÖDELSUPPE 11

canederli allo speck fresco "Frickhof" | brodo di manzo

Frische Speckknödel | Rindskraftbrühe

bread dumplings | fresh bacon "Frickhof" | beef broth

KARTOFFELBLATTLN MIT SAUERKRAUT 15

gnocco fritto tipico | crauti fermentati in casa

gebackene Kartoffelblattln | hausfermentiertes Sauerkraut

baked potato leaves | home-fermented "sauerkraut"

KNÖDELTRIS 18

canederli al formaggio | canederli agli spinaci | canederli ai funghi | parmigiano | burro fuso

Käsepressknödel | Spinatknödel | Pilzknödel | Parmesan | Butter

pressed cheese dumpling | spinach dumpling | mushroom dumpling | parmesan cheese | butter

KALBSWIENERSCHNITZEL 24

bistecca alla milanese di vitello | patate lesse o patatine fritte fatte in casa | mirtilli rossi

Kalbsschnitzel | Salzkartoffeln oder hausgemachte Pommes | kalt gerührte Preiselbeeren

veal loin schnitzel | boiled potatoes or homemade fries | freshly stirred lingonberries

antipasti

ACCIUGHE 13

accughe del Mar Cantabrico | burro | pan brioche fatto in casa
Kantabrische Sardellen | Butter | hausgemachtes Briochebrot
cantabrian anchovies | butter | homemade brioche bread

INSALATA AUTUNNALE 14

lattuga romana | mozzarella di bufala | zucca al forno | semi di zucca | pomodori confit
Römersalat | Büffelmozzarella | Ofenkürbis | Kürbiskerne | konfierte Tomaten
romaine lettuce | buffalo mozzarella | roasted pumpkin | pumpkin seeds | confit tomatoes

TARTARE DI MANZO 150 g 18 | 220 g 24

tartare di manzo | classico | pane per pizza appena sfornato | maionese al tartufo
Rindstatar | klassisch | ofenfrisches Pizzabrot | Trüffelmayonnaise
beef tartare | classic | freshly baked pizza bread | truffle mayonnaise

CAVIAR PURMANO 30G

VEREVO IMPERIAL GRAND SELECTION 75

OSCIETRA SELECTION 65

caviale | gnocco fritto | crème fraîche | burro salato | erba cipollina
Caviar | Kartoffelblattler | Crème fraîche | Salzbutter | Schnittlauch
caviar | baked potato leaves | crème fraîche | salted butter | chives

TONNO CRUDO 19

tonno | crudo | agrumi | cipolla di tropea
Thunfisch | roh | Zitrusfrüchte | Tropea Zwiebeln
tuna | raw | citrus fruits | tropea onions

primi

ZUPPA DI CASTAGNE 12

crema di castagna | crostini di pan brioche | panna agra
Cremesuppe | Kastanie | Brioche-Croûtons | Sauerrahm
chestnut cream soup | brioche croutons | sour cream

CANNELLONI 17/20

cannelloni | spinaci | ricotta | pomodoro
Cannelloni | Spinat | Ricotta | Tomate
cannelloni | spinach | ricotta | tomato

FREGOLA SARDA | SCOGLIO 46 (2 persone - 2 Personen - 2 persons)

pasta fatta in casa | cozze | vongole | gamberi | polpo |
pomodoro | gratinata con impasto per pizza
hausgemachte Pasta | Miesmuscheln | Venusmuscheln | Garnelen | Oktopus |
Tomate | mit Pizzateig überbacken
fregola | homemade pasta | mussels | clams | shrimp | octopus |
tomato | baked with pizza dough

RISOTTO AL TARTUFO 19/22

risotto | tartufo | Grana Padano | scalogni brasati
Risotto | Trüffel | Grana Padano | geschmorte Schalotten
risotto | truffle | Grana Padano | braised shallots

RAVIOLI AI FUNGHI 18/21

ravioli fatti in casa | Taleggio | porcini | beurre blanc | porro
Hausgemachte Ravioli | Taleggio | Steinpilze | Beurre blanc | Lauch
homemade ravioli | Taleggio | porcini mushrooms | beurre blanc | leek

GNOCCHI AL CINGHIALE 18/21

gnocchi fatti in casa | ragù di cinghiale | schiuma al timo | Grana Padano
hausgemachte Gnocchi | Wildschweinragout | Thymianschaum | Grana Padano
homemade gnocchi | wild boar ragù | thyme foam | Grana Padano

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 19/22

spaghetti "Setaro" Napoli | vongole | bottarga
Spaghetti "Setaro" Napoli | Venusmuscheln | Bottarga
spaghetti "Setaro" Napoli | clams | bottarga

*

su richiesta, i nostri piatti di pasta possono essere preparati anche senza glutine
auf Wunsch können unsere Nudelgerichte auch glutenfrei zubereitet werden
our pasta dishes can also be prepared gluten-free on request

secondi

COSCIA DI ANATRA 28

coscia d'anatra | crema di sedano rapa | castagne glassate | cavolo rosso | arancia
Entenkeule | Selleriecreme | glasierte Kastanien | Blaukraut | Orange
duck leg | celeriac cream | glazed chestnuts | red cabbage | orange

TRIPPA ALLA PARMIGIANA 18

trippa | salsa di pomodoro | Parmigiano Reggiano | polenta
Kutteln | Tomatensauce | Parmigiano Reggiano | Polenta
tripe | tomato sauce | Parmigiano Reggiano | polenta

ZUPPA DI PESCE 33

zuppa di pesce | branzino | gallinella | capesante | gambero | vongole
Fischsuppe | Wolfsbarsch | Knurrhahn | Jakobsmuschel | Garnele | Venusmuscheln
fish soup | sea bass | gurnard | scallop | shrimp | clams

CARCIOFI GRATINATI 19

carciofi | gratinato | burrata | pomodoro | erbe
Artischocken | gratiniert | Burrata | Tomate | Kräuter
artichokes | gratinated | burrata | tomato | herbs

FILETTO ALLA ROSSINI 38

filetto di manzo | foie gras d'anatra | tartufo | crema di sedano rapa | jus
Rindsfilet | Entenstopfleber | Trüffel | Selleriecreme | Jus
beef fillet | duck foie gras | truffle | celeriac cream | jus

+ SALSA 3

salsa olandese
Sauce Hollandaise
hollandaise sauce

CONTROFILETTO 29

entrecôte | salsa ai porcini | insalata romana | patata dolce

Entrecôte | Steinpilzsauce | Römersalat | Süßkartoffel

entrecôte | porcini mushroom sauce | romaine lettuce | sweet potato

RIB EYE STEAK 700G - FASSONA PIEMONTESE

79 (2 persone - 2 Personen - 2 persons)

FRICK CUT 1KG DRY AGED

86 (2 persone - 2 Personen - 2 persons)

CONTORNI - BEILAGEN - SIDE DISHES

patatine fritte fatte in casa | crema di sedano rapa |

insalata romana | salsa BBQ fatta in casa | salsa olandese

hausgemachte Pommes | Selleriecreme | Römersalat |

hausgemachte BBQ-Sauce | Sauce Hollandaise

homemade fries | celeriac cream | romaine lettuce |

homemade BBQ sauce | hollandaise sauce



Metzgerei und Landwirtschaft
seit 1854

per partire

Patatine fatte in casa
Hausgemachte Pommes
Homemade fries
6

Maionese all'aglio
Knoblauchmayo
Garlic Mayo
2

Salsa olandese
Sauce Hollandaise
Hollandaise sauce
3

pizze classiche

LA FOCACCIA BIANCA 7
olio d'oliva | rosmarino | sale di Maldon
Olivenöl | Rosmarin | Maldon Salz
olive oil | rosemary | Maldon salt

MARINARA 8
salsa di pomodoro | origano | aglio | olio d'oliva
Tomatensauce | Origano | Knoblauch | Olivenöl
tomato sauce | oregano | garlic | olive oil

MARGHERITA 9
salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | basilico
Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Basilikum
tomato sauce | mozzarella fior di latte | basil

NAPOLETANA 11
salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | acciughe del Mar Cantabrico | basilico
Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Kantabrische Sardellen | Basilikum
tomato sauce | mozzarella fior di latte | Cantabrian anchovies | basil

PAESINA 12
salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | prosciutto | basilico
Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Bauernschinken | Basilikum
tomato sauce | mozzarella fior di latte | country ham | basil

PICCANTE 12

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | salame piccante | cipolla brasata | basilico
Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | scharfe Salami | geschmorte Zwiebel | Basilikum
tomato sauce | mozzarella fior di latte | spicy salami | braised onion | basil

REGINA 14

salsa di pomodoro | pomodori confit | mozzarella di bufala | prosciutto crudo | basilico
Tomatensauce | konfierte Tomate | Büffelmozzarella | Rohschinken | Basilikum
tomato sauce | confit tomatoes | buffalo mozzarella | prosciutto crudo | basil

MEDITERRANEA 13

salsa di pomodoro | foglie di capperi | olive taggiasche | mozzarella di bufala (in uscita) | basilico
Tomatensauce | Kapernblätter | Taggiasche Oliven | Büffelmozzarella (nach dem Backen) | Basilikum
tomato sauce | caper leaves | taggiasca olives | buffalo mozzarella (after the oven) | basil

CAPRICCIOSA 12

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | prosciutto cotto | porcini | carciofi | basilico
Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | gekochter Schinken | Steinpilze | Artischocken | Basilikum
tomato sauce | mozzarella fior di latte | cooked ham | porcini mushrooms | artichokes | basil

calzone

CALZONE SOPPRESSATA 14

mozzarella fior di latte | mascarpone | salame soppressata | pomodori confit | cipolle brasate |
salsa di pomodoro servita a parte
Mozzarella Fior di Latte | Mascarpone | Salami Soppressata | konfierte Tomaten | geschmorte Zwiebeln |
Tomatensauce separat serviert
mozzarella fior di latte | mascarpone | soppressata salami | confit tomatoes | braised onions |
tomato sauce served separately

CALZONE CLASSICO 14

mozzarella fior di latte | mascarpone | prosciutto contadino | porcini | salsa di pomodoro servita a parte
Mozzarella Fior di Latte | Mascarpone | Bauernschinken | Steinpilze | Tomatensauce separat serviert
mozzarella fior di latte | mascarpone | ham | porcini mushrooms | tomato sauce served separately

pizze favolose

TONNARELLA 13

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | tonno | cipolla brasata | mascarpone | basilico
Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Thunfisch | geschmorte Zwiebel | Mascarpone | Basilikum
tomato sauce | mozzarella fior di latte | tuna | braised onion | mascarpone | basil

TIROLESE 13

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | speck | porcini | aglio | basilico
Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Speck | Steinpilze | Knoblauch | Basilikum
tomato sauce | mozzarella fior di latte | speck | mushrooms | garlic | basil

SAPORITA 14

salsa di pomodoro | mozzarella di bufala | cipolla brasata | nduja | salsiccia | basilico
Tomatensauce | Büffelmozzarella | geschmorte Zwiebel | Nduja | Salsiccia | Basilikum
tomato sauce | buffalo mozzarella | braised onion | nduja | salsiccia | basil

ORTOLANA 14

salsa di pomodoro | verdure grigliate | burrata | rucola | basilico
Tomatensauce | Grillgemüse | Burrata | Rucola | Basilikum
tomato sauce | grilled vegetables | burrata | arugula | basil

PRIMAVERA 13

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | salsiccia | friarielli | mascarpone | basilico
Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Salsiccia | wilder Brokkoli | Mascarpone | Basilikum
tomato sauce | mozzarella fior di latte | sausage | broccoli rabe | mascarpone | basil

AUTUNNALE 13

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | ricotta | zucca al forno | rucola | mandorle a lamelle
Tomatensauce | Mozzarella fior di Latte | Ricotta | Ofenkürbis | Rucola | Mandelblättchen
tomato sauce | mozzarella fior di latte | ricotta | roasted pumpkin | rucola | sliced almonds

QUATTRO FORMAGGI 13

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | gorgonzola | Grana Padano | provola
Tomatensauce | Mozzarella fior di Latte | Gorgonzola | Grana Padano | Provola
tomato sauce | mozzarella fior di latte | gorgonzola | Grana Padano | Provola

pizze bianche

FORESTA 13

mozzarella fior di latte | porcini | salsiccia | pomodori confit | parmigiano

ohne Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Steinpilze | Salsiccia | konfierte Tomaten | Parmesan

without tomato sauce | mozzarella fior di latte | porcini mushrooms | salsiccia | confit tomatoes | parmesan

MORTAZZA 14

mozzarella fior di latte | mortadella | burrata | pesto | pistacchi | basilico

ohne Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Mortadella | Burrata | Pesto | Pistazien | Basilikum

without tomato sauce | mozzarella fior di latte | mortadella | burrata | pesto | pistachios | basil

pizza dolce

PIZZA NUTELLA 11

Nutella | mascarpone | banana | crumble di pistacchi

Nutella | Mascarpone | Banane | Pistaziencrumble

Nutella | mascarpone | banana | pistachio crumble

Acquistiamo solo alimenti freschi, che vengono selezionati con cura in base all'origine e alla stagionalità. Provvediamo personalmente alla loro lavorazione e, dove necessario, alla loro conservazione anche mediante abbattimento di temperatura. Usiamo prodotti surgelati solo se necessario. * Utilizziamo carne, latticini e uova provenienti da Paesi dell'UE e da paesi extra UE.

Wir kaufen ausschließlich frische Lebensmittel, die wir sorgfältig nach Herkunft und Saison auswählen. Diese verarbeiten wir selbst weiter und konservieren oder frieren sie falls nötig ein. Tiefkühlprodukte verwenden wir nur im Bedarfsfall. * Fleisch, Milchprodukte und Eier beziehen wir aus der EU und aus Nicht-EU-Ländern.

We purchase only fresh ingredients, carefully selected according to their origin and seasonality. We process them ourselves and preserve or freeze them when necessary. Frozen products are used only when required. * Meat, dairy products, and eggs originate from the EU and non-EU countries.

Coperto

Gedeck

Cover charge

2

la dolce vita

TIRAMISÚ 8

classico

klassisch

classic

TORTINO AL CIOCCOLATO 10

tortino caldo al cioccolato | crema di lamponi

warmes Schokotörtchen | Himbeercreme

warm chocolate cake | raspberry cream

PROFITEROLES 8

bignè | crema alla vaniglia | mousse al cioccolato

Windbeutel | Vanillecreme | Schokoladenmousse

cream puffs | vanilla cream | chocolate mousse

CRÈME BRÛLÉE 8

crème brûlée | mandarino | nocciola

Crème brûlée | Mandarine | Haselnuss

crème brûlée | mandarin | hazelnut

PIZZA NUTELLA 11

Nutella | mascarpone | banana | crumble di pistacchi

Nutella | Mascarpone | Banane | Pistaziencrumble

Nutella | mascarpone | banana | pistachio crumble

DELIZIA ALLA CASTAGNA 10

mousse di castagne | pan di Spagna alla castagna | cioccolato fondente | croccante alle noci

Kastanienmousse | Kastanienbiskuit | dunkle Schokolade | Walnusscrunch

chestnut mousse | chestnut biscuit | dark chocolate | walnut crunch

SORBETTO AL LIMONE 7

sorbetto al limone | limoncello | biscotti amaretti

Zitronensorbet | Limoncello | Amarettikekse

lemon sorbet | limoncello | amaretti cookies



SCHWARZER ADLER

CONCEPT LIVING & ITALIAN RESTAURANT



Stadtplatz 1 - 39049 Sterzing | Italien

restaurant@schwarzer-adler.it

0472 628161

www.schwarzer-adler.it