



À la carte menu



Willkommen im Schwarzen Adler, einem Ort, an dem Geschichte und Genuss Hand in Hand gehen. Sie sitzen heute in einem Gebäude, das auf eine mehr als 500-jährige Tradition zurückblickt, geprägt von Handwerk, Wissenschaft und einer einzigartigen Verbindung zur Stadt Sterzing.

Ursprünglich aus vier Häusern bestehend, hat das heutige Gasthaus eine reiche Historie, die ab dem Jahr 1481 dokumentiert ist, als der Zimmerer André Zimmermann hier lebte und vermutlich die gotische Balkendecke im ersten Stock selbst fertigte.

Der Schwarze Adler diente einst als Treffpunkt der Zunft der Zimmerer und Rohrbohrer. Eine besondere Persönlichkeit, die hier zu Gast war, war der berühmte Arzt und Naturforscher Paracelsus. 1534 besuchte er seinen Freund, den damaligen Besitzer Stefan Kerner, er war Stadtrat und Spitalmeister.

Das Haus ist nicht nur vom berühmten Wirtshauschild von 1553 gekennzeichnet, sondern auch durch eine Bildsäule an der Hausecke, welche der Wirt Christoph Steyrer 1636 errichten ließ, um Dank dafür zu zeigen, dass das Gebäude nach einem Blitzeinschlag verschont blieb. Die Statuen wurden leider in den 1920ern gestohlen, doch die Geschichte bleibt lebendig in den Mauern und Räumen.

Im 20. Jahrhundert wandelte sich der Schwarze Adler zu einem Vier-Sterne-Hotel, und sein Speckkeller mit dem Tonnengewölbe wurde zur geselligen Schenke. Berühmte Fußballvereine wie beispielsweise der AC Milan und der Juventus FC, hochrangige Politiker und bekannte Schauspieler kehrten gerne hier ein.

Während Sie die feinen Speisen und Weine genießen, denken Sie an die vielen Gäste, die vor Ihnen hier saßen: Stadtbürger, Reisende, Gelehrte, Handwerker und Stars. Willkommen im Schwarzen Adler – wo die Vergangenheit lebendig bleibt und Sie ein Teil dieser Geschichte werden.

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

# vini

## SCHAUMWEIN 0,1L

PROSECCO  
Terre al Piano, Veneto  
5

TRENTO DOC 1673 BLANC DE BLANCS RISERVA  
Cesarini Sforza, Trento  
8

CHAMPAGNE INTUITION  
Legras & Haas, Champagne  
11

## WEISSWEIN 0,1L

GRÜNER VELTLINER RIGGER 2022  
Griesserhof, Vahren  
6,5

WEISSBURGUNDER VERSALTO 2023  
Alois Lageder, Margreid  
6

SAUVIGNON RAIF 2024  
Castelfeder, Auer  
5,5

CHARDONNAY TRADITION 2024  
Terlan, Terlan  
5

RIESLING RÜDESHEIMER 2017  
August Kessler, Rheingau  
8,5

BOURGOGNE BLANC 2022  
Vincent Giradin, Burgund  
9,5

BORDEAUX BLANC  
VIRGINIE DE VALANDRAUD 2016 - CORAVIN  
Château Valandraud, Bordeaux  
15

## ROTWEIN 0,1L

BLAUBURGUNDER BUCHHOLZ 2023  
Castelfeder, Auer  
6

LAGREIN RISERVA GRAFLEITEN 2020  
Obermoser, Bozen  
8

CASON HIRSCHPRUNN TANNAT 2019  
Alois Lageder, Margreid  
10

CHIANTI BROLIO RISERVA 2021  
Ricasoli, Toscana  
7

BAROLO 2021  
Prunotto, Piemonte  
12

TIGNANELLO 2021 - CORAVIN  
Tenuta Tignanello, Toscana  
25

## ROSÈWEIN 0,1L

GIARDINO ROSÉ 2024  
Antinori, Toscana  
6

## SÜSSWEIN 0,05L

MUFFATO DELLA SALA 2022  
Castello della Sala, Umbria  
8

# per partire

## TORRE DI SAPORI

Antipasti | hausgemachte Carne Salada | Burrata | Gnocco Fritto

18

## CROCCHETTE CACCIO E PEPE

Kroketten | Caccio e pepe | Pecorino | Schwarzer Pfeffer

12

## TRIS DI BRUSCHETTE

Tomate - Pesto | Burrata - Pfirsich | Mangold - Pecorino

12

# antipasti

## ACCIUGHE

Kantabrische Sardellen | Butter | hausgemachtes Briochebrot

12

## SPIEDINI DI GAMBERI

Garnelenspieße | mediterrane Brösel | Limettenmayo

18

## PANZANELLA - SALAT

Gurke | Tomate | rote Zwiebel | Oliven | Brotcroutons |  
Selleriestange | Büffelmozzarella

14

## BATTUTA DI MANZO

Rindstartar | mediterrane Marinade | hausgemachtes Briochebrot | Butter

17

## CAPRESE

San Marzano Tomaten | Rucola | Mozzarella Fior di Latte

13

# classici

**(SEIT 1481)**

## KALBSKOPF

Kalbskopf | Frick Metzgerei und Landwirtschaft | Schalottenvinaigrette

16

## SPECKKNÖDELSUPPE

Frische Speckknödel | Rindskraftbrühe

10

## EISACKTALER WEINSCHAUMSUPPE

Schaumsüppchen | Eisacktaler Kerner | Zimtcroustons

10

## KARTOFFELBLATTLN MIT SAUERKRAUT

gebackene Kartoffelblätter | hausfermentiertes Sauerkraut

15

## KNÖDELTRIS

Käsepressknödel | Spinatknödel | Pilzknödel | Parmesan | Butter

17

## KALBSWIENERSCHNITZEL

Kalbsrückenschnitzel | in Butterschmalz gebacken |  
Salzkartoffeln | kalt gerührte Preiselbeeren

24

# primi

## TORTELLINI IN BRODO

Tortellini „Sapori di Valeggio“ | Rindsfüllung | Rindskraftbrühe  
13

## PLIN AL CINGHIALE

hausgemachte Ravioli del Plin | Wildschweinfüllung | Bratensauce |  
Salbei | Parmesanfonduta  
17 / 19

## CANNELLONI

Cannelloni | Spinat | Ricotta | Pesto | San Marzano Tomaten  
15 / 17

## CONCHIGLIE ALLA ZOZZONA

hausgemachte Pasta | Guanciale | Salsiccia | Tomate |  
Eigelb | Pecorino Romano  
16 / 18

## GNOCCHI POMODORO

hausgemachte Kartoffelgnocchi | Tomatensauce | Datteltomaten |  
Stracciatella di Burrata | Basilikum  
17 / 19

## SPAGHETTI COZZE E VONGOLE

Spaghetti | Pasta Setaro Napoli | Miesmuscheln | Venusmuscheln | Tomate  
19 / 21

## RISOTTO AMALFI

Risotto | Zitrone | Calamari | Oktopus | Fenchel  
20 / 22

## TAGLIOLINI AL TARTUFO

hausgemachte feine Bandnudeln | Beurre Blanc | Trüffel  
22 / 24

auf Wunsch können unsere Nudelgerichte  
auch glutenfrei zubereitet werden

# secondi

## SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Kalbschnitzel | Rohschinken | Salbei | Kartoffelpüree | Peperonata  
23

## OSSOBUCO ALLA MILANESE

geschmortes Kalb | Polenta | Gremolata  
25

## COSTOLETTE DI AGNELLO

gegrillte Lammkoteletts | Kartoffelcreme | Oliven | Tomaten  
29

## TRIPPA ALLA PARMIGIANA

Kutteln | Tomatensauce | Parmigiano Reggiano | Polenta  
18

## CONTROFILETTO

Entrecôte 250g | Salsa verde | Kartoffeln | Gartenbohnen  
28

## OMBRINA ALLA MEDITERRANEA

Adlerfisch | Weißweinschaum | Wilder Brokkoli | Kartoffeln  
28

## POLENTA E FUNGHI

Polenta | Steinpilze | Parmesanfonduta | Gremolata  
19

## CHATEAUBRIAND 600 G

2 Personen | Rindsfilet | hausgemachte Pommes |  
Mangold | Zitronenmayo | Pfeffersauce  
42 pro Person

## FRICK CUT 1KG

2 Personen | Simmentaler Rind | Frick Metzgerei und Landwirtschaft |  
hausgemachte Pommes | Mangold | Zitronenmayo | Pfeffersauce  
39 pro Person



# pizze

## PER PARTIRE

PATATINE FRITTE  
Hausgemachte Pommes  
6

Trüffelmayo 2  
Limettenmayo 2  
Knoblauchmayo 2

## LE CLASSICHE

LA FOCACCIA BIANCA  
Olivenöl | Rosmarin | Maldon Salz  
6

MARINARA  
Tomatensauce | Origano | Knoblauch | Olivenöl  
7

MARGHERITA  
Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Basilikum  
8

PROVOLA E PEPE  
Tomatensauce | geräucherter Provola |  
schwarzer Pfeffer | Olivenöl | Basilikum  
9

NAPOLETANA  
Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte |  
Kantabrische Sardellen | Basilikum  
9

PAESINA  
Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Bauernschinken |  
Basilikum  
10

PICCANTE  
Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Salami Napoli |  
geschmorte Zwiebel | Basilikum  
11

REGINA  
Tomatensauce | konfierte Tomate | Büffelmozzarella |  
Rohschinken | Basilikum  
12

## MEDITERRANEA

Tomatensauce | Kapernblätter | Taggiasche Oliven |  
Büffelmozzarella (nach dem Backen) | Basilikum  
12

## SICILIANA

Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Kapern |  
Taggiasche Oliven | Kantabrische Sardellen | Basilikum  
12

## CAPRICCIOSA

Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Bauernschinken |  
Steinpilze | Artischocken | Basilikum  
12

## LE FAVOLOSE

### TONNARELLA

Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Thunfisch |  
geschmorte Zwiebel | Mascarpone | Basilikum  
12

### TIROLESE

Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Speck |  
Steinpilze | Knoblauch  
12

### SAPORITA

Tomatensauce | Büffelmozzarella | geschmorte Zwiebel | Nduja |  
Salsiccia | Basilikum  
13

### UMAMI

Tomatensauce | Ofenmelanzane | Rucola | Burrata |  
Tomaten-Reduktion  
12

### PRIMAVERA

Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Salsiccia |  
Friarielli | Mascarpone | Basilikum  
13

# la dolce vita

## LE BIANCHE

### FORESTA

ohne Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Steinpilze | Salsiccia | Barolo Reduktion  
12

### MORTAZZA

ohne Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Mortadella | Burrata | Pesto | Pistazien  
13

## LE GOURMET

### PIZZA COZZE E VONGOLE

Tomatensauce | Knoblauch | Venusmuscheln | Miesmuscheln | Bottarga  
23

### PIZZA TARTUFO

Frischkäse | Steinpilze | frischer schwarzer Trüffel | konfiertes Eigelb  
21

### DOMPI BOYS

Tomatensauce | Salami Golfetta | konfierte Tomate | geschmorte Zwiebel | Mascarpone | Rucola | 0,75l Champagne Dom Pérignon Vintage  
290

zu unseren Pizzas empfehlen wir

### BIRRA ROSSA - Mountbecher

0,3L	3,5
0,5L	5,5

### TIRAMISÚ

klassisch  
7

### MERINGATA ALLE FRAGOLE

Pavlova | Baiser | Vanille-Sahnecreme | Erdbeeren  
8

### PANNA COTTA

klassisch | Himbeermark  
7

### PROFITEROLES

Windbeutel | Vanillecreme | Schokoladenmousse  
8

### TORTA AL LIMONE

Zitronenmoussetorte  
8

### ESOTICO

Weißes Schokoladenmousse | Mangosauce | Kokosnuss  
8

### GELATO SOFT

Fior di Latte-Eis | salzige Karamellsauce | Pistaziencrumble  
7



**SCHWARZER ADLER**

CONCEPT LIVING & ITALIAN RESTAURANT



Stadtplatz 1 - 39049 Sterzing | Italien

[restaurant@schwarzer-adler.it](mailto:restaurant@schwarzer-adler.it)

0472 628161

[www.schwarzer-adler.it](http://www.schwarzer-adler.it)