



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 Wirtshausschild 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.

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 2021

Nusserhof, Bozen

8,5

CASON HIRSCHPRUNN TANNAT 2020

Alois Lageder, Margreid

10

BARBERA SUPERIORE CÀ DI PIAN 2023

La Spinetta, Piemonte

7

BOLGHERI CONT'UGO 2023

Guado al Tasso, Toscana

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

Antipastiturm | hausgemachte Carne Salada | Burrata | Gnocco Fritto
18

CROCCHETTE DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Kroketten | Melanzane | Mozzarella | Tomate | Parmesan | Basilikum
12

TRIS DI BRUSCHETTE

Datteltomate - Burrata | Kürbis - Ricotta | Grünkohl - Pecorino
12

antipasti

ACCIUGHE

Kantabrische Sardellen | Butter | hausgemachtes Briochebrot
12

INSALATA D'AUTUNNO

Wildkräutersalat | Ofengemüse | Kürbis | Brotchips | Büffelmozzarella
14

BATTUTA DI MANZO

Rindstartar | mediterrane Marinade | hausgemachtes Briochebrot | Butter
17

CRUDO DI BRANZINO

Wolfsbarsch roh | Kräuter-Gurkensud | Datteltomaten | Zitronenöl
19

classici

(SEIT 1481)

HIRSCHCARPACCIO

Hirschcarpaccio | Walnuss | Preiselbeere | Schwarzenstein-Hartkäse
17

SPECKKNÖDELSUPPE

Frische Speckknödel | Rindskraftbrühe
10

KÜRBISCREMESUPPE

Kürbiscremesuppe | Robiola-Frischkäse | Haselnüsse | Brotcroutons
10

KARTOFFELBLATTLN MIT SAUERKRAUT

gebackene Kartoffelblätter | hausfermentiertes Sauerkraut
15

KNÖDELTRIS

Käsepressknödel - Röstzwiebel | Spinatknödel - Parmesanfonduta |
Pilzknödel - Krautsalat | Parmesan | Butter
17

KALBSWIENERSCHNITZEL

Kalbsrückenschnitzel | in Butterschmalz gebacken |
Salzkartoffeln | kalt gerührte Preiselbeeren
24

primi

TORTELLINI IN BRODO

Tortellini „Sapori di Valeggio“ | Rindsfüllung | Rindskraftbrühe
13

RAVIOLI AL TARTUFO

hausgemachte Ravioli | Parmesanfonduta | Beurre Blanc | Trüffel
22 / 24

CANNELLONI

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

REGINETTE ALL'ANATRA

hausgemachte Pasta | Entenragout | Champignons | Grana Padano
16 / 18

PACCHERI POMODORO

hausgemachte Pasta | Tomatensauce San Marzano | Burrata | Basilikum
17 / 19

FREGOLA SARDA | COZZE E VONGOLE

2 Personen | hausgemachte Pasta | Miesmuscheln | Venusmuscheln |
Tomate | mit Pizzateig überbacken
21 pro Person

RISOTTO AL RADICCHIO

Risotto | Radicchio Trevigiano | Castelmagno-Käse |
Rotweinreduktion | Kalbsbries
17 / 19

TAGLIOLINI AL GRANCHIO

hausgemachte feine Bandnudeln | Taschenkrebs | Bisque | Kaffir Limette
22 / 24

auf Wunsch können unsere Nudelgerichte
auch glutenfrei zubereitet werden

secondi

BRASATO AL BAROLO

Rindswange | Barolo | Selleriepüree | Mini Karotte |
Kräuter | Brot-Crumble

25

AGNELLO GRATINATO

Rosa Lamnüsschen | Kräuterkruste | Selleriecreme | Ofen-Kürbis |
gebackene Kartoffelpuffer

29

TRIPPA ALLA PARMIGIANA

Kutteln | Tomatensauce | Parmigiano Reggiano | Polenta

18

ORATA ALLA BRACE

Goldbrasse | Cannellini-Bohnen | Grünkohl | Botarga-Schaum

28

FORMAGGIO AL FORNO

Capriz-Ofenkäse | Trüffelhonig | Wurzelbaguett | Topinambur |
eingelegte Walnüsse

19

RINDSFILET 220G

35

RIBEYE 300G

32

FRICK CUT 1KG DRY AGED

78 (2 Personen)

BEILAGEN

Hausgemachte Pommes | Ofen-Topinambur | Grünkohl |
Salsa verde mit Trockentomaten | Trüffel-Mayonnaise

pizze

PER PARTIRE

PATATINE FRITTE

Hausgemachte Pommes

6

Trüffelmayo 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

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

VERDE VITA

Pesto Genovese | Mozzarella Fior di Latte | konfierte Tomaten | Nduja

12

REGINA

Tomatensauce | konfierte Tomate | Büffelmozzarella |

Rohschinken | Basilikum

12

MEDITERRANEA

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

12

QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella Fior di Latte | Bufala | Parmesan | Gorgonzola |
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 | Basilikum

12

SAPORITA

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

13

ORTOLANA

Tomatensauce | Grillgemüse | Burrata | Rucola | Basilikum

13

PRIMAVERA

Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Salsiccia |
wilder Brokkoli | Mascarpone | Basilikum

13

CALZONE

CALZONE

Mozzarella Fior di Latte | Mascarpone | Salami Soppressata | konfierte
Tomaten | geschmorte Zwiebeln | Tomatensauce separat serviert

13

LE BIANCHE

FORESTA

ohne Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Steinpilze |
Salsiccia | konfierte Tomaten | Parmesan
12

MORTAZZA

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

LE GOURMET

RAGÙ

Kalbsragout | Mascarpone | Parmesan | Rosmarin
16

PIZZA COZZE E VONGOLE

Tomatensauce | Knoblauch | Venusmuscheln |
Miesmuscheln | Bottarga
23

PIZZA DOLCE

PIZZA NUTELLA

Nutella | Mascarpone | Banane | Pistaziencrumble
11

zu unseren Pizzas empfehlen wir

BIRRA ROSSA - Mountbecher

0,3L	4
0,5L	6

la dolce vita

TIRAMISÚ

klassisch

7

TORTINO AL CIOCCOLATO

warmes Schokotörtchen | weißer Schokoschaum | marinierte Himbeeren

9

PROFITEROLES

Windbeutel | Vanillecreme | Schokoladenmousse

8

TORTA AL LIMONE

Zitronenmoussetorte

8

CANNOLO SICILIANO

Im Glas | Cannolo Teig | weißes Schokoespuma | kandierte Orangen |

Ricotta | Pistazie

8

GELATO SOFT

Schokoladen-Eis | Haselnusscrumble | hausgemachte Nutella

7

PIZZA NUTELLA

Nutella | Mascarpone | Banane | Pistaziencrumble

11



SCHWARZER ADLER

CONCEPT LIVING & ITALIAN RESTAURANT



Stadtplatz 1 - 39049 Sterzing | Italien

restaurant@schwarzer-adler.it

0472 628161

www.schwarzer-adler.it