

Benvenuto a
Welcome to

Paradiso

Caro ospite,



I salutiamo cordialmente e speriamo che troviate abbastanza incitamento nelle pagine seguente per un pranzo o una cena ricco di piacere. Vi auguriamo buon appetito ed un piacevole soggiorno!

Cordiale salute

Famiglia Wachtlechner e team

Dear Guest,



We are very happy to welcome you in our hotel.

The kitchen team is indulging our guest with Tyrolean and international specialities. On the following pages you will find some culinary delights. Please let us know if you have any special wishes.

We wish you “....paradiesische Genüsse...”

Yours sincerely

Fam. Wachtlechner and team.

PS.: Maybe you like to conclude this special day in our Dance-Pub “Life”.



Antipasti / Starters

Carpaccio

€ 12,90

Filetti di manzo crudi, Grana, balsamico, olio, toast e burro
Marinated beef Carpaccio, Grana cheese, toast and butter

Osttiroler Bauernspeck

€ 9,80

Speck affumicata alla contadina e pane nero
Smoked local bacon with melon

Lachstartare

€ 10,90

Tartare di salmone e carpaccio di cetriolo con limetta vinaigrette, pane bianco tostato
Salmon tartare on cucumber carpaccio with lime vinaigrette, toasted white bread

Weinbergschnecken

€ 10,80

Lumache con burro alle erbe e panini
Snails gratinated with garlic butter, served with white bread

Räucherforelle

€ 10,50

Trota affumicata con crema mirtillo rosso-rafano e pane tostata.
Smoked trout with horseradish-cranberry sauce, toast

Minestre/ Soups

Frittatensuppe

€ 3,90

Strisciate di frittata in brodo
Consommé with sliced savoury pancakes

Nudelsuppe

€ 3,90

Pasta reale in brodo
Consommé with noodles

Knoblauchrahmsuppe

€ 4,50

Crema all'aglio con pane tostato
Creamy garlic soup with roasted brown bread

Tomatencremesuppe

€ 4,50

Crema di pomodoro con pane tostato
Tomato soup with croutons

Zwiebelsuppe

€ 4,80

Zuppa di cipolla alla francese
French onion soup

Insalate / Salads

Salatbowle

€ 4,20

Insalata mista

Mixed salad

Grüner Salat

€ 3,80

Insalata verde

Green salad

Salatplatte "Paradiso"

€ 9,90

Insalata mista con mozzarella frita, pomodori, balsamico e olio

Mixed salad with fried mozzarella, tomatoes and a dressing of balsamico and olive oil

Gebackenes Hendl

€ 12,90

Pollo fritto in crosta di sesamo su insalate con olio di seme di zucca

Pan fried chicken in sesame crust on salads with pumpkin seed oil dressing

Villgrater Bauernsalat

€ 10,80

Insalata greca con pecorino, pomodori e speck

"Farmer's salad" with local ewe's cheese and olives served with tomatoes and bacon strips

Fitness-Teller

€ 11,90

Piatto d'insalata mista con tacchino brasato

Salad with yoghurt dressing and grilled turkey fillet

Salatplatte nach Art des Hauses

€ 13,90

Insalata mista con filetto di maiale, gorgonzola frita

Mixed salad marinated with olive oil and white wine vinegar, 3 medallions of pork gratinated with Gorgonzola-cheese

Knoblauchbaguette

€ 2,90

Baguette all'aglio

Garlic bread

Kernöl

€ 1,--

Olio di seme di zucca

Pumpkinseeds oil

Secondo piatti / Main cours

Grillteller

€ 16,90

Filetti di maiale e manzo alla griglia, patate fritte, verdure

Grilled fillet of pork and beef, herb butter, vegetables bouquets and French fries

Medaillons vom Jungschwein

€ 15,90

Filetto di maiale arrosto con salsa gorgonzola, riso e verdure

Medallions of pork with Gorgonzola-cheese sauce, rice and mixed vegetable

Filetsteak

€ 25,90

Filetto di manzo alla griglia con salsa pepe, verdure e crochetta

Fillet of beef with flamed pepper sauce, fresh vegetable and croquette

Dolomitenplatte

€ 39,80

Piatto per due persone, diversi tipi di carne

con verdure fine e contorni abbondante

*Platter for two persons with various fillets baked and grilled,
fine vegetable and side dishes*

Rumpsteak

€ 17,90

Costata di manzo servito con burro all'érbe, potato wedges e fagiolini con pancetta

*Grilled rump steak served with herb butter, potato wedges
and green beans with bacon*

Gemüseplatte

€ 11,90/€10,50

Piatto di verdure fine con/senza uova affogate, patate

Garden fresh vegetable platter with potatoes with/without and a poached egg

“Curry vom Huhn”

€ 13,50

Pollo con salsa al curry, riso di frutta

Slices of chicken breast, spiced with curry, fruit rice

Prezzi compresi tasse e servizio, coperto € 2,--

Prices include VAT and service

Specialità regionale / Specials of the region

Pustertaler Käsespätzle € 9,90

Gnocchetti a base di farina con formaggio e cipolla

Small flour dumplings roasted with onions, gratinated with cheese

Schlipfkrapfen € 9,90

“Tortelloni” ripieni di ricotta, ricetta della mamma

Osttirol style noodles stuffed with potatoes-mash, melted brown butter. This

recipe is from our grand mum

Tiroler Knödel im Suppentopf € 9,50 **mit Krautsalat** € 10,90

3 gnocchi tirolesi (Polpette di speck)

3 bacon and bread dumplings served in soup

e insalata di cavolo

with white cabbage salad

Kaspressknödel € 8,50 **mit Krautsalat** € 10,90

3 Gnocchi grande con formaggio in brodo

3 cheese dumplings served in consommè with chive

e insalata di cavolo

with white cabbage salad

Wiener Schnitzel € 11,50

Scaloppa alla milanese con patate fritte e mirtilli rossi

Escalope of pork wrapped in bread crumbs and fried,

served with French fries with cranberries

Gordon bleu € 13,80

Scaloppa alla milanese, farcito con prosciutto cotto

e formaggio con patate

Escalope of pork stuffed with cheese and ham, wrapped

in bread crumbs and fried, served with parsley potatoes

Tafelspitz

Muscolo con verdure, patate saltate e salsa al rafono € 15,90

Prime boiled beef on horseradish sauce, vegetable strips and roasted potatoes

Paprikarahmschnitzel € 12,80

Costoletta alla panna acida di paprica con gnocchetti alla svedese

Escalope of pork with a creamy sweet pepper sauce and

small Austrian style dumplings

Zwiebelrostbraten € 16,90

Bistecca cotta a vapore alla cipolla con frittelle di patate

Rump steak with fried onions and red wine gravy, hash brown potato

Le merende / Snacks

Eingeklemmtes

€ 9,90

Scaloppa alla milanese di maiale piccola con salsa rossa e panini, insalata
*Baguette filled with a small in bread crumbs fried escalope of pork,
American sauce, salad garnish*

Dolomitensandwich

€ 11,50

Filetto di maiale arrosto al toast con salsa rafano, insalata
Grilled pork steak with horseradish cream sauce on toast, salad

Bauerntoast

€ 11,50

Crostino caldo con tacchino brasato e formaggio, insalata
*"Farmer's toast" breast of turkey on toasted brown bread, gratinated with
Camembert cheese and bacon, salad*

Ofenkartoffel "Mexican style"

€ 9,90

Patate al cartoccio "Stile messicano" strisce di controfiletto di manzo alla griglia,
mais e fagioli
Baked potato "Mexican style" with strips of grilled sirloin beef, corn and beans

Ofenkartoffel "Norwegian style"

€ 10,90

Patate al cartoccio "Stile norvegese" con salmone affumicato e salsa di aneto
Baked potato "Norwegian" style with smoked salmon and dill sauce

Ofenkartoffel "Osttirol Style"

€ 7,90

Patate al cartoccio "Tirolo Orientale Stile" con panna acida, pancetta e cipolle
Baked potato "East Tyrol Style" with sour cream, bacon and onions

Dolce / Dessert

Apfelkiachl'n

€ 6,90

Frittelle alle mele e gelato

Traditional Tyrolean fried apple rings, cranberries and honey ice cream

Eispalatschinken

€ 6,90

Crêpe con gelato e salsa cioccolato

Thin pancakes filled with vanilla ice-cream and chocolate sauce

Tagesdessert

Il dessert speciale si trova al menu stagionale a capo di menu

Please find the daily special dessert on our seasonal menu

at the beginning of the menu

Käseteller

Piatto con formaggio

Platter with a variation of cheeses

Grande/*big*

€ 10,50

Piccolo/*small*

€ 7,90

Gelati / Ice cream

Gemischtes Eis ohne Schlag / mit Schlag

€ 3,80/€ 4,20

Gelati misti senza panna / con panna

Mixed ice cream without/ with whipped cream

Eiskaffee

€ 4,50

Gelato vaniglia con café freddo e panna

Iced coffee with vanilla ice cream and whipped cream

Cool Drink

€ 4,80

Gelato vaniglia con succo di frutti misti e rum bianco

Vanilla ice cream served in fruit juice and white rum

Eisschokolade

€ 4,50

Cioccolata fredda con gelato e panna

Iced drinking chocolate with ice cream and whipped cream

Cup Dänemark

€ 4,80

Gelati con salsa cioccolato e panna

Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream

Nussknacker

€ 5,30

Gelato noce e stracciatella con noce

Hazelnut and stracciatella ice cream with nut garnish

Bananen Split

€ 5,30

Gelati con banana e mandorla

Ice cream with banana, almonds and whipped cream

Waldbeerbecher

€ 5,30

Gelati con frutti di bosco

A variation of ice cream with forest berries

Früchteeisbecher

€ 5,30

Gelati misti con frutti

Ice cream with fruit salad and whipped cream

Tartufo

€ 4,20

Gelati di zabaione e cioccolato, con cacao e croccante

Chocolate and Zabaione ice cream with brittle