



MENÙ ITALIANO

COLAZIONE DA PEPITO

dalle 9:00 alle 10:30

Colazione da sogno per due persone A: 1, 5, 7, 8, 9, 10, 13; Z: 3, 6 **44,00 €**

Servito su un'alzatina, con tutto ciò che desidera il cuore: prosciutto e salame di regione della macelleria Ablinger, speck dell'Alto Adige, formaggio di montagna, Brie, crema spalmabile fatta in casa, marmellata artigianale, burro, yogurt di montagna locale con müsli biologico Zagler, macedonia di frutta fresca, dolci, frutta di stagione, un cestino di pane del panificio Wolfgruber con prodotti da forno Demeter, marchio di agricoltura biodinamica certificata, accompagnati da un bicchiere i Frizzante o di spremuta d'arancia fresca e una tazza di caffè, cappuccino o tè

Sogno salato A: 1, 9, 10; Z: 3 **12,90 €**

Prodotti da forno Demeter del panificio Wolfgruber con prosciutto cotto della macelleria Ablinger, formaggio di montagna, burro, crema spalmabile fatta in casa e una tazza di caffè, cappuccino o tè

Sogno dolce A: 1, 9, 10; Z: 3 **12,90 €**

Pasticceria dolce, un pezzo di prodotto da forno Demeter del panificio Wolfgruber, marmellata e burro, yogurt regionale con müsli biologico Zagler e macedonia di frutta fresca, frutta di stagione e una tazza di caffè, cappuccino o tè

Colazione da sogno per i più piccoli A: 1, 9, 10, 12, 13 **10,90 €**

Pasticceria dolce, panino Demeter con Nutella, frutta di stagione, accompagnati da succo d'arancia o cioccolata calda

Colazione Pepito

Passat: Pane “Römerbrot” con guacamole, salmone selvatico **18,90 €**

marinato in casa con barbabietola, crescione e uovo croccante A: 1, 2, 9, 13

Sia Yacht: Pane “Römerbrot” con guacamole, **14,90 €**

pomodori misti e mozzarella di bufala A: 1, 5, 9

Gorch Fock: **vegano** Pane “Römerbrot” con baba ganoush, **14,90 €**

verdure grigliate, crescione e germogli A: 1, 2, 5, 10, 12

Santa Maria: **vegano** Bowl di yogurt al cocco con frutta esotica, **9,90 €**

frutti di bosco e müsli biologico Zagler A: 1

A SCELTA, SI POSSONO AGGIUNGERE:

Uovo sodo da allevamento all'aperto A: 13 **2,90 €**

Uova strapazzate o al tegamino, preparate con due uova da allevamento all'aperto A: 9, 13 **4,90 €**

Uova strapazzate o al tegamino, con due uova da allevamento all'aperto e servite con speck A: 9, 13; Z: 2 **7,20 €**

Una porzione di prosciutto, salame, speck, formaggio di montagna o Brie A: 9; Z: 2 **5,20 €**

Una porzione di crema spalmabile fatta in casa o formaggio fresco A: 8, 9, 10, 12 **3,20 €**

Una porzione a scelta di marmellata, burro, miele o Nutella A: 9, 11, 12 **1,50 €**

Spremuta d'arancia fresca (0,2 l) **5,60 €**

Rosetta Demeter A: 1, 9, 12, 13 **2,30 €**

Cestino di prodotti da forno (4 pezzi) A: 1, 9, 12, 13 **7,90 €**

PEPITO ESTATE

dalle 11:30 alle 16:00

Insalata “Pepito’s Möwe” A: 1, 2, 7, 9, 12 **17,90 €**

Fagottini croccanti fatti in casa con formaggio di pecora della latteria biologica Haslauer, serviti su insalata di erbe e dressing al lampone

Insalata “Pepitos Matrosensalat” del marinaio di Pepito alla romana A: 1, 2, 6, 7, 9, 13

Cuori di lattuga romana con condimento Caesar all’olio di semi di zucca di marchio Andreas, chips di Parmigiano, capperi e acciughe

Con uovo croccante **17,90 €**

Filetto di coregone del Chiemsee confit alle erbe selvatiche in olio d’oliva bavarese **22,90 €**

Con striscette di manzo alpino di Salisburgo saltate in padella **23,90 €**

Pasta fantasia “Pepito Seemannsgarn” con oro nero A: 1, 2, 9, 10, 13 **19,90 €**

Pasta fresca italiana con tartufo estivo e panna alpina di Berchtesgaden

Il classico costiero “Pepitos Küsten-Klassiker” A: 2, 9, 10 **27,90 €**

Gulasch di vitello tenerissimo, da allevamenti regionali, servito con un cremoso purè di patate e verdure estive

Il Postalm-Burger di Pepito “Molla gli ormeggi - alla scoperta dei sapori”A: 1, 2, 9, 10, 13; 6 **24,90**

Hamburger di cervo fatto in casa, cottura media, servito in brioche bun con salsa BBQ affumicata, miscela di spezie sudafricane “Chakalaka”, formaggio Cheddar, insalata di cavolo rosso, zucca estiva e speck croccante, con sour cream e patatine fritte

PER FINIRE IN DOLCEZZA:

La fresca brezza calabrese di Pepito **6,90 €**

Granita al limone, preparata tradizionalmente a mano.

MINESTRE INSALATE CLASSICI

dalle 11:30 alle 16:00

Brodo di carne di bue d’alpeggio bavarese “Almochse” A: 1, 2, 9, 10, 11, 13 **7,90 €**

con doppio accompagnamento, julienne di verdure e erba cipollina fresca

Gulaschsuppe fatta in casa A: 1, 2, 10 **12,90 €**

preparata con muscolo di manzo, insaporita con maggiorana, servita con pane

Minestrone di verdure del mese	A: 1, 2, 5, 9, 10, 11, 12	7,90 €
preparata con verdure di stagione, delicata, cremosa e ricca di sapore (su richiesta)		
Insalata di foglie fresche dell’orto	A: 7, 8, 10, 12	
con pomodori, cetrioli e peperoni, condita con la vinaigrette della casa		
porzione piccola grande		7,90 € 10,90 €
Insalata di pollo “Steirischer Backhendlsalat”*		18,90 €
morbidi bocconcini di pollo fritto su insalata di patate e valeriana A: 1, 7, 8, 9, 10, 12, 13		
Traumwerk Currywurst	A: 1, 2, 7, 8, 9, 10, 13; Z: 2, 3	
con salsa fruttata al curry fatta in casa e cestino di patatine fritte		15,90 €
su richiesta extra piccante, con peperoncino fresco		0,50 €
Cotoletta alla viennese di maiale di Salisburgo*		19,90 €
con patatine fritte e ketchup A: 1, 2, 7, 8, 10, 12, 13		
Piatto asiatico del mese	(su richiesta)	
piatto vegetariano con verdure croccanti di stagione, provenienti da coltivazioni locali, e contorno A: 2, 4, 5, 6, 8, 10, 11; Z: 2		19,90 €
con petto di pollo allevato all’aperto, rosolato in padella A: 1, 2, 4, 5, 6, 8, 10, 11		23,90 €
Pasta italiana*	A: 2, 9, 10	16,90 €
con ragù alla bolognese e Grana Padano grattugiato fresco		
oppure con salsa di pomodoro, pomodorini freschi e mozzarella di Bufala		
Porzione di mirtilli	A: 1	1,50 €

I piatti contrassegnati con * possono essere ordinati anche in porzione ridotta.
Riceverete uno sconto del 25% sul prezzo indicato.

MENÙ PER I PIÙ PICCOLI

dalle 11:30 alle 16:00

Il bottino d’oro del pirata “Pepitos Piratengold”	A: 10	4,90 €
Cestino di patatine fritte con ketchup		
Il morso croccante del folletto “Klabauter Knusperbissen”		
Chicken nuggets fatti in casa con patatine fritte e ketchup A: 1, 9, 10, 13		9,90 €
Cotoletta per piccoli marinai		
“Kleines Matrosen Schnitzel”	A: 1, 10, 13	9,90 €
Piccola cotoletta di maiale con patatine fritte e ketchup		
Il capitano della pasta “Käpt’n Pasta”	A: 1, 2, 9, 10	9,90 €
Pasta italiana con ragù di manzo e Grana Padano grattugiato fresco		

Dopo ogni grande avventura non ci si vede più dalla fame!
Ecco perché esiste il nostro menù bambini. Questi piatti sono pensati esclusivamente per i nostri piccoli ospiti.

MERENDA

dalle 10:30 alle 16:00

Pane “Römerbrot” tostato di Pepito

del panificio Wolfgruber che produce pane Demeter secondo un’originale ricetta italiana

Pepito A: 1, 2, 9, 13; Z: 2 12,90 €

Sandwich con prosciutto, formaggio e salsa cocktail fatta in casa

Passat A: 1, 2, 5, 9, 13 18,90 €

Pane “Römerbrot” con guacamole, salmone selvatico marinato con barbabietola, crescione e uovo croccante

Sia Yacht A: 1, 5, 9 14,90 €

Pane “Römerbrot” con guacamole, pomodori misti e mozzarella di bufala

Gorch Fock **vegan** A: 1, 2, 5, 10, 12 14,90 €

Pane “Römerbrot” con baba ganoush, verdure grigliate, crescione e germogli

È ORA DI GELATO

Gelato fatto in casa con latte di fieno biologico di Salisburgo

Gelato misto (3 palline) A: 1, 9, 13 6,60 €

Fragola, Vaniglia e Cioccolato

Con panna 7,50 €

Una pallina di gelato (a scelta) A: 1, 9, 13 2,20 €

Una porzione di panna A: 9 1,20 €

Coppa per bambini A: 1, 9, 12, 13 4,50 €

Due palline di gelato a scelta, con guarnizione

Caffè freddo Hausbrandt shakerato con panna

A: 9; Z: 1, 2, 3 offerta stagionale

porzione piccola 6,90 €

porzione grande 9,90 €

È ORA DI DESSERT

Caffè Affogato A: 1, 9, 13; Z: 3 4,90 €

Una pallina di gelato alla vaniglia affogato in espresso

Crème Brûlée A: 9, 13; Z: 1, 2 9,90 €

Crema di vaniglia cotta e caramellata

Tartufo fatto in casa A: 1, 9, 12, 13	
Una pallina gigante alla nocciola con cuore di cioccolato, ricoperta di croccante alle noci e panna	9,90 €
A scelta con Amaretto A: 10, 12	12,90 €

Torte dalla nostra vetrina	4,90 €
Chiedete al nostro personale di sala per i dolci del giorno	

DISPONIBILE SECONDO L’OFFERTA DEL GIORNO:

Lo Strudel altoatesino fatto in casa di Andreas	8,90 €
Strudel di mele e pere con pasta frolla e caramello al burro, servito con gelato	
Ila vaniglia o pannaA: 1, 9, 12, 13	

CAFFÈ ET AL.

Miscela Traumwerk della torrefazione Moralt di Bad Reichenhall e pregiate miscele di caffè Hausbrandt da Trieste

Tazza di caffè miscela Traumwerk	3,50 €
Cappuccino caffè Hausbrandt A: 9	4,50 €
Espresso caffè Hausbrandt	2,90 €
Espresso Macchiato caffè Hausbrandt A: 9	3,50 €
Doppio Espresso caffè Hausbrandt	4,50 €
Tazza di caffè Hag caffè Hausbrandt	3,50 €
Cioccolata calda caffè Hausbrandt A: 9	4,90 €
Latte Macchiato caffè Hausbrandt A: 9	4,90 €
Caffè con latte caffè Hausbrandt A: 9	4,90 €
Su richiesta, prepariamo le bevande con avena	
	+ 0,50 €

TÈ

Tè biologico della manifattura del tè Bioteaque	à 4,90 €
--	-----------------

- Scheene Leni** Tè alla frutta
- Schwarzer Peter** Tè di Ceylon
- Guada Luggi** Tè alle erbe di montagna
- Nette Nani** Tè alla menta
- Frische Resi** Tè verde
- Busslada Bernd** Tè rooibos

SORPRESA STAGIONALE

A seconda della stagione vi aspettano specialità sempre diverse – chiedete pure al nostro team...

Che sia un latte alla curcuma in primavera, un matcha nel caldo torrido d'estate oppure un chai latte in autunno e inverno...

Il nostro scaldacuore “Herzenswärmer” A: 9 **5,20 €**
Bevanda al latte con tè biologico della Bioteaque di Traunstein

ANALCOLICI

Acqua minerale Staatl. Fachingen Gourmet
medium | naturale
0,25l | 0,5l | 0,75l **3,50 € | 5,90 € | €8,50 €**

Succhi del torchiatura Greimel di Laufen
Lisci: Mela | Arancia | Ribes | Mela-Mango
0,2l **3,90 €**
con acqua frizzante: Mela | Arancia | Ribes | Sambuco
0,3l | 0,5l **3,90 € | 4,80 €**

Soda Zitrone con fresco succo di limone spremuto
0,3l | 0,5l **3,90 € | 4,80 €**

Bibite analcoliche del birrificio Schönrammer
Limone Z: 1 | Spezi Z: 1, 3
0,3l | 0,5l **3,90 € | 4,80 €**

Bibite analcoliche di Sinalco
Cola Z: 1, 3, 5 | Cola senza zucchero Z: 1, 3, 5
Arancia Z: 1 | Kräuter-Kracherl (gassosa alle erbe) 0,33l **3,90 €**
Bilz Limonata Bio oppure ai Frutti di Bosco 0,33l **3,90 €**

Original RED BULL Energy Drink
Classic | Sugar free | White Edition Cocco-Mirtillo  **3,90 €**
0,25l

OFFERTA ESTIVA VARIABILE A SECONDA DEL GIORNO:
Il tè freddo fatto in casa da Silvia
0,3l | 0,5l **3,90 € | 5,90 €**

APERITIVI

Aperol Spritz con o senza alcol Z: 1	0,2l	6,50 €
Hugo con o senza alcol	0,2l	6,50 €
Gin Tonic mit oder ohne Alkohol	0,3l	8,90 €
Salatin, Vino Bianco Frizzante Treviso	0,1l	4,20 €
San Bitter con succo d’arancia (analcolico)	0,2l	6,50 €

VINI

Grüner Veltliner Hugl-Wimmer DAC Weinviertel Z: 1	0,1l 0,2l	4,20 € 7,90 €
Lugana Cà dei Frati DOC Lombardy Z: 1	0,1l 0,2l	6,90 € 12,50 €
Zweigelt Hugl-Wimmer DAC Weinviertel Z: 1	0,1l 0,2l	4,20 € 7,90 €
WEINSCHORLE (vino spritz) bianco o rosso Z: 1	0,2l 0,5l	3,90 € 6,90 €
Prosecco Villa Sandi brut DOC Treviso Z: 1	0,1l 0,75l	5,20 € 32,90 €

BIRRE

Aus der privaten Landbrauerei Schönram vom Fass

Helles Radler Weißbier A: 1	0,3l 0,5l	3,90 € 4,80 €
Weißbier mit Zitronenlimonade Sinalco Cola A: 1	0,5l	4,80 €

Weitere Biere aus der Flasche

Schönramer Pils	0,3l	3,90 €
Erdinger Weißbier dunkel A:1	0,5l	4,80 €
Erdinger Weißbier alkoholfrei A:1	0,5l	4,80 €
Heinz von Stein – alkoholfreies Helles	0,5l	4,80 €

DIGESTIVI

Freihof Williams Marille 35%	2 cl	4,20 €
Nannerl Alpen Schnaps Haselnuss 33%	2 cl	4,20 €
Grappa di Prosecco 42%	2 cl	4,20 €
Ramazzotti 30%	2 cl	4,20 €

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

RIFORNITORI LOCALI

Bioteaque, Traunstein

Demeter-Bäckerei Wolfgruber, Anger

Eiswerk Salzburg, Salzburg

Früchte Lermer, Siegsdorf

Langenspacher Hof, Freilandeier Grabenstätt

Schafskäsehof Haslauer, Elsbethen

Kelterei Gregor Greimel, Laufen

Konditorei Vogg, Freilassing

Metzger Ablinger, Oberndorf

Molkerei Piding | Frischdienst, Piding

Private Landbrauerei Schönrammer, Schönram

Nella scelta dei nostri prodotti prestiamo particolare attenzione alla provenienza, alla stagionalità e alla regionalità.



Un luogo dove ogni istante invita a meravigliarsi, a ricordare e a scoprire qualcosa di nuovo.

Scoprite l'affascinante mondo delle leggendarie automobili Porsche, lasciatevi incantare dall'universo dei trenini in miniatura, ricco di dettagli e curato con amore, e vivete la magia della più grande collezione al mondo di giocattoli d'epoca in latta.

E se desiderate portare con voi un piccolo pezzo di quest'atmosfera speciale, nel nostro shop troverete ricordi selezionati, idee regalo e oggetti speciali per sognatori di ogni età.

www.traumwerk.de

ALLERGENI (A)

- A1 Cereali contenenti glutine e derivati**
(grano tenero, grano duro, segale, avena, orzo, farro, kamut)
- A2 Sedano e derivati**
(sedano bianco, sedano rapa, sedano da costa)
- A3 Crostacei e derivati**
(tra cui granchio, gamberetti, gamberi, scampi, aragosta)
- A4 Lupini e derivati**
(tra cui farina di lupini, concentrato di lupini, proteine di lupini, sostituto della soia)
- A5 Sesamo e derivati**
(tra cui olio di sesamo, farina di sesamo, semi di sesamo)
- A6 Pesce e derivati (tutte le varietà di pesce)**
(tra cui acciughe, caviale)
- A7 Senape e derivati**
(tra cui anche germogli di senape, polvere di senape, semi di senape)
- A8 Arachidi e derivati**
- A9 Latte e derivati, compreso il lattosio, tutti i latticini**
- A10 Anidride solforosa / solfiti** in quantità superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l per totale di SO2 E220 - E 228
- A11 Soia e derivati (tutte le varietà di fagioli di soia)**
- A12 Frutti a guscio e derivati** (noci e derivati, come mandorle, nocciole, noci, noci pecan, noci del Brasile, noci di macadamia o del Queensland, pistacchi, anacardi)
- A13 Uova e derivati (tutti i tipi di uova)**
- A14 Molluschi e derivati**
(tra cui lumache, cozze, ostriche, seppie, polpi, calamari)

ADDITIVI (Z)

- Z1 Coloranti**
- Z2 Conservanti**
- Z3 Caffeina**
- Z4 Chinino**
- Z5 Dolcificanti**
- Z6 Anidride solforosa**

Se soffrite di allergie o intolleranze, informate il nostro personale di sala delle vostre esigenze. Si prega di notare che, in una cucina professionale, non è mai possibile escludere completamente il rischio di contaminazione. Vi chiediamo gentilmente di tenerne conto.