



# MONDSCHHEIN: UN ASSAGGIO DI DOLOMITI

Unire sperimentazione e ricerca delle materie prime all'amore per la tradizione, fondere ricercatezza e cura del dettaglio con un'accoglienza calorosa che fa sentire in famiglia. Così nasce Mondschein: un'esperienza di gusto che vi farà conoscere in modo nuovo i sapori più autentici della nostra montagna.



## Mondschein



*Luis Trenker*

Alpine Lifestyle

Since 1995



## ANTIPASTI

---

<b>IL CRUDO MONDSCHHEIN</b> <sup>1,7</sup>	<b>20,00€</b>
tartare di manzo al radicchio di montagna e tartare di cervo affumicata, cipolla e melograno	
<b>CARPACCIO DI CERVO</b> <sup>1,12</sup>	<b>20,00€</b>
marinato ai porcini, topinambur, crescione di montagna, pino mugo, vellutata di cipolla, gialletti, porcini, fiori eduli e crostini di pane al cumino	
<b>TROTA DI MONTAGNA</b> <sup>4,6,7,9,12</sup>	<b>18,00€</b>
cavolfiore, cumino, erba cipollina	
<b>PROSCIUTTO DI SAURIS RISERVA</b> <sup>1,3,6,8,12</sup>	<b>15,00€</b>
con champignon dorati	
<b>PATATA RIPIENA</b> <sup>7,3</sup>	<b>15,00€</b>
con fonduta di formaggio, uovo marinato, porcini e profumo di tartufo	
<b>UOVO COTTO A 65°</b> <sup>3,7,12</sup>	<b>14,00€</b>
con clorofilla di spinaci, guanciale croccante e crema di saurnschotte	
<b>LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE</b> <sup>1,4,7,12</sup>	<b>13,00€</b>

**Mondschein**  
FOOD EXPERIENCE



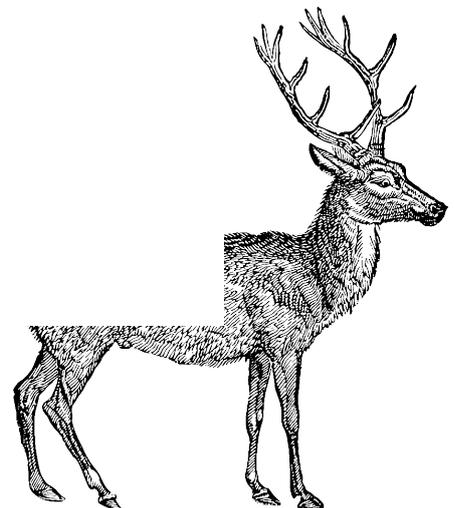


## PRIMI PIATTI

---

<b>TAGLIOLINO AL TARTUFO NERO</b> <sup>1, 3, 7</sup>	<b>25,00€</b>
<b>TRUCIOLI DI CIRMOLO</b> <sup>1, 3, 7, 8, 9</sup> su estratto di camoscio e lamponi essiccati	<b>18,00€</b>
<b>RAVIOLI DI BARBABIETOLA</b> <sup>1, 3, 7, 9, 11, 12</sup> lepre, caprino, pere e sesamo	<b>18,00€</b>
<b>RISOTTO AL CAVOLO NERO</b> <sup>7, 8, 9, 12</sup> nocciole, limone e anice stellato	<b>17,00€</b>
<b>TORTELLI DI POLENTA E MALGA</b> <sup>1, 3, 6, 7</sup> gialletti, profumo di tartufo e timo di montagna	<b>16,00€</b>
<b>GNOCCHI DI PATATE</b> <sup>1, 3, 7, 9</sup> al profumo di Pino Mugo, ragù di selvaggina e crema di malga	<b>15,00€</b>
<b>CANEDERLI DI FORMAGGI</b> <sup>7, 1</sup> al porro croccante	<b>14,00€</b>
<b>CREMA DI ZUCCA</b> <sup>1</sup> castagne e pane croccante	<b>14,00€</b>

**Mondschein**  
FOOD EXPERIENCE



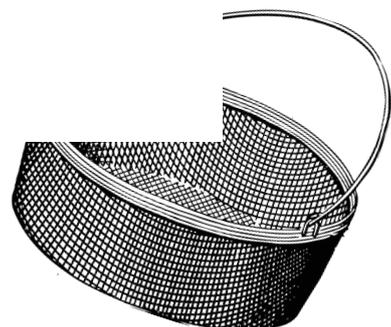


## SECONDI PIATTI

---

<b>FILETTO DI MANZO AL PÂTÈ DI FOIES GRAS</b> <sup>7, 12</sup> con salsa al vino Porto e tartufo nero	<b>45,00€</b>
<b>FILETTO DI CERVO</b> <sup>12</sup> su salsa di pino mugo con pere Williams allo zafferano	<b>35,00€</b>
<b>BOCCONCINI DI FILETTO</b> <sup>7</sup> al pepe verde	<b>35,00€</b>
<b>COSTICINE DI AGNELLO</b> <sup>1, 3, 7</sup> alle erbe fini, carciofo e salsa bernese alla camomilla	<b>30,00€</b>
<b>GUANCIA DI VITELLO</b> <sup>1, 7, 9, 12</sup> sedano rapa e puntarelle	<b>28,00€</b>
<b>PORCHETTA DI MAIALINO</b> <sup>1, 7</sup> cotta a bassa temperatura, radicchio, composta di mela e zenzero	<b>22,00€</b>
<b>FRICO CON POLENTA</b> <sup>7, 12</sup>	<b>15,00€</b>
<b>COSTATA DI MANZETTA PRUSSIANA</b> 100GR	<b>8,00€</b>

**Mondschein**  
FOOD EXPERIENCE





## CONTORNI

---

INSALATA MISTA 7,00€

PATATE SAUTÉ <sup>7</sup> 5,00€

PATATE FRITTE <sup>\*6</sup> 4,50€

COPERTO 5,00€

\*In mancanza di prodotti freschi vengono utilizzati prodotti surgelati di primissima qualità.

**Mondschein**  
FOOD EXPERIENCE





## MENÙ DEGUSTAZIONE - GUIT

---

servito per l'intero tavolo

**TROTA DI MONTAGNA** <sup>4, 6, 7, 9, 12</sup>  
cavolfiore, cumino, erba cipollina

**UOVO COTTO A 65°** <sup>3, 7, 12</sup>  
alla clorofilla di spinaci, guanciale  
croccante e crema di saurnschotte

**RISOTTO AL CAVOLO NERO** <sup>7, 8, 9, 12</sup>  
nocciole, limone e anice stellato

**RAVIOLI DI BARBABIETOLA** <sup>1, 3, 7, 9, 11, 12</sup>  
lepre, caprino, pere e sesamo

**FILETTO DI CERVO** <sup>12</sup>  
su salsa di pino mugo con pere Williams  
allo zafferano

**CATALANA SOFFIATA** <sup>3, 7</sup>  
con frutti di bosco

**95,00€** a persona

**115,00€** con abbinamento di 3 calici

**135,00€** con abbinamenti di 6 calici

**Mondschein**  
FOOD EXPERIENCE





**DOLCI,  
CIOCCOLATO,  
FORMAGGI  
E VINI IN  
ABBINAMENTO**



**Mondschein**

*Luis Trenker*

Alpine Lifestyle

Since 1995



## I NOSTRI DOLCI

---

<b>LA MELA</b> <sup>1, 3, 7</sup> namelaka al cioccolato bianco, mela e aneto	<b>14,00€</b>
<b>TORTINO AL CIOCCOLATO</b> <sup>1, 3, 7</sup> con cuore fondente e sorbetto al frutto della passione	<b>12,00€</b>
<b>TIRAMISÙ</b> <sup>1, 3, 7</sup>	<b>10,00€</b>
<b>CATALANA SOFFIATA</b> <sup>3, 7</sup> con frutti di bosco	<b>10,00€</b>
<b>SEMIFREDDO AL CAFFÉ BIANCO</b> <sup>1, 3, 7</sup> con cuore di liquirizia	<b>10,00€</b>
<b>SORBETTO DI GELATO AL PERSCHTROUM</b> <sup>1, 3, 7, 8</sup> biscotto alle mandorle, liquirizia e cumino ed emulsione di gin	<b>10,00€</b>
<b>VARIETÀ DI SORBETTI</b>	<b>7,00€</b>

**Mondschein**  
FOOD EXPERIENCE





## SELEZIONE DI CIOCCOLATO 19,00€

---

### CIOCCOLATE <sup>7,8</sup>

porzione per 2 persone - senza glutine

CREMINO AL SALE, CIOCCOLATO FONDENTE 75%,  
CIALDE BLEND 64% / 75% / 80%, CIOCCOLATO  
GIANDUJA, TARTUFI RIBLOT, TARTUFI AMOR DE  
CANA, SCORZETTE D'ARANCIA RICOPERTE, DRAGEES  
NOCCIOLE LATTE E FONDENTE, PRALINERIA NUDA  
CON TESTIMONE <sup>7,8</sup>

## SELEZIONE DI FORMAGGI 19,00€

---

### CARUBLÙ <sup>7</sup>

formaggio vaccino erborinato tedesco, affinato in rhum e fave di cacao dolce leggermente amaro, sensazione di piccantezza, abbinato a gelatina di vino passito

### FIENOSO <sup>7</sup>

formaggio caprino Alto Adige, affinato in barrique ricoperto di fieno di montagna per 1 / 2 mesi, dolce, leggermente acidulo nel retrogusto

### BÄRENBART BIO <sup>7</sup>

formaggio caprino della latteria di Lagundo (Merano), dolce salato, acidulo, leggermente umami,

### FORMAGGI LOCALI <sup>7</sup>

**Mondschein**

FOOD EXPERIENCE





## VINI DA DESSERT E MEDITAZIONE

Porzione da 0,5ml

<b>SAUTERNES 2018</b> Château Gravas 13,5%	7,00€
<b>GEWÜRZTRAMINER SPÄTLASE</b> Vendemmia tardiva 2019 J. Hofstätter Südtirol Doc 11%	7,00€
<b>MERLINO ROSSO FORTIFICATO</b> Pojer e Sandri Trento 19%	7,00€
<b>RECIOTTO DELLA VALPOLICELLA</b> Rerum 2020 Saltari Valpolicella Docg 13,5%	7,00€
<b>MOSCATO ROSA 2016</b> Kettmeir "Athesis" Alto Adige Doc 12%	7,00€

**Mondschein**  
FOOD EXPERIENCE



# Mondschein

FOOD EXPERIENCE

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5	Soia e prodotti a base di soia	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Arachidi e prodotti a base di arachidi	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

LA DIREZIONE

**LOVE US & TAG US**



@mondschein\_tasteofthedolomites  
#tasteofthedolomites



@MondscheinTasteOfTheDolomites



Mondschein - A taste of the Dolomites

