

CURUNES

Pizzeria
Restaurant



ERLEBNISBAD
CURUNES

Das Team CURUNES
freut sich über Ihren
Besuch und wünscht
Ihnen einen Guten
Appetit !

Il team CURUNES
è lieto della Vostra
visita e Vi augura
buon appetito !



WIFI: Erlebnisbad Curunes
Passwort: #Curunes#

STARTER

Suppen & Antipasti

Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch (G.)

Crema di zucca e latte di cocco

11,50 €

Speckknödelsuppe (A.C.G.)

Canederli allo speck in brodo

10,50 €

Tomaten Mozzarella Bufala (G.)

Caprese con mozzarella di bufala

15,50 €

Rindscarpaccio mit Rucola, Kirschtomaten und Grana-Padano-Späne (G.)

Carpaccio di manzo con rucola, pomodorini e scaglie di grana padano

17,00 €

Fitnesssteller mit Hühnerbruststreifen, griechischem Joghurt-Dressing und Croutons (A. G.)

Piatto fitness con pollo, crostini e salsa allo yogurt greco

17,00 €

Gebratener Tintenfisch mit Röstkartoffeln und Herbstsalat (D.R.)

Tentacolo di polpo rosticciato con patate saltate alle erbe e insalata d'autunno

18,00 €

KLASSIKER Pasta & Co.

Linguine mit Meeresfrüchten (B.D.M.O.R.)

Linguine allo scoglio	22,00 €	19,00 €
-----------------------	---------	---------

Spaghetti alla chitarra mit Thunfisch, Kirschtomaten, Kapern und Oliven (A.D.E.L.M.O.R.)

Spaghetti alla chitarra con tonno, pomodorini, capperi e olive	18,00 €	15,00 €
--	---------	---------

Rigatoni mit Sauce Bolognese (A.C.L.M.O.)

Rigatoni al ragu' alla bolognese	14,00 €	11,00 €
-------------------------------------	---------	---------

Vegetarisches Knödeltris mit Krautsalat, Rote-Bete- Carpaccio und Käsesauce (A.C.G.)

Tris di canederli vegetariano con insalata di crauti, carpaccio di rapa rossa e crema al formaggio	18,50 €	
---	---------	--

Extras

Glutenfrei Nudeln / Pasta senza glutine	+3,00 €
---	---------

HAUPT

Secondi Fleisch & Co.

Gebratenes Lachsfilet mit Süßkartoffelpüree und geröstetem Pak Choi (D.)

Trancio di salmone alla piastra, purè di
patate dolci e pak choi tostato 23,00 €

Saiblingsfilet mit Kartoffeln und mediterranem Gemüse (D.)

Filetto di salmerino con patate e verdura
mediterranea 27,50 €

Rindsgulasch mit Speckknödeln (A.C.G.O.)

Gulasch di manzo con canederli allo
speck 22,50 €

Rindstagliata mit Rucola, Grana-Padano- Spänen und Kirschtomaten (G.O.)

Tagliata di manzo con rucola, grana
padano e pomodorini 24,90 €

Hirschmedallions mit Spätzle und Blaukraut (A.C.G.O.)

Medaglioni di cervo con gnocchetti
tirolesi e cavolo rosso 33,50 €

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und mediterranem Gemüse (O.)

Bistecca di manzo con cipolla, patate
saltate e verdura mediterranea 23,90 €

Schweinsschnitzel nach Wiener Art mit Pommes (A.C.G.)

Bistecca di maiale alla milanese con
patate fritte 18,00 €

Cordon Bleu mit Pommes (A.C.G.)

Cordon Bleu con patate fritte 22,00 €

KINDER für die kleinen

MICKEY MOUSE (A.C.G.)

Wienerschnitzel mit Pommes

Bistecca alla milanese con patate fritte 10,00 €

PINOCCHIO

Frankfurterwürstel mit Pommes

Wurstel con patate fritte 8,00 €

NEMO (A.C.L.M.O.)

Spaghetti Bolognese

Spaghetti Bolognese 8,00 €

DONALD DUCK (A.C.G.)

Chicken Nuggets mit Pommes

Chicken nuggets con patate fritte 9,00 €

Portion Pommes

Portione di patate fritte 6,50 €

Kinderpizza (Tomaten, Mozzarella, Mais) **(A.)**

Pizza per i piccoli (pomodoro, mozzarella, mais) 7,50 €

PIZZA

all'
italiana

Margherita (Tomaten, Mozzarella)

Margherita (pomodoro, mozzarella) 8,50 €

Marinara (Tomaten, Origano, Knoblauch)

Marinara (pomodoro, origano, aglio) 8,00 €

Salami (Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami)

Salame (pomodoro, mozzarella, salame piccante) 10,00 €

Schinken Pilze (Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon)

Prosciutto Funghi (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi) 11,50 €

Gemüse (Tomaten, Mozzarella, Gemüse der Saison)

Verdura (pomodoro, mozzarella, verdura di stagione) 13,00 €

4-Käse (Tomaten, Mozzarella, Grana Padano, Gorgonzola, Almkäse)

4-Formaggi (pomodoro, mozzarella, grana padano, gorgonzola, formaggio di malga) 12,50 €

Thunfisch (Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel)

Tonno (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) 11,50 €

PIZZA

all'
italiana

Diavola (Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven, Peperoni, Chilischoten)

Diavola (pomodoro, mozzarella, salami piccante, olive peperoni, fili di peperoncino) 12,50 €

Capricciosa (Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Champignons, Artischocken, Schinken, Oliven)

Capricciosa (pomodoro, mozzarella, basilico, champignon, carciofi, prosciutto, olive) 12,50 €

Caprese (Tomatenscheiben, Mozzarella, Basilikum, Origano)

Caprese (pomodorini, mozzarella, basilico, origano) 12,00 €

Försterin (Tomaten, Mozzarella, Spinat, Pfifferlinge, Bauchspeck, Grana Padano)

Forestale (pomodoro, mozzarella, spinaci, finferli, pancetta, grana padano) 13,50 €

San Daniele (Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Parmesan-/Grana-Padano-Späne, Rucola)

San Daniele (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, grana padano, rucola) 13,00 €

Pizza Lachs (Tomaten, Mozzarella, Rucola, Lachs, Zitronenraspen)

Pizza Salmone (pomodoro, mozzarella, rucola, salmone, limone grattugiato) 13,50 €

Pizza Curunes (Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Garnelen, Knoblauch)

Curunes (pomodoro, mozzarella, zucchini, gamberi, aglio) 12,00 €

PIZZA

all'
italiana

Meeresfrüchte (Tomaten, Mozzarella, verschiedene Meeresfrüchte)	
Frutti di Mare (pomodoro, mozzarella, frutti di mare)	13,50 €
Calzone (Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze)	
Calzone (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi)	13,00 €
Napoli (Tomaten, Mozzarella, Sardellen)	
Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe)	11,00 €
Bufalina (Tomaten, Büffelmozzarella, Kirschtomaten)	
Bufalina (pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini)	13,50 €
Romana (Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern)	
Romana (pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, caperi)	12,50 €
Pizza allo Chef	13,50 €
Extras	
Pizza klein / Pizza piccola	-1,00 €
alle extras / tutti gli extras	+0,50 € - +2,00€
laktosefreie Mozzarella / mozzarella senza lattosio	+2,00 €
glutenfreier Teig / impasto senza glutine	+2,00 €
Vollkornteig / impasto integrale	+2,00 €

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen mit.
Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos. Bei Bedarf verwenden wir auch Tiefkühlprodukte.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri camerieri saranno lieti di fornire ulteriori informazioni. Se necessario usiamo anche prodotti surgelati.

DESERTS

süße
Momente

Hausgemachter Apfelstrudel (A.C.G.H.)

Strudel di mela 6,00 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren (G.)

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi 8,50 €

Hausgemachter Kuchen (A.C.G.H.E.)

Torta fatta in casa 6,50 €

Hausgemachtes Tiramisù (A.C.G.)

Tiramisù fatto in casa 6,50 €

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, Fruchtspiegel und Vanilleeis (A.C.G.)

Tortina al cioccolato al cuore caldo con coulis di frutta e gelato di vaniglia 8,50 €

Kugel Eis (G.H.)

Pallina di gelato 2,00€

Extras

Sahne / Panna (G.) +0,50 €

Vanillesauce / Salsa alla vaniglia (G.) +1,50 €

DRINKS

Kaffee & Co.
caffè & co.

ANALKOHOLISCHE GETRÄNKE - BEVANDE ANALCOLICHE

0,3l

Spezi, Spuma, Limonade, Coca Cola 3,80 €

Vollfruchtsaft / Succo di frutta 0,2l 2,50 €

Verschiedene Schorlen /
Diversi succi frizzanti 3,20 €

Sportwasser /
Limonata con aqua minerale 3,20 €

Mineralwasser / 0,3l / 0,5l / 1l
Acqua minerale 1,60 € / 2,60 € / 5,20 €

WARME GETRÄNKE - BIBITE CALDE

Espresso / Macchiato 1,90 €

Espresso corretto 4,10 €

Tasse Kaffee / Caffè americano 2,90 €

Cappucino 2,90 €

Latte Macchiato 3,10 €

Heiße Schokolade / Cioccolata calda 2,90 €

Affogato 4,00 €

Diverse Teesorten / diversi tipi di tè 2,40 €

Diverse Punschsorten / diversi tipi di
Punch 4,60 €

Punsch alkoholfrei / Punch analcolico 4,60 €

Extras

Sahne / Panna
Milch / Latte +0,50 €

Rum +1,50 €

DRINKS

Genuss &
Erfrischung

APERITIV - APERETIVI

Sanbitter	3,60 €
Sanbitter mit Weißwein / Sanbitter con vino bianco	4,50 €
Diverse Alpex	3,60 €
Campari Soda / Campari Orange	6,00 €
Veneziano / Hugo (auch alkoholfrei / anche analcolico)	6,00 €
Lillet Wildberry (auch alkoholfrei / anche analcolico)	6,00 €
Limoncello Spritz	6,00 €
Kalyptus	6,00 €

BIER VOM FASS - BIRRA ALLA SPINA

	0,3 l	0,5 l
Forstbier	3,60 €	6,00 €
Felsenkeller	3,80 €	
Weizen / Birra Weizen	3,60 €	6,00 €

ALKOHOLFREIES BIER - BIRRA ANALCOLICA

	0,33 l
Forstbier	3,70 €
Forst Citrus & Herbs	3,70 €
Weizen	3,70 €

DESTILLATE

Pure
Spirits

DIVERSE SCHNÄPSE - GRAPPA

3,50 €

Montenegro, Cynar, Averna, Braulio,
Cinzano, Ramazotti, Sambuca

Treber, Williams, Marille, Zirbe,
Limocello

DIVERSE RUM

9,00 €

Vecchia romagna

Grappa riserva

Diplomatico Res.

Dona Papa

DIVERSE WHISKY

9,00 €

Ter Lignum

Talisker 10 Years

DIVERSE GIN

Bombay

7,00 €

Z44 Roner

9,00 €

Extras

Tonic

+2,00 €

WINE

offen &
Flaschen

PROSECCO & SCHAUMWEINE

0,1 l

0,75 l

Marsuret Extra Dry

4,50 €

22,00 €

Montelvini alkoholfrei

4,50 €

22,00 €

Franciacorta Brut

37,00 €

WEISSWEIN - VINO BIANCO

0,1 l

0,75 l

Hauswein Weiß /

Vino bianco della casa

2,00 €

11 16,00 €

Weißwein gespritzt

2,50 €

Lugana Mandolara

5,00 €

25,00 €

Sauvignon Fallwind

5,00 €

30,00 €

Sauvignon Winkl

34,00 €

Chardonnay Altkirch

5,00 €

25,00 €

Kerner aus dem Vinschgau

5,00 €

29,00 €

Lenz

5,00 €

25,00 €

Campo delle Oche (Verdicchio)

31,00 €

ROSEWEIN - VINO ROSE

0,1 l

0,75 l

Rose di Frati

28,00 €

ROTWEIN - VINO ROSSO

0,1 l

0,75 l

Hauswein Rot /

Vino rosso della casa

2,00 €

11 16,00 €

Rotwein gespritzt

2,50 €

St. Magdalener classico

4,50 €

29,00 €

Lagrein

5,00 €

29,00 €

Zweigelt Vinschgau

4,50 €

31,00 €

Merlot Cabernet Riserva Fallwind

5,50 €

35,00 €

Blauburgunder Riserva Vinschgau

35,00 €

Il Secondo

32,00 €

A. GLUTENHALTIGES GETREIDE
CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und daraus gewonnene Erzeugnisse
Frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati

H. SCHALENFRÜCHTE
FRUTTA A GUSCIO

Walnüsse, Haselnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Mandeln, Cashewnüsse, Macadamianüsse
Noci, nocciole, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, mandorle, anacardi, noci di macadamia

B. KREBSTIERE
CROSTACEI

Shrimps, Garnelen, Scampi, Krebse, Hummer, Langusten
Gamberetti, gamberi, scampi, granchi, aragoste, astici

L. SELLERIE
SEDANO

Biket, Saucen, Suppen, Knollensellerie, Selleriesamen, Selleriepulver
Brodo, salse, zuppe, sedano rapa, semi di sedano, sedano in polvere

C. EIER VON GEFLÜGEL
UOVA DI VOLATILI

Vollei, Eiklar, Eigelb, Eipulver, Eiernudeln und Eiprodukte
Uova intere, albume, tuorlo, uova in polvere, pasta all'uovo e prodotti a base di uova

M. SENF
SENAPE

Senf, Senfpulver, Senfsamen, Senfpräparate
Senape, polvere di senape, semi di senape, preparati a base di senape

D. FISCH
PESCE

Fische, Kaviar, Fischpastete, Anchovis, Fischrogen und Fischsauce
Pesce, caviale, paté di pesce, acciughe, uova di pesce e salsa di pesce

N. SESAMSAMEN
SEMI DI SESAMO

Sesam, Sesamöl, Sesampaste, Sesamsamen
Sesamo, olio di sesamo, pasta di sesamo, semi di sesamo

E. ERDNÜSSE
ARACHIDI

Erdnussbutter, Erdnussöl, Erdnüsse
Burro di arachidi, olio di arachidi, arachidi

O. SCHWEFELDIOXID UND SULFITE
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Trockenfrüchte, Mian, getrocknete Früchte, Wein, Säfte und Konserven
Frutta secca, vino, succhi e conserve

F. SOJA
SOIA

Sojaprodukte, Sojamehl, Sojasprossen, Sojasauce, Tofu und Sojaprotein
Prodotti a base di soia, farina di soia, germogli di soia, salsa di soia, tofu e proteine di soia

P. LUPINEN
LUPINI

Lupinenmehl, Lupinensamen, Lupinenprotein, Lupinenpaste (Konzentrat)
Farina di lupini, semi di lupino, proteine di lupino, pasta di lupino (concentrato)

G. MILCH VON SÄUGETIEREN UND
MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)
LATTE DI MAMMIFERI E PRODOTTI LATTIERO-
CASEARI (INCLUSO IL LATTOSIO)

Milch, Sahne, Butter, Käse, Joghurt, Molke und Laktose
Latte, panna, burro, formaggio, yogurt, siero di latte e lattosio

R. WEICHTIERE
MOLLUSCHI

Muscheln, Austern, Schnecken, Tintenfische, Oktopus, Calamari
Cozze, ostriche, lumache, calamari, polpo e seppie