

# Luis Alm RESTAURANT



HERZLICH WILLKOMMEN

*BENVENUTI*

WELCOME

OFFICIAL PARTNER OF

*Luis Tronka*

A PART OF ME

**KALTE VORSPEISEN**  
**ANTIPASTI**  
**COLD STARTERS**

Tatar vom Südtiroler Rind / Tropea-Zwiebel süß-sauer / Jus / Joghurtmousse / Focaccia

*Tartare di manzo altoatesino / cipolla di Tropea in agrodolce / jus / mousse allo yogurt / focaccia*

Beef tartare from South Tyrolean beef / sweet and sour Tropea onion / jus / yogurt mousse / focaccia

20,00 (A,F,G,H,O)

Weißer Spargel / Bozner Sauce / Bauernschinken

*Asparagi bianchi / salsa bolzanina / prosciutto contadino*

White asparagus / Bozner Sauce / farmhouse ham

18,00 (C,G,H,M,O)

Artischocken-Quiche / Parmesan-Velouté / Artischockensalat

*Quiche ai carciofi / vellutata al Parmigiano / insalata di carciofi*

Artichoke quiche / Parmesan velouté / artichoke salad

16,00 (A,C,G)

Gedeck mittag • coperto pranzo • cover charge lunch € 2,50  
Gedeck abend • coperto cena • cover charge dinner € 3,00

OFFICIAL PARTNER OF

*Luis Trenker*

A PART OF ME

**SUPPEN  
MINESTRE  
SOUPS**

„Pasta e ceci“ / Minze-Grissino / Südtiroler Markenspeck  
“Pasta e ceci“ / *grissino alla menta* / *speck IGP dell’Alto Adige*  
Pasta e ceci“ / mint grissini / South Tyrolean IGP speck  
14,00 (A,G,O)

Erbsencremesuppe  
Graukäsekrumen / Pfefferminze  
*Crema di piselli*  
*briciole di formaggio grigio / menta*  
Cream of pea soup  
Graukäse crumbs / peppermint  
14,00 (A,G)

**SALATE  
INSALATE  
SALADS**

Gemischter Salat  
*Insalata mista*  
Mixed salad  
7,00

Grüner Salat  
*Insalata verde*  
Green salad  
6,00

Gedeck mittag • *coperto pranzo* • cover charge lunch € 2,50  
Gedeck abend • *coperto cena* • cover charge dinner € 3,00

OFFICIAL PARTNER OF

*Luis Henker*

A PART OF ME

**WARME VORSPEISEN**  
**PRIMI PIATTI**  
**WARM STARTERS**

Risotto Carnaroli / Spargel / Sesamsauce/ Garnelen in Tempura  
*Risotto Carnaroli / asparagi / salsa al sesamo / gamberi in tempura*  
Carnaroli risotto / asparagus / sesame sauce / tempura prawns  
23,00 (A,B,L,D,F,G,O)

Paccherone / Datterinotomaten / Büffelmozzarella /  
Limettenzeste  
*Paccherone / pomodorini datterini / mozzarella di bufala /  
zest di lime*  
Paccheroni / cherry tomatoes / buffalo mozzarella / lime zest  
17,00 (A,G)

Ravioli / weißes Kalbsragout / rohe Erbsen / Kalbsfond  
*Ravioli / ragù bianco di vitello / piselli crudi / fondo di vitello*  
Ravioli / white veal ragout / raw peas / veal jus  
21,00 (A,C,G,O)

Tagliatelle / Ragù vom Sextner Lamm / Preiselbeerschaum  
*Tagliatelle / ragù di agnello di Sesto / spuma di mirtilli rossi*  
Tagliatelle / ragù of Sexten lamb / cranberry foam  
21,00 (A,C,G,O)

**HAUPTSPEISEN  
SECONDI PIATTI  
MAIN DISHES**

Filet vom Südtiroler Rind  
Spargel / Ofenkartoffeln / Portweinjus  
*Filetto di manzo dell'Alto Adige  
asparagi / patate al forno / jus al porto*  
South Tyrolean Beef Fillet  
Asparagus / baked potatoes / port wine jus  
43,10 (G,O)

Entrecôte vom Südtiroler Rind / Spargel / Ofenkartoffeln  
*Entrecôte di manzo altoatesino / asparagi / patate al forno*  
Entrecôte from South Tyrolean beef / asparagus / baked potatoes  
34,00 (G,O)

Gegrilltes Wolfsbarschfilet / Erbsenpüree / Zucchini in Tempura  
*Filetto di branzino alla griglia / purea di piselli / zucchine in tempura*  
Grilled sea bass fillet / pea purée / tempura zucchini  
36,00 (A,C,G,D,O)

Hummus von Kichererbsen / Babykarotten / vegetarische Jus  
*Hummus di ceci / baby carote / jus vegetariano*  
Chickpea hummus / baby carrots / vegetarian jus  
18,00 (G,H,F)

Lammburger im Kohlebrot / Rauke / Burrata / Novellekartoffeln  
*Burger di agnello in pane al carbone / rucola / burrata / patate novelle*  
Lamb burger on charcoal bread / arugula / burrata / new potatoes  
30,00 (A,C,G,H)

Tatar vom Südtiroler Rind (200 g) / Tropea-Zwiebel süß-sauer /  
Jus / Joghurtmousse / Focaccia  
*Tartare di manzo altoatesino (200 g) / cipolla di Tropea in agrodolce /  
jus / mousse allo yogurt / focaccia*  
South Tyrolean beef tartare (200g)/sweet and sour Tropea onion /  
jus / yogurt mousse / focaccia  
35,00 (A,F,G,H,O)

Wir haben immer auch Fiorentina und Tomahawk für Sie im Haus.  
*Abbiamo sempre anche Fiorentina e Tomahawk disponibili in casa.*  
We also always have Fiorentina and Tomahawk available in-house.

**DESSERT  
DOLCE  
DESSERT**

„Die Himbeere“  
"Il lampone"  
"The Raspberry"  
13,00 (A,C,G)

Schokoladenbrownie / Rhabarbersorbet / marinierte Erdbeeren  
*Brownie al cioccolato / sorbetto al rabarbaro / fragole marinate*  
Chocolate brownie / rhubarb sorbet / marinated strawberries  
12,00 (A,C,G)

Tiramisù „Luis Alm“  
Mascarponecreme / Kataifi-Krokant / Kaffee / Eierlikör  
Tiramisù "Luis Alm"  
crema al mascarpone / kataifi croccante / caffè / liquore all'uovo  
Tiramisù "Luis Alm"  
mascarpone cream / kataifi brittle / coffee / egg liqueur  
12,00 (A,C,G,O)

Vanilleeisplatte (min. 2 Personen) – Frische Früchte / Saucen /  
Trockenfrüchte  
Piatto di gelato alla vaniglia (min. 2 persone) – frutta fresca / salse /  
frutta secca  
Vanilla ice cream platter (min. 2 people) – fresh fruit / sauces /  
dried fruit  
14,00/Pers. (A,C,G,E,H)

Luis' Käsevariation  
Hausgemachtes Grissini • Mostarda  
*Selezione di formaggi "Luis"*  
*Grissini fatti in casa • mostarda*  
Luis' Cheese Selection  
Homemade grissini • mostarda  
19,60 (A,G,M,O)

**SÜSSWEINE  
VINI DOLCI  
SWEET WINES**

Rosenmuskateller Pasithea Rosa ..... € 9,00  
Kellerei Girlan  
Gewürztraminer Spätlese Roen ..... € 11,00  
Kellerei Tramin  
Beerenauslese Cuvèe ..... € 10,00  
Kracher

Gedeck mittag • coperto pranzo • cover charge lunch € 2,50  
Gedeck abend • coperto cena • cover charge dinner € 3,00

OFFICIAL PARTNER OF

*Luis Thunke*

A PART OF ME

**APERITIVHÄPPCHEN**  
**STUZZICHINI DA APERITIVO**  
**APERITIF SNACKS**

Erde  
*Terra*  
Earth  
5,00 (A,C,G,H,O)

Meer  
*Mare*  
Sea  
5,00 (A,G,H)

Vegetarisch  
Vegetariano  
Vegetarian  
4,00 (A,G,H)

Gedeck mittag • *coperto pranzo* • cover charge lunch € 2,50  
Gedeck abend • *coperto cena* • cover charge dinner € 3,00

OFFICIAL PARTNER OF

*Luis Henker*

A PART OF ME

**ALLERGEN  
ALLERGENI  
ALLERGENS**

A Getreide Gluten | *cereali glutine* | grain gluten

B Krebstiere | *crostacei* | crustaceans

C Eier | *uova* | eggs

D Fisch | *pesce* | fish

E Erdnüsse | *arachidi* | peanuts

F Soja | *soja* | soy

G Milchprodukte | *latticini* | dairy products

H Schalenfrüchte | *frutta con guscio* | nuts

L Sellerie | *sedano* | celery

M Senf | *senape* | mustard

N Sesamsamen | *semi di sesamo* | sesame seeds

O Schwefeldioxid | *anidride solforosa* | sulfur dioxide

P Lupinen | *lupini* | lupins

R Weichtiere | *molluschi* | mollusks



OFFICIAL PARTNER OF

*Luis Henke*

A PART OF ME

## UNSERE HERKUNFTS- & QUALITÄTSGARANTIE

Liebe Gäste,  
uns ist es ein besonderes Anliegen, Ihnen in unserer Küche hochwertige, regionale und nachvollziehbare Produkte zu bieten. Deshalb beziehen wir – soweit wie möglich – sämtliche Zutaten aus Südtirol und unserer unmittelbaren Umgebung.

### **Rindfleisch mit voller Rückverfolgbarkeit**

Unser Rindfleisch ist mit einem QR-Code versehen und kann jederzeit vollständig zurückverfolgt werden:

Wo das Tier geboren wurde, auf welchem Hof es aufgewachsen ist und wann die Schlachtung erfolgte. So garantieren wir höchste Transparenz und Qualität.

### **Regionale Produkte aus Südtirol**

Auch Obst und Gemüse stammen – so gut es geht – aus der Region und aus Südtirol. Sollte es aus saisonalen oder logistischen Gründen notwendig sein, Produkte von außerhalb zu beziehen, verwenden wir ausschließlich erstklassige Zutaten in Spitzenqualität.

### **Besonders erwähnenswert**

- Käse aus der Sextner Käserei
- Käse vom Unteroltlhof
- Käse aus dem Genussbunker
- Wildkräuter aus ganzjährigem Anbau in Südtirol
- Pustertaler Speisekartoffeln
- Rote Bete aus dem Pustertal

Diese sorgfältige Auswahl spiegelt unsere Philosophie wider: regionale Wertschöpfung, höchste Qualität und authentischer Genuss.

## LA NOSTRA GARANZIA DI ORIGINE E QUALITÀ

Cari ospiti,  
per noi è fondamentale offrirvi una cucina basata su prodotti di alta qualità, regionali e completamente tracciabili. Per questo motivo acquistiamo – per quanto possibile – tutti gli ingredienti dall'Alto Adige e dalle zone limitrofe.

### **Carne bovina completamente tracciabile**

La nostra carne bovina è dotata di un codice QR che permette in qualsiasi momento la tracciabilità completa: dove è nato l'animale, in quale maso è cresciuto e quando è avvenuta la macellazione.

Questo garantisce la massima trasparenza e qualità.

### **Prodotti regionali dall'Alto Adige**

Anche frutta e verdura provengono – per quanto possibile – dalla nostra regione e dall'Alto Adige. Qualora, per motivi stagionali o logistici, fosse necessario utilizzare prodotti provenienti da altre zone, scegliamo sempre ingredienti di primissima qualità.

### **Prodotti particolarmente degni di nota**

- Formaggi del Caseificio di Sesto
- Formaggi del Maso Unteroltlhof
- Formaggi del Genussbunker
- Erbe spontanee coltivate tutto l'anno in Alto Adige
- Patate da mensa della Val Pusteria
- Barbabietole rosse della Val Pusteria

Questa selezione accurata riflette la nostra filosofia: valorizzazione del territorio, massima qualità e gusto autentico.

## OUR ORIGIN AND QUALITY GUARANTEE

Dear Guests,

It is especially important to us to offer you high-quality, regional, and traceable products in our kitchen. Whenever possible, we source all our ingredients from South Tyrol and the surrounding area.

### **Beef with full traceability**

Our beef is equipped with a QR code and can be fully traced at any time: Where the animal was born, on which farm it was raised, and when it was slaughtered. This ensures maximum transparency and quality.

### **Regional üproducts from South Tyrol**

Our fruit and vegetables also come from the region and from South Tyrol whenever possible. If seasonal or logistical reasons make it necessary to source products from elsewhere, we use only top-quality ingredients of the highest standard.

### **Especially noteworthy**

- Cheese from the Sexten Dair
- Cheese from the Unteroltlhof
- Cheese from the “Genussbunker”
- Wild herbs from year-round cultivation in South Tyrol
- Puster Valley table potatoes
- Red beets from the Puster Valley

This careful selection reflects our philosophy: regional value creation, top quality, and authentic enjoyment.