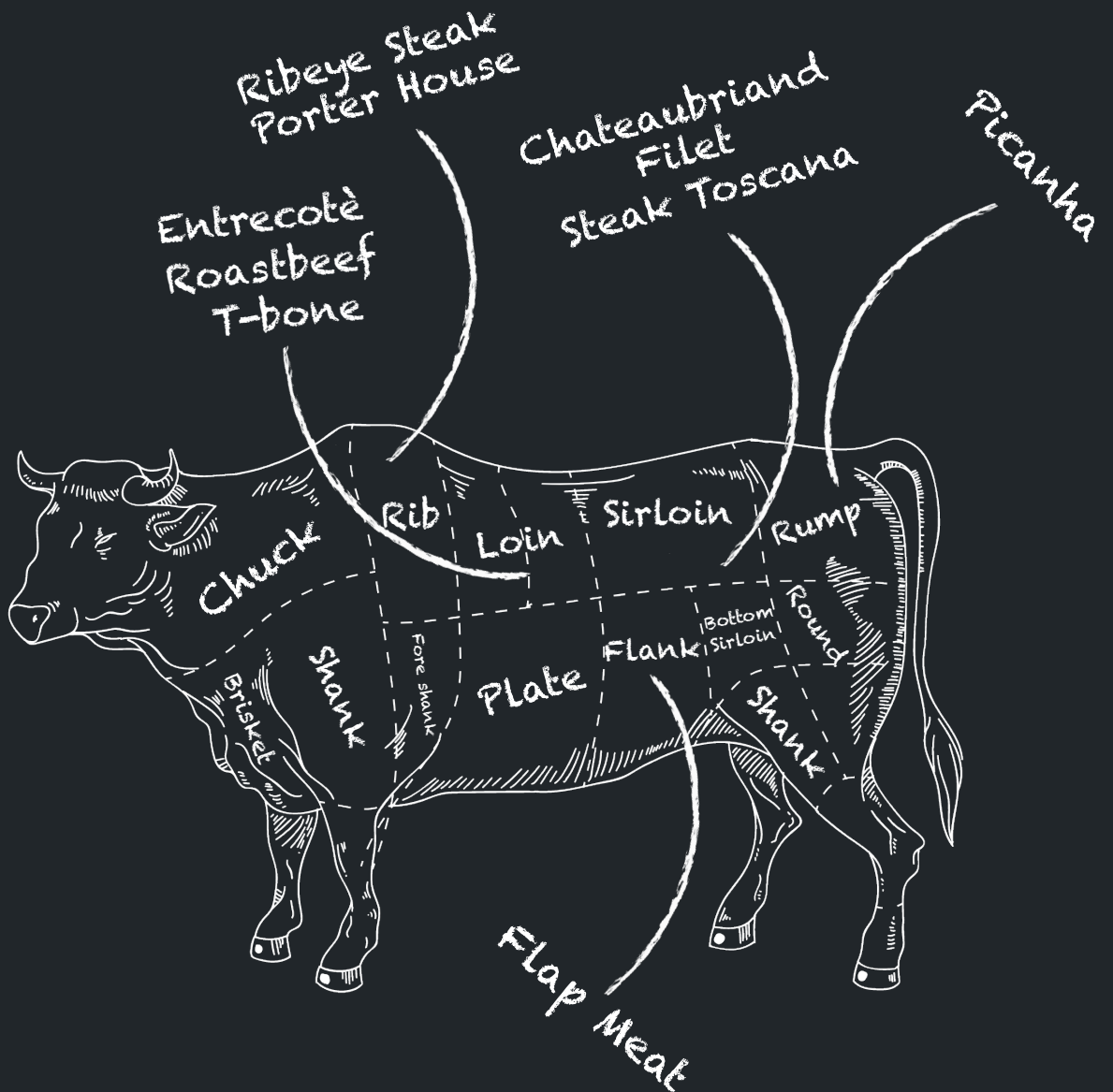




Hardimitz'n

restaurant & steakhouse

Enjoy our cuts



ANTIPASTI

HARDIMITZ'N TRIS (3 Antipasti)

(Tris) 28

US-BEEF-TATARE

mit Röstzwiebel und gebeiztem Eigelb | *con cipolla fritta e tuorlo d'uovo in salamoia*
with fried onion and pickled egg yolk

(A C) 22

SPARGEL MIT OSTERSCHINKEN | ASPARAGI CON PROSCIUTTO DI PASQUA

(C) 19 | 26

Weisser Spargel mit Osterschinken und Boznersauce
Asparagi bianchi con prosciutto di Pasqua e salsa bolzanina
White asparagus with Easter ham and Bolzano sauce

SPARGEL- LACHSSALAT | INSALATA DI ASPARAGI E SALMONE

Löwenzahnsalat, gekochte Eier, frischer Spargel, Kartoffel und Räucherlachs
Insalata di dente di leone, uova sode, asparagi freschi, patate e salmone affumicato
Dandelion salad, boiled eggs, fresh asparagus, potatoes and smoked salmon

(A C) 21

VEGETARIAN

FRÜHLINGSSALAT | INSALATA PRIMAVERA

(A G H) 16

Salat mit sautiertem grünem Spargel, Haselnüsse, Erdbeeren und Schwarzbeeren, mit Brotcroutons
Insalata con asparagi verdi saltati in padella, noci, fragole, mirtilli e crostini di pane
Salad with sautéed green asparagus, nuts, strawberries and blackberries, with bread croutons

FISCH | PESCE | FISH

SHRIMPS COCKTAIL GOURMET

(B O) 16

Grönland Shrimps mit Cocktailsauce
Gamberetti della Groenlandia in salsa cocktail
Greenland shrimps with cocktail sauce

LOBSTER TAIL (HUMMER - ASTICE)

(A B R) 28

Ganzer Hummerschwanz auf kleinem Salat, mit Joghurt- Safranmayo, dazu Bruschetta
Coda di aragosta intera su insalatina, maionese allo yogurt e zafferano, servita con bruschetta
Whole lobster tail on a small salad, yoghurt and saffron mayonnaise, served with bruschetta

FLEISCH | CARNE | MEAT

PANIERTER SPARGEL MIT ROASTBEEF | ASPARAGI CON ROASTBEEF

(A C) 19 | 26

Panierter Spargel mit Roastbeef und Remouladensauce
Asparagi impanati con roastbeef e salsa remoulade
Breaded asparagus with roastbeef and remoulade sauce

TIROLER TELLER | PIATTO TIROLESE

(A G) 22

Speck "Riserva" 14 Monate, Wildschweinwurst, Rinderschinken, Hirschschinken, Lamm salami, Ziegenkäse "Goasglick", Graukäse vom "Knollhof", dazu frischer Kren
Speck "Riserva" 14 mesi, salsiccia di cinghiale, prosciutto di manzo, prosciutto di cervo, salame di agnello, formaggio di capra 'Goasglick', Formaggio grigio di "Knollhof", rafano
Speck "Riserva" 14 months, wild boar sausage, beef ham, venison ham, lamb salami, goat cheese 'Goasglick', Grey cheese from "Knollhof", horseradish

CARPACCIO US BEEF '1ST CHOICE' ASPARAGUS

20

mit Spargelspänen
con scaglie di asparagi
with asparagus chips

SUPPEN | ZUPPE | SOUPS

SPARGELCREMESUPPE | CREMA DI ASPARAGI

mit Riesengarnelenspieß und Bruschettina | *con spiedino di gamberoni e bruschettina* |
cream of asparagus soup with king prawn skewer and bruschettina

(A B) 17

GERSTESUPPE | ZUPPA D'ORZO

mit Topfen-Spinat-Tirtl | *con tirtl di ricotta e spinaci* | barley soup with curd cheese and spinach-Tirtl

(A G L) 12

WARME VORSPEISEN | PRIMI | WARM STARTERS

PASSATELLI

Passatelli mit Kirschtomaten, Garnelen, Rauke und Feta
Passatelli con pomodorini, gamberetti, rucola e feta
Passatelli with cherry tomatoes, prawns, rocket and feta

(A G) 18

KARTOFFEL-GNOCCHI | GNOCCHI DI PATATE

Mit süßem Gorgonzola, Walnüssen und Safran
Con gorgonzola dolce, noci e zafferano
With sweet gorgonzola, walnuts and saffron

(A B C D G) 17

TAGLIATELLE

Jakobsmuschel, Spargel und Hanfnüsse
Capesante, asparagi e noci di canapa
Scallops, asparagus and hemp nuts

(A C H R) 16

PRESSKNÖDEL | CANEDERLI PRESSATI

Pressknödel mit Krautsalat
Canederli pressati (grigliati) con insalata di crauti
Pressed dumplings with coleslaw salad

(A C G L) 14

CHITARRA LOBSTER

Spaghetti alla Chitarra mit ganzem Hummerschwanz
Spaghetti alla chitarra con coda di aragosta intera
Spaghetti alla chitarra with whole lobster tail

(A B C D G) 33

HAUPTSPEISEN | SECONDI | MAIN DISHES

THUNFISCH | TONNO

Thunfischsteak in Sesamkruste mit Kartoffelpüree und gegrilltem Spargel
Trancio di tonno in crosta di sesamo con purè di patate e asparagi grigliati
Tuna steak in sesame crust, potato puree and grilled asparagus

(D F L N) 33

GEMÜSEVARIATION | VARIAZIONE VERDURE

mit gebratenem Ziegenkäse
con formaggio di capra grigliato
mixed grilled vegetables with roasted goat cheese

(G) 22

WAGYU BURGER

Ciabattabrot, 200 gr. Wagyu-Burger, Salat, Tomate, Gurke, Trüffelcreme,
melierte Zwiebel, dazu Potato Dippers und hausgemachter Tomaten- Chili Dip
Pane ciabatta, 200 gr. Hamburger di Wagyu, lattuga, pomodoro, cetriolo, crema di tartufo, cipolla frita, servito con potato dippers e salsa di pomodoro e peperoncino fatta in casa
Ciabatta bread, 200 gr. Wagyu burger, lettuce, tomato, cucumber, truffle cream,
mottled onion, served with potato dippers and homemade tomato chilli dip

(A G) 27

HAUPTSPEISEN | SECONDI | MAIN DISHES

JOSPER-HOLZKOHLE CARBONE

FLAP MEAT US BISON (G) 33

Flankensteak im ganzen gebraten, Trüffelcreme

Bistecca di bisonte con crema di tartufo

Flank steak roasted whole, with truffle cream

RIBEYE STEAK AMERICAN BEEF "GRAIN FED" (400 gr) 45

stark marmoriert, Fettauge | *fortemente marmorizzata* | heavily marbled

(double - 800 gr) 90

TAGLIATA NEBRASKA BEEF "GOLD LABEL" (350 gr) 33

Auf Rucola und Parmesan, mit Fettrand

Su rucola e parmigiano, con bordo di grasso

On rocket salad and parmesan, with fat edge

ENTRECOTÈ NEBRASKA "GOLD LABEL" (350 gr) 33

Mit Fettrand | *con bordo grasso* | with fat edge

(double - 700 gr) 66

STEAK TOSCANA 1ST CHOISE "GRAIN FED" NEBRASKA (A C G M) (200 gr) 36

Mit Parmesan überbackenes Rindsfilet auf Spinatbeet (mager & zart)

Con crosta di parmigiano su letto di spinaci (magro & tenero)

Au gratin with parmesan beef filet, on spinach (lean & tender)

RINDSFILET 1ST CHOISE "GRAIN FED" NEBRASKA 33

Rindsfilet vom Grill (mager & zart)

Pfeffersauce | *salsa al pepe* | peppersauce (G) + 3

Filetto di manzo alla griglia (magro & tenero)

Grilled beef fillet, or natural (lean & tender)

PICANHA "GRAIN FED" NEBRASKA 30

Tafelspitz, mit Heu und getrockneten Kräutern im Aromapot gegart | stark marmoriert

Picanha affinata in pentola con fieno ed erbe secche | *fortemente marmorizzata*

Picanha, cooked with hay and dried herbs in an aroma pot | heavily marbled

HARDIMITZ'NS ZWIEBEL-ROASTBEEF - ROASTBEEF ALLA CIPOLLA (A) (350 gr) 35

Roastbeef 'grain fed', mit Zwiebelsauce und frittierten Zwiebeln on top

Roastbeef 'grain fed', con salsa di cipolle e guarnizione di cipolle fritte

Roastbeef 'grain fed', with onion sauce and fried onions on top

HAUPTSPEISEN | SECONDI | MAIN DISHES

FÜR ZWEI | PER DUE | FOR TWO

GRILL ROYAL

Pata Negra mit Trüffelcreme, Toscana Steak, Entrecotè vom Nebraskabeef, Hüftsteaktagliata vom Büffel in der Cocotte, Picanha

Pata Negra con crema tartufata, filetto con parmigiano gratinato, Entrecotè di Nebraskabeef, Tagliata di bisonte in Cocotte, Picanha

Pata Negra with truffle cream, Toscana steak, Entrecotè from Nebraska beef, Hip steak slices from buffalo in cocotte, Picanha

(A C G M) 126

CHATEAUBRIAND US BEEF 'TRUFFLE'

Chateaubriand (doppeltes Rindsfilet) mit Trüffelcreme

Chateaubriand (filetto doppio di manzo) con crema di tartufo

Chateaubriand (double beef fillet) with truffle cream

(A) (500 gr) 78

CHATEAUBRIAND US BEEF 'SURF&TURF'

Chateaubriand (doppeltes Rindsfilet) mit ganzem HUMMERSCHWANZ

Chateaubriand (filetto doppio di manzo) con CODA DI ARAGOSTA INTERA

Chateaubriand (double beef fillet) with WHOLE LOBSTER TAIL

(A) (500 gr) 100

BEILAGEN | CONTORNI | SIDE DISHES

BIO-OFENKARTOFFEL MIT MALDONSALZ, ROSMARIN

patata bio, sale Maldon, rosmarino | organic baked potato with Maldon salt, rosemary

(G) 4

BIO-OFENKARTOFFEL UND GRILLGEMÜSE

patata bio e verdure grigliate | organic baked potato & grilled vegetables

(G) 8

GEBRATENE KARTOFFELSPALTEN

spicchi di patate fritte | fried potato wedges

(A) 4

MAISKOLBEN, MALDON SALZ

pannocchia mais, sale Maldon | corn cob, Maldon salt

(A) 4

SAUTIERTER RADICCHIO, PECORINO UND BALSAMICO

Radicchio, Pecorino & Balsamico | Radicchio, Pecorino & Balsamico

(G) 6

BUNTE SPARGEL | ASPARAGI MISTI | MIXED ASPARAGUS

(G) 7,5

GOURMET SALAT | INSALATINA GOURMET | GOURMET SALAD

(A H) 7,9

SAUCEN | SALSE | SAUCES

CHIMICHURRI

Argentinische Kräutermarinade | *marinata alle erbe Argentina* | Argentinian herb marinade

3

SAUCE HOLLANDAISE

Buttersauce | *salsa al burro* | butter sauce

(G) 3

UNSERE SPEISEN UND
GETRÄNKE KÖNNEN
FOLGENDE STOFFE
ENTHALTEN:

- A Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

I NOSTRI CIBI E LE
NOSTRE BEVANDE
POSSONO CONTENERE
LE SEGUENTI SOSTANZE:

- A Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- B Crostacei e prodotti a base di crostacei
- C Uova e prodotti a base di uova
- D Pesce e prodotti a base di pesce
- E Arachidi e prodotti a base di arachidi
- F Soia e prodotti a base di soia
- G Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- H Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
- L Sedano e prodotti a base di sedano
- M Senape e prodotti a base di senape
- N Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- O Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
- P Lupini e prodotti a base di lupini
- R Molluschi e prodotti a base di molluschi

OUR DISHES AND
BEVERAGES CAN CONTAIN
THE FOLLOWING
SUBSTANCES:

- A Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof
- B Crustaceans and products thereof
- C Eggs and products thereof
- D Fish and products thereof
- E Peanuts and products thereof
- F Soybeans and products thereof
- G Milk and products thereof (including lactose)
- H Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
- L Celery and products thereof
- M Mustard and products thereof
- N Sesame seeds and products thereof
- O Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers
- P Lupin and products thereof
- R Molluscs and products thereof