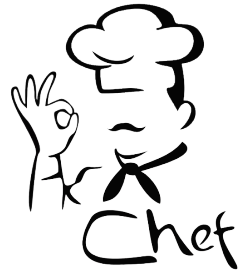


Proposte della settimana

(disponibilità limitata)



Lunedì

☺ Rigattoni cacio e pepe € 14

3 - 7 - 9 - 11 - 14

Mozzarella in carrozza con insalatina di rucola e pomodorini € 15

3 - 5 - 9 - 14

Martedì

☺ Spaghetti aglio olio e peperoncino € 13

7 - 9 - 11

☺ Scaloppa alla pizzaiola* € 15

9 - 13

Mercoledì

Lasagna vegetariana (funghi e scamorza)* € 15

3 - 7 - 9 - 11 - 14

☺ Saltimbocca alla romana* € 16

9 - 12 - 13

Giovedì

☺ Rigattoni all'amatriciana con pecorino romano € 14

3 - 7 - 9 - 11 - 14

☺ Coscia di pollo alla diavola con patate al forno* € 16

2 - 12 - 13

Venerdì

☺ Spaghetti allo scoglio* € 18

4 - 5 - 7 - 8 - 9 - 11 - 13

☺ Filetto di trota salmonata con verdure grigliate* € 22

5

Sabato

Gnocchi di patate con fonduta di formaggio, speck croccante e noci € 16

2 - 3 - 7 - 9 - 11 - 14

Cordon Bleu con patatine fritte* € 16

3 - 9 - 14

Domenica

Gnocchi alla romana gratinati con pomodoro, grana e burro di malga € 14

3 - 7 - 9 - 11

☺ Spiedino di carne mista con patate al forno* € 20

3 - 9 - 14

Su richiesta senza glutine ☺

ANTIPASTI

Käseplatte

Tagliere di formaggi di malga locale e Trentini
accompagnati da mostarda e miele

€ 16 🍷

2 - 3 - 11 - 13

Speck Vorspeise

Tagliere di speck tirolese con formaggio di malga "Antermoia",
formaggi misti Trentini e polenta di Storo

€ 18 🍷

3 - 11

Fassatal platte

(consigliato per 2 persone)

Il gran tagliere con: speck, cervo, capriolo, cinghiale, formaggio di malga "Antermoia",
polenta di Storo, cetriolo all'agro e mousse di cren

€ 26 🍷

3 - 12 - 13 - 14

Roast Beef*

su rucola selvatica e scaglie di Trentingrana

€ 21 🍷

3

Girello di vitello*

con salsa tonnata
e fiori di capperi

€ 18 🍷

3 - 5 - 12 - 13 - 14

Su richiesta senza glutine 🍷

Alcuni piatti in base alla stagione e alla provenienza potrebbero essere congelati o surgelati all'origine - Prodotti con certificato di provenienza e HACCP
I numeri indicati sotto ai piatti si riferiscono agli allergeni indicati in fondo al menù

Tartare di manzo*
accompagnata da salse fatte in casa
con crostoni di pane scottati alla piastra

€ 20 🍷

9 - 11 - 14

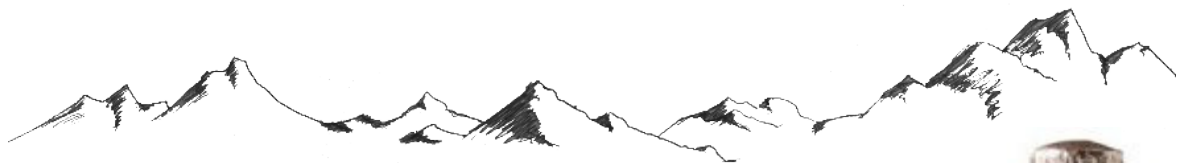
Fresella fatta in casa
con mozzarella di bufala, salsa di pomodoro,
origano e acciughe

€ 13

3 - 5 - 9

TRENTO DOC

.. bollicina Trentina d'eccellenza



Calice di Revi

€ 7

Elegante e raffinato in ogni momento.
Ideale come aperitivo, eclettico vino da pasto,
si fa ricordare per l'armonia di aromi fruttati e floreali.

Tre anni di permanenza sui lieviti in cui Chardonnay e Pinot nero
raggiungono il giusto grado di complessità
assicurandone una gradevolissima bevibilità in ogni occasione.



PRIMI



Zuppa di goulash speziata al cumino*,
con canederlo al formaggio "Antermoida"
e canederlo agli spinaci

€ 14

3 - 9 - 12 - 14

I 4 colori dei canederli*,
rispettivamente alle rape rosse, allo speck,
al formaggio "Antermoida" e agli spinaci
posti su burro nocciolato,
con una guarnizione di speck croccante e salvia

€ 13

3 - 9 - 14

Spätzle Tirolesi agli spinaci*
spadellati al burro di malga e salvia,
guariniti con fonduta di Antermoida e speck Trentino croccante

€ 14

3 - 9 - 14

Tagliatelle fatte in casa al ragù di cervo*
insaporito ai mirtilli e pomodorini

€ 15 ☺

3 - 7 - 9 - 11 - 12 - 13 - 14

Tagliatelle fatte in casa ai porcini*
e scaglie di trentingrana

€ 16 ☺

3 - 7 - 9 - 11 - 12 - 14

Su richiesta senza glutine ☺

Il tipo di pasta potrebbe essere diverso in base alla disponibilità

Coperto € 2,00

Alcuni piatti in base alla stagione e alla provenienza potrebbero essere congelati o surgelati all'origine - Prodotti con certificato di provenienza e HACCP
I numeri indicati sotto ai piatti si riferiscono agli allergeni indicati in fondo al menù

PRIMI

Risotto

mantecato al Trentingrana e ai formaggi locali

€ 18 a persona ~ minimo per 2 persone ~ 20 min 🕒

3 - 12 - 13

Ravioli ripieni ai porcini*

su burro trentino, semi di papavero e pomodorini

€ 13

Dal 1 al 14

Tagliolini al nero di seppia*

con code di gamberoni

€ 19

Dal 1 al 14

Spaghetti

alla carbonara

€ 14

3 - 7 - 9 - 11 - 14

Zuppa di verdure

con farro

€ 11

9 - 12

Lasagna*

alla bolognese

€ 11

3 - 7 - 9 - 11 - 13 - 14



SECONDI

Trentiner

Pasta di luganega, uovo all'occhio di bue, patate saltate alla piastra e cipolle sauté

€ 25 🍷

14

Tyroler*

Canederlo, polenta di Storo, formaggio fuso, funghi, marmellata di mirtilli rossi e goulash

€ 26

3 - 9 - 12 - 13 - 14

Jager*

Canederlo, polenta di Storo, formaggio fuso, funghi, marmellata di mirtilli rossi e spezzatino di cervo

€ 27

3 - 9 - 12 - 13 - 14

Selezione di 3 würstel*:

Meraner, Servedade e Weisswürst
con senape dolce e patatine fritte

€ 19

9 - 11

Wienerschnitzel (Cotoletta di vitello)*
con patatine fritte e composta di mirtilli rossi

€ 19

9 - 14

Stinco di maiale*

cotto in forno a bassa temperatura con patate al forno
(fino a esaurimento pezzi disponibili)

€ 18 🍷

12 - 13

E' possibile richiedere variazioni di contorno scegliendo tra:
patate al forno, patatine fritte e polenta di Storo

i restanti avendo preparazioni diverse sono da prendere a parte

Su richiesta senza glutine 🍷

SECONDI

Filetto di salmerino*
con zucchine, peperoni e melanzane grigliate

€ 25 🍷
5 - 9

2 Spiedini di Gamberetti e Calamaro gratinati*
con zucchine, peperoni e melanzane grigliate

€ 19
5 - 8 - 9

Hamburger di scottona ~ nel panino*
formaggio fuso al cucchiaino, pancetta croccante, insalata e pomodoro
con contorno di patatine fritte dippers e cipolla in tempura

€ 19
3 - 9

Costine di maiale*
con contorno di patate dippers

€ 20
9 - 12 - 13

Specialità Alpina per 2 persone (disponibile solo all'interno)

Fondue Au Formage
Fonduta di formaggi locali servita nel pentolino sotto fiamma,
crostini di pane, rape rosse e patate al forno

€ 58 - per 2 persone 🍷
3 - 9

Su richiesta senza glutine 🍷

Coperto € 2,00

Alcuni piatti in base alla stagione e alla provenienza potrebbero essere congelati o surgelati all'origine - Prodotti con certificato di provenienza e HACCP

I numeri indicati sotto ai piatti si riferiscono agli allergeni indicati in fondo al menù

STEAKHOUSE

Grigliata mista di carne per una persona*;
taglio di controfiletto, pasta di luganega, costina di maiale e arrosticini d'agnello
Servita su pietra rovente (solo all'interno)
con contorno di patate al forno

€ 27 🍷

13

Tagliata di manzo locale 250 gr
su letto di rucola e patate al forno

€ 23 🍷

Angus Irlandese 250 gr servito su pietra rovente
servito con salse d'accompagnamento
e patate al forno

€ 28 🍷

13

Costata di manzo degli allevamenti Trentini
servita su pietra rovente con patate al forno e verdure grigliate
servito con salse d'accompagnamento
Scegli la tua costata tra i 900 gr e i 1500 gr

€ 8,50 all'etto 🍷

Scegli la tua Fiorentina tra i 1200 gr e i 2000 gr

€ 9,50 all'etto 🍷



E' possibile richiedere variazioni di contorno scegliendo tra:
patate al forno, patatine fritte e polenta di Storo

i restanti contorni avendo preparazioni diverse sono da prendere a parte

Su richiesta senza glutine 🍷

INSALATONA

Golosa

Insalata verde, pomodoro, mais, carote julienne,
olive, mozzarella di bufala, uova sode e tonno

€ 13 

3 - 5 - 14

Ceasar Salad*

Insalata verde, crostini di pane, uova sode,
straccetti di pollo grigliati e salsa yogurt

€ 14 

3 - 9 - 14

Poke al salmone*

Riso basmati, insalata verde, fagioli rossi, melone bianco, mais
e foglie di salmone

€ 16 

5

CONTORNI

Patatine fritte* € 5,50

9

Patate al forno € 5 

Patatine fritte Dippers* € 6,50

9

Polenta di Storo € 4,50 

12

Funghi misti* € 6,50 

12

Verdure alla griglia € 7 

(zucchine, peperoni e melanzane)

Insalata mista € 5 

Su richiesta senza glutine 

Coperto € 2,00

Alcuni piatti in base alla stagione e alla provenienza potrebbero essere congelati o surgelati all'origine - Prodotti con certificato di provenienza e HACCP
I numeri indicati sotto ai piatti si riferiscono agli allergeni indicati in fondo al menù

La vera Pizza

con la nostra ricetta firmata Kaiserstube

La nostra ricetta basata su una lievitazione di 72 ore, curata ogni 18 e rinfrescata ogni 24 ore
permette un'idratazione che dona alla Pizza un gusto morbido e fresco
per un impasto soffice e leggero

Pizze Gourmet

Base bianca

Gusto

Mozzarella di Moena, bufala artigianale, gorgonzola, pere a spicchi
e **dopo cottura:** crudo San Daniele
3 - 9

€ 17

Pistacchia

Bufala artigianale, mortadella, burrata e crema di pistacchio
2 - 3 - 9

€ 15

Burratina

Mozzarella di Moena, burratina, e **dopo cottura:** crudo San Daniele
e pistacchi
2 - 3 - 9

€ 18

Rustica

Mozzarella di Moena, carne salada, bufala, rucola
e **dopo cottura:** formaggio Trentingrana
3 - 9

€ 13

Primavera

Mozzarella di Moena, bufala e **dopo cottura:**
crudo San Daniele, pomodorino fresco e pesto di basilico
2 - 3 - 9

€ 14

Aggiungi un ingrediente per un gusto personalizzato - da € 1,00 a € 4,00

Alcuni piatti in base alla stagione e alla provenienza potrebbero essere congelati o surgelati all'origine - Prodotti con certificato di provenienza e HACCP
I numeri indicati sotto ai piatti si riferiscono agli allergeni indicati in fondo al menù

Pizze Gourmet

Base margherita



Dolomiti

Mozzarella di Moena, pomodoro bio, porcini,
dopo cottura: speck, basilico e pomodorino fresco
3 - 9 - 12 - 13

€ 15

Alpi

Mozzarella di Moena, pomodoro bio, pancetta,
scamorza affumicata e luganega trentina
3 - 9

€ 13

Vernel

Mozzarella di Moena, pomodoro bio, salsiccia,
formaggio Cher de Fascia e noci
2 - 3 - 9

€ 14

Sfiziosa

Mozzarella di Moena, pomodoro bio, bufala, scamorza e pancetta
3 - 9

€ 12

Queen

Mozzarella di Moena, pomodoro bio e **dopo cottura:** burrata, speck e noci
2 - 3 - 9

€ 18

Canazei

Mozzarella di Moena, pomodoro bio, salsiccia, funghi misti
e **dopo cottura:** speck
3 - 9 - 12 - 13

€ 13

Carbonara

Crema alla carbonara (tuorli d'uova, pepe nero,
Pecorino Romano Dop) e guanciale
3 - 9 - 14

€ 12

Le classiche

con la nostra ricetta firmata Kaiserstube

La nostra ricetta basata su una lievitazione di 72 ore, curata ogni 18 e rinfrescata ogni 24 ore permette un'idratazione che dona alla Pizza un gusto morbido e fresco per un impasto soffice e leggero

<i>Pizza Margherita</i> Mozzarella e pomodoro bio 3 - 9	€ 8
<i>Pizza diavola</i> Mozzarella, pomodoro bio e salame piccante 3 - 9	€ 9
<i>Pizza prosciutto e funghi</i> Mozzarella, pomodoro bio, prosciutto e funghi 3 - 9 - 12 - 13	€ 10
<i>Pizza capricciosa</i> Mozzarella, pomodoro bio, funghi, prosciutto cotto, carciofini e olive nere 3 - 9 - 12 - 13	€ 11
<i>Pizza quattro formaggi</i> Mozzarella, pomodoro bio e quattro formaggi 3 - 9	€ 11
<i>Pizza vegetariana</i> Mozzarella, pomodoro bio e verdure in cottura 3 - 9	€ 11
<i>Romana</i> Mozzarella, pomodoro bio, alici, capperi e basilico 3 - 5 - 9 - 13	€ 10
<i>Pizza crudo San Daniele</i> Mozzarella, pomodoro bio e dopo cottura: prosciutto crudo San Daniele 3 - 9	€ 12
<i>Pizza Kaiser</i> Mozzarella, pomodoro bio, pancetta, gorgonzola e salsiccia 3 - 9	€ 12
<i>Pizza Montanara</i> Mozzarella, pomodoro bio, pancetta, salsiccia e cipolla 3 - 9	€ 11
<i>Calzone</i> Mozzarella, pomodoro bio, prosciutto cotto e funghi 3 - 9 - 13	€ 10

Aggiungi un ingrediente per un gusto personalizzato - € 1,00 a € 4,00

Alcuni piatti in base alla stagione e alla provenienza potrebbero essere congelati o surgelati all'origine - Prodotti con certificato di provenienza e HACCP
I numeri indicati sotto ai piatti si riferiscono agli allergeni indicati in fondo al menù

Menù per bambini



Baby pizza margherita

Pomodoro e mozzarella

3 - 9

€ 7

Baby pizza viennese*

Pomodoro, mozzarella, wurstel

3 - 9

€ 8

Baby pasta ☺
al pomodoro

7 - 9 - 11 - 14

€ 8

Baby pasta ☺
al ragù*

3 - 7 - 9 - 11 - 14

€ 9



Baby würstel*
con patatine fritte

9

€ 9,50

Chicken nuggets*
con patatine fritte

3 - 7 - 9 - 11 - 14

€ 9

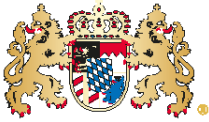
Baby cotoletta*
con patatine fritte

9 - 14

€ 9,50



Birra



König Ludwig
SCHLOSSBRAUEREI
KALTENBERG

KÖNIG LUDWIG SUA ALTEZZA, LA BIRRA.

Tutto nasce con il casato dei Wittelsbach che ha regnato per oltre 700 anni in Baviera, influenzando e caratterizzando fortemente la tradizione e la cultura birraria tedesca.

Oggi il discendente Principe Luitpold di Baviera continua a tramandare le speciali ricette della gamma König Ludwig e Kaltenberg, garantendone la qualità.

9

KÖNIG LUDWIG HELL

BIRRA PICCOLA 0,20 l	€ 3,50
BIRRA MEDIA 0,40 l	€ 6,50

TIPO DI BIRRA • Lager, Hell
COLORE • Giallo oro
GUSTO • Amabilmente maltato e leggermente luppolato
RETROGUSTO • Fresco e gradevole, con sentori di lievito
GRADO ALCOLICO • 5,1%

KÖNIG LUDWIG WEISS

BIRRA PICCOLA 0,30 l	€ 4,50
BIRRA MEDIA 0,50 l	€ 7,50

TIPO DI BIRRA • Weiss, alta fermentazione di frumento
COLORE • Paglierino opalescente
GUSTO • Fruttato e speziato
RETROGUSTO • Note di banana matura e lievito
GRADO ALCOLICO • 5,5%

RYE RIVER COSTAL IPA

BIRRA PICCOLA 0,20 l	€ 4,00
BIRRA MEDIA 0,40 l	€ 7,50

tipo di birra • American IPA
COLORE • Giallo oro
Gusto • Intensi aromi di agrumi e pompelmo rosa
Retrogusto • Resinoso e tropicale
Grado alcolico • 5,2%



KÖNIG LUDWIG DUNKEL

BIRRA PICCOLA 0,30 l	€ 4,50
BIRRA MEDIA 0,50 l	€ 7,50

TIPO DI BIRRA • Dunkel, scura bassa fermentazione
COLORE • Scuro intenso
GUSTO • Morbido con note tostate e di luppolo
RETROGUSTO • Note di caramello e cereali tostate
GRADO ALCOLICO • 5,1%

OBERBRÄU - Doppio malto rossa

OBERBRÄU 1605 ha le sue origini in Holzkirchen, un paesino nelle alpi bavaresi in cui venne concesso agli abitanti di Holzkirchen i diritti di produzione della birra. Da allora OBERBRÄU 1605 è magistralmente prodotta con acqua, luppolo e orzo.

BIRRA PICCOLA 0,20 l	€ 3,50
BIRRA MEDIA 0,40 l	€ 6,50

tipo di birra • Doppio malto rossa, bassa fermentazione
COLORE • Ambrato intenso
Gusto • Aroma intenso e fruttato
Retrogusto • Note di malto e caramello
Grado alcolico • 6,5%



Birre in bottiglia

9

Birra bionda di Fiemme (artigianale)

4,8 % vol. • 0,33 cl

una birra volutamente non pastorizzata,
priva di conservanti e stabilizzanti,

€ 6

Birra rossa di Fiemme (artigianale)

5,6 % vol. • 0,33 cl

artigianale rossa a bassa fermentazione, con un gusto
leggermente amaro con sensazioni di caffè e prugna.

€ 6

Birra senza glutine € 5

Birra analcolica € 5

Birra Weizen analcolica € 6,50

Vini al calice

Vino Rosso Trentino € 6
9

Vino Bianco Trentino € 6
9

Trento Doc (spumante) € 7
9



Acqua Cedeo 8.1

Acqua minerale alcalina delle Dolomiti ~ 0,75 cl

L'acqua cedeo che sgorga tra le rocce della Marmolada è l'acqua alcalina e oligominerale di Canazei, che sgorga a 6,9 gradi con pressione costante ed ha un ph di 8,1, premiata per il suo design fine ed elegante.

€ 3,80

	0,3 L	0,4 L
Bibite alla spina	€ 3,50	€ 4,50

Vini della casa Trentini (alla spina) 9

	0,25 L	0,50 L	1 L
Vino rosso Teroldego (alla spina)	€ 5,50	€ 9,50	€ 16
Vino bianco Chardonnay (alla spina)	€ 5,50	€ 9,50	€ 16

Dolci fatti in casa

Passione e amore per il dolce



Foresta Nera
con panna

€ 6,50

2-3-7-9-14



Sacher Torte con gocce
di cioccolato

€ 6,50

2-3-7-9-14



Strudel di mele*,
salsa alla vaniglia e gelato

€ 8

3-9-14

Tiramisù

€ 6

3-9-14



Calzoncino Nutelloso

Nutella, granella di nocciole e zucchero a velo

Tempo di preparazione: minimo 10 minuti

€ 9

1-2-3-7-9

Alcuni piatti in base alla stagione e alla provenienza potrebbero essere congelati o surgelati all'origine - Prodotti con certificato di provenienza e HACCP
I numeri indicati sotto ai piatti si riferiscono agli allergeni indicati in fondo al menù

Desserts



Cheesecake Del Bosco*
Mousse di ricotta, con frutti
di bosco e gelatina
2-3-7-9-14

€ 6,50



The Cookies*
Biscotto al cacao con crema al gusto di biscotto,
decorato con giandua e biscotto
2-3-7-9-14

€ 6

Dolce della settimana senza glutine* 

€ 6,50

2-3-7-14

Semifreddo ai frutti di bosco*

€ 5,50

3-9-14

Coppa gelato 2 palline*

€ 4 

3-9-14

Coppa gelato 3 palline*

€ 5 

3-9-14

Su richiesta senza glutine 

Alcuni piatti in base alla stagione e alla provenienza potrebbero essere congelati o surgelati all'origine - Prodotti con certificato di provenienza e HACCP
I numeri indicati sotto ai piatti si riferiscono agli allergeni indicati in fondo al menù



Password all'interno
del ristorante:
Kaiser22

Con registrazione
all'esterno (terrazza):
Utilizzando l'email

Allergeni

- 1 ARACHIDI E DERIVATI**
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi 
- 2 FRUTTA A GUSCIO**
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi 
- 3 LATTE E DERIVATI**
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie 
- 4 MOLLUSCHI**
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc 
- 5 PESCE**
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali 
- 6 SESAMO**
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale 
- 7 SOIA**
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili 
- 8 CROSTACEI**
Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili 
- 9 GLUTINE**
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati 
- 10 LUPINI**
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari 
- 11 SENAPE**
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda 
- 12 SEDANO**
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali 
- 13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc 
- 14 UOVA E DERIVATI**
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo 



Alcuni piatti in base alla stagione e alla provenienza potrebbero essere congelati o surgelati all'origine.
Disponibile su richiesta la lista completa dei prodotti congelati o surgelati all'origine.

Tutti i nostri fornitori di alimentari garantiscono di attenersi ad un piano HACCP, con certificazione di provenienza



Kaiserstube

