



3 ZINNEN
DOLOMITES

MENU

**RIESE
HAUNOLD
HÜTTE**

**RIFUGIO
GIGANTE
BARANCI**

QUALITÄT VOM BAUERN QUALITÀ DAL MASO QUALITY FROM THE FARMER

SÜDTIROL IST EIN GARTEN EDEN, ein Paradies reich an Früchten, Gemüse und veredelten Produkten. Das Qualitätssiegel „Roter Hahn“ führt dich in die Welt der Qualitätsprodukte vom Bauern. Frisch, saisonal und regional! „Roter Hahn“ garantiert dir 100% Südtirol, kontrollierte Produktqualität und die direkte Herkunft der Produkte. Viel Spaß und guten Appetit beim Entdecken und Genießen der Qualitätsprodukte von den bäuerlichen Familienbetrieben.

L'ALTO ADIGE È UN PARADISO ricco di frutta, verdura e prodotti raffinati. Il simbolo di qualità “Gallo Rosso” vi porta nel mondo dei prodotti di qualità dei contadini - fresco, stagionale e regionale! “Gallo Rosso” vi garantisce l’Alto Adige al 100%, la qualità controllata dei prodotti e la loro provenienza diretta dal maso. Buon divertimento e buon appetito nello scoprire e gustare i prodotti di qualità che provengono dalle nostre aziende agricole e conduzione familiare.

SOUTH TYROL IS A GARDEN OF EDEN, ...a paradise rich in fruit, vegetables and refined products. The “Red Rooster” seal of quality takes you into the world of quality products from farmers - fresh, seasonal and regional! “Red Rooster” guarantees you 100% South Tyrol, controlled product quality and the direct origin of the products from the farm. Have fun and enjoy your meal in discovering and tasting the quality products that come from our companies family farms!



**KALTE VORSPEISEN
ANTIPASTI
COLD STARTERS**

**GEDECK
COPERTO
COVER
2.00 €**



AUFSCHNITTPLATTE RIESE HAUNOLD

Lokale Wurstspezialitäten | Brezel

TAGLIERE GIGANTE BARANCI

Salumi locali | brezel

PLATE OF COLD CUTS GIGANTE BARANCI

Local ham specialities | brezel

17.00 €



KÄSETELLER

Auswahl an verschiedenen Käsespezialitäten | Chutney | frische Früchte

SELEZIONE DI FORMAGGI

Selezione di formaggi locali | mostarda | frutta fresca

CHEESE PLATE

Variation of cheese specialities | chutney | fresh fruits

17.00 €



TATAR

vom heimischen Rind nach mediterraner Art | hausgemachtes Briochebrot | Nussmayonnaise | Kakaobohne

TARTARE

di manzo locale condita alla mediterranea | pan brioche fatto in casa | maionese alle nocciole | scaglie di fave di cacao

TARTARE

mediterranean beef tartare | homemade brioche bread | nut mayonnaise | cacao beans

20.00 €



CARNE SALADA

Carpaccio vom Rind | gefüllt mit Käse und saisonalen Kräutern

SFERA SALADA

Carne salada fatta in casa | ripiena di formaggio ed erbette di stagione

CARNE SALADA

Beef carpaccio | filled with cheese and seasonal herbs

15.50 €





SUPPEN
ZUPPE
SOUPS



GULASCHSUPPE
ZUPPA DI GULASCH
GOULASH SOUP

13.00 €

ⓐ Ⓤ ⓕ Ⓛ



SPECKKNÖDEL
 in der Kraftbrühe
CANEDERLI DI SPECK
 in brodo
SPECK DUMPLINGS
 served in broth

11.50 €

ⓐ Ⓤ Ⓛ Ⓢⓔ



HERBSTSUPPE
 Dinkel | rote Linsen
ZUPPETTA INVERNALE
 Farro | lenticchie rosse
AUTUMN SOUP
 Spelt | red lentils

12.00€

ⓐ Ⓢⓔ



KÜRBISCREMESUPPE
 Kürbis | Amaretto | Ziegenkäse
CREMA DI ZUCCA
 Zucca | amaretto | formaggio caprino
PUMPKIN SOUP
 Pumpkin | amaretto | goat cheese

12.00 €

ⓐ Ⓤ Ⓛ Ⓢⓔ

SALATE INSALATE SALADS



ROCCA SALAT

Saisonaler Salat | Kürbis | geröstete
Kastanien | Ziegenkäse

INSALATA LA ROCCA

Insalata di stagione | zucca | castagne
tostate | crema di caprino

ROCCA SALAD

Seasonal salad | pumpkin | roasted
chestnuts | goat cheese

15.00 €



3 ZINNEN SALAT

Saisonaler Salat | Speckknödel
angebraten | Granny Smith Apfel

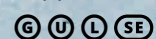
INSALATA 3 CIME

Insalata di stagione | canederlo di
speck arrostito | mela Granny Smith

3 PEAKS SALAD

Seasonal salad | roasted speck
dumplings | Granny Smith apple

15.00 €





WARME VORSPEISEN
PRIMI
FIRST COURSE

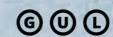


HAUSGEMACHTE SCHLUTZKRAPPEN
gefüllt mit Ricotta und Spinat |
geschmolzene Butter | Parmesankäse

RAVIOLI TIROLESI FATTI IN CASA
ripieni di ricotta e spinaci | burro fuso |
parmigiano

HOMEMADE TYROLEAN RAVIOLI
filled with ricotta and spinach |
melted butter | parmesan cheese

16.00 €

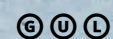


PRESSKNÖDEL
Graukäse | geschmolzene Butter |
Parmesankäse | Krautsalat

CANEDERLI PRESSATI
Formaggio grigio | burro fuso |
parmigiano | insalata di crauti

PRESSED DUMPLINGS
Grey cheese | melted butter |
parmesan cheese | coleslaw

15.00 €





**HAUNOLD POKER
(SPEZIALITÄTEN AUSWAHL)**

Pressknödel | Gnocchi mit Hirschragout |
Gulasch | Polenta mit Käse

**POKER BARANCI
(SELEZIONE DI SPECIALITÀ)**

Canederlo pressato | gnocchi al ragù di
cervo | gulasch | polenta e formaggio

**POKER BARANCI
(SPECIALITIES SELECTION)**

Pressed dumpling | gnocchi with
venison ragout | goulash | polenta with
cheese

20.00 €

G U F L SE



HAUSGEMACHTE SPAGHETTONI

alla carbonara

SPAGHETTONI FATTI IN CASA

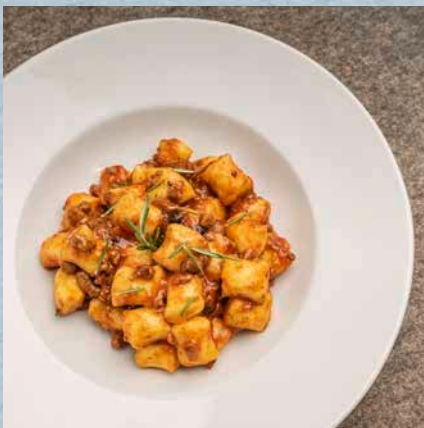
alla carbonara

HOMEMADE SPAGHETTONI

alla carbonara

15.00 €

G U L



KARTOFFELGNOCCHI

mit Hirschragout

GNOCCHI DI PATATE

con ragù di cervo

POTATO GNOCCHI

with venison ragout

16.50 €

G U F L SE AN



RISOTTO

Himbeere | geschmorte Hirschwange

RISOTTO

ai lamponi | guancetta di cervo

brasata

RISOTTO

Raspberries | braised venison cheek

17.00 €

G L SE AN

HAUPTSPEISEN
SECONDI
MAIN COURSE



- * **RINDSGULASCH**
mit Polenta
- GULASCH DI MANZO**
con polenta
- BEEF GOULASH**
with polenta
- 19.50 €

G U F L



- HAUNOLD-SPIESS**
verschiedene Fleischspezialitäten am
Spieß | Maiskolben | Kartoffeln |
Auswahl an verschiedenen Soßen
- SPIEDINO BARANCI**
di carni miste | pannocchia | patate |
varie salse
- MEAT SKEWERS BARANCI**
Meat specialities | corncob | potatoes |
dip selection
- 21.00 €

G U L S SE SN



PANIERTES KALBSKOTELETT MIT KNOCHEN

dazu Pommes

COTOLETTA DI CARRÉ DI VITELLO
con patate fritte

VEAL CHOP VIENNESE STYLE

with french fries

23.00 €



TAGLIATA VOM HEIMISCHEN RIND

Südtiroler Knollengemüse |
geräucherte Sauce | Trüffel

TAGLIATA DI FILETTO MANZO LOCALE

Tuberi dell'Alto Adige | salsa
affumicata | tartufo

SLICED LOCAL BEEF STEAK

South Tyrolean turnips | smoked sauce |
truffle

35.00 €



*



POLENTAKÜCHLEIN

Pochiertes Ei | Graukäseschaum

TORTA POLENTA

Uovo poche | spuma di formaggio
grigio

POLENTA

Poached egg | grey cheese whip

€ 15.00



GRILLGEMÜSE RIESE HAUNOLD

dazu Ingwer-rote-Beete-Birkensaft-
Shot

**VERDURA ALLA GRIGLIA GIGANTE
BARANCI**

con centrifuga di zenzero,
barbabietola e linfa di betulla

**GRILLED VEGETABLES GIGANTE
BARANCI**

with ginger-beetroot-birch-sap-shot

16.00 €

**POMMES
PATATE FRITTE
FRENCH FRIES**

6.50 €



**KRAUTSALAT
INSALATA DI CRAUTI
COLESLAW**

5.50 €

**GEKOCHTES KRAUT
CRAUTI COTTI
COOKED COLESLAW**

6.50 €



KARTOFFELSPALTEN | pikanter Dip
PATATE RUSTICHE | salsa piccante
POTATO WEDGES | spicy dip

7.50 €



**GRILLGEMÜSE
VERDURE ALLA GRIGLIA
GRILLED VEGETABLES**

€ 9.00

*

POLENTA

6.50 €



**BEILAGE
CONTRONI
EXTRAS**

KIDS SPECIAL

WÜRSTEL
mit Pommes

WURSTEL
con patate fritte

SAUSAGE
with french fries

9.00 €



PENNE
mit Tomatensauce

PENNE
al pomodoro

PENNE
with tomato sauce

8.00 €



PENNE
Bolognese

PENNE
al ragù

PENNE
with meat ragout sauce

8.50 €



SPINATSPÄTZLE
mit Schinken und Sahne

GNOCHETTI DI SPINACI
con prosciutto e panna

SPINACH SPÄTZLE
with ham and cream

8.00 €

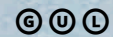


CHICKEN NUGGETS
mit Pommes

CHICKEN NUGGETS
con patate fritte

CHICKEN NUGGETS
with french fries

11.00 €

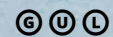


WIENERSCHNITZEL
mit Pommes

COTOLETTA ALLA MILANESE
con patate fritte

VIENNESE ESCALOPE
with french fries

11.50 €



GEMÜSEKROKETTEN
CROCCHETTE DI VERDURA
VEGETABLE CROQUETTES

7.00 €



DESSERT
DOLCI
DESSERT



KAISERSCHMARRN

mit Preiselbeermarmelade

KAISERSCHMARRN

con marmellata di mirtilli rossi

KAISERSCHMARRN (SLICED PANCAKES)

with cranberry jam

13.50 €

G U L

+ Sahne · panna · cream

1.00 €

+ Apfelmus · mousse di mela ·
apple-mousse

1.50€

STRAUBEN

mit Preiselbeermarmelade

STRAUBEN

con marmellata di mirtilli rossi

STRAUBEN (FUNNEL CAKE)

with cranberry jam

12.00 €

G U L

HEISSE LIEBE

Vanilleeis | heiÙe Himbeeren | Sahne

LAMPONI CALDIGelato alla vaniglia | lamponi caldi |
panna**RASPBERRY LOVE**Vanilla ice cream | hot raspberries |
cream

8.00 €

G L

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

mit Vanillesauce

STRUDEL DI MELA FATTO IN CASA

con salsa alla vaniglia

HOMEMADE APPLE STRUDEL

with vanilla cream

7.00 €

G U F L

*

SCHOKOLADENMOUSSEWeiÙe Schokolade | Hagebutte |
Kakao-Crumble**CREMOSO AL CIOCCOLATO**Cioccolato bianco | cuore di rosa
canina | crumble al cacao**CHOCO MOUSSE**White chocolate | rose hip heart |
cacao crumble

9.00 €

G F L

TIRAMISÙ RIESE HAUNOLDHausgemachter Löffelbiskuit |
Mascarponeschaum | Kakao Crumble**TIRAMISÙ GIGANTE BARANCI**Savoiard fatti in casa | spuma di
mascarpone | terriccio al cacao**TIRAMISÙ GIGANTE BARANCI**Homemade biscuit | mascarpone
whip | cacao crumble

9.00 €

G U L

KUCHEN · TORTE · CAKESOmas Kuchen · Torta Nonna ·
Grandma's cakeSacher Torte · Torta Sacher ·
Sacher cakeApfel-„Sbricolona“ (Mürbteig) ·
Sbricolona alle mele · Apple
„Sbricolona“ (short pastry)Kirsch-„Sbricolona“ (Mürbteig) ·
Sbricolona alla ciliegia · Cherry
„Sbricolona“ (short pastry)Früchtekuchen · Torta ai frutti ·
Fruit cake

5.00 €

G U F L



PIZZA
PIZZA
PIZZA

A MODO MIO

Tomatensauce | geriebener
 Parmesankäse | scharfe Salami |
 Knoblauch | Oregano
 Pomodoro | grana grattugiato |
 salame piccante | aglio | origano
 Tomato sauce | grated parmesan
 cheese | spicy salami | garlic | oregano
 11.00 € G L

MARGHERITA

Tomatensauce | Fior di latte | Oregano
 Pomodoro | fior di latte | origano
 Tomato sauce | fior di latte | oregano
 10.00 € G L

CAPRICCIOSA

Tomatensauce | Fior di latte | gekochter
 Schinken | Artischocken | Oliven |
 Pilze | Oregano
 Pomodoro | fior di latte | prosciutto
 cotto | carciofi | olive | funghi | origano
 Tomato sauce | fior di latte | cooked
 ham | artichokes | olives | mushrooms |
 oregano
 12.50 € G L

CALZONE

Tomatensauce | Fior di latte | gekochter
 Schinken | Pilze | Oregano
 Pomodoro | fior di latte | prosciutto
 cotto | funghi | origano
 Tomato sauce | fior di latte | cooked
 ham | mushrooms | oregano
 11.50 € G L

DIAVOLA

Tomatensauce | Fior di latte | scharfe
 Salami | Chili | Oregano
 Pomodoro | fior di latte | salame
 piccante | peperoncino | origano
 Tomato sauce | fior di latte | spicy
 salami | chili | oregano
 11.50 € G L

PIZZA SCIATORE

Fior di latte | geröstete Kartoffel |
 Speck | Spiegelei
 Fior di latte | patate saltate | speck |
 uova all'occhio di bue
 Fior di latte | roasted potato | bacon |
 fried egg
 12.50 € G L

GUSTOSA

Tomatensauce | Fior di latte |
 Rohschinken | Cocktailtomaten |
 Rucola | Parmesanraspeln | Oregano
 Pomodoro | fior di latte | prosciutto
 crudo | pomodorini | rucola | scaglie
 di grana | origano
 Tomato sauce | fior di latte | raw ham |
 cocktail tomatoes | rocket | parmesan
 shavings | oregano
 13.50 € G L

3 ZINNEN

Tomatensauce | fior di latte | Carne
 Salada | Rucola | Parmesanraspeln
 Pomodoro | fior di latte | carne salada |
 rucola | scaglie di grana
 Tomato sauce | fior di latte | carne
 salada | rocket | parmesan shavings
 13.50 € G L

TONNO CIPOLLA

Tomatensauce | Fior di latte |
 Thunfisch | Zwiebeln | Oregano
 Pomodoro | fior di latte | tonno |
 cipolla | origano
 Tomato sauce | fior di latte | tuna |
 onions | oregano
 12.00 € G L

BUFALINA

Tomatensauce | Büffelmozzarella |
Cocktailtomaten | Basilikumpesto |
Oregano

Pomodoro | bocconcini di bufala |
pomodorini | pesto di basilico |
origano

Tomato sauce | buffalo mozzarella |
cocktail tomatoes | basil pesto |
oregano

13.00 €

**TREVIGIANA**

Tomatensauce | Fior di latte |
Radicchio | Salsiccia (Wurst) |
Parmesankäse geschmolzen

Pomodoro | fior di latte | radicchio |
salsiccia | parmigiano in cottura

Tomato sauce | fior di latte | radicchio |
salsiccia (sausage) | melted
parmesan cheese

12.50 €

**AMERICANA**

Tomatensauce | Fior di latte | Pom-
mes | Oregano

Pomodoro | fior di latte | patate
fritte | origano

Tomato sauce | fior di latte | french
fries | oregano

11.00 €

**WÜRSTEL**

Tomatensauce | Fior di latte | Würstel |
Oregano

Pomodoro | fior di latte | wurstel |
origano

Tomato sauce | fior di latte | sausage |
oregano

11.00 €

**PIZZA DEL MASO**

Tomatensauce | Fior di latte |
verschiedene Käse vom Hof

Pomodoro | fior di latte | formaggi del
maso

Tomato sauce | fior di latte | selection
of farm cheese

12.00 €

**KILIAN**

Tomatensauce | Fior di latte |
Pistazien | roh: Mortadella

Pomodoro | fior di latte | pistacchio |
fuori cottura: mortadella

Tomato sauce | fior di latte |
pistachios | raw: mortadella

13.00 €

**LA MARIO**

Tomatensauce | Fior di latte |
Gorgonzola | Salami | rote Paprika |
geschmolzener Parmesankäse

Pomodoro | fior di latte | gorgonzola |
salamino | peperoni rossi | parmigiano
in cottura

Tomato sauce | fior di latte |
gorgonzola | pepperonis (salami) | red
pepper | melted parmesan cheese

13.50 €



GLUTENFREI SENZA GLUTINE GLUTEN FREE

KALTE VORSPEISE ANTIPASTI COLD STARTERS

**SPECKBRETTL
TAGLIERE DI SPECK
BACON PLATE**

15.00 €

L SN



* **VARIATION VOM LOKALEN KÄSE**
mit Chutney

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI
con Mostarda

SELECTION OF LOCAL CHEESE
served with chutney

17.50 €

L SN

SALATE INSALATE SALADS



* **ROCCA SALAT**

Verschiedene Blattsalate | Kürbis |
geröstete Kastanien | Ziegenkäse

INSALATA LA ROCCA

Insalata di stagione | zucca | castagne
tostate | crema di caprino

ROCCA SALAD

Seasonal salad | pumpkin | roasted
chestnuts | goat cheese

15.00 €

L



3 ZINNEN SALAT

Gemischter Blattsalat | frisches
Salatgemüse | Speckknödel
angebraten | Granny Smith Apfel

INSALATA 3 CIME

Insalata | verdure fresche | canederlo di
speck alla griglia | mela Granny Smith

3 PEAKS SALAD

Salad | fresh vegetables | roasted
speck dumplings | Granny Smith apple

15.00 €

G U L SE



**GROSSER GEMISCHTER SALAT
INSALATA MISTA GRANDE
LARGE MIXED SALAD**

9.00 €



**KLEINER GEMISCHTER SALAT
INSALATA MISTA PICCOLA
SMALL MIXED SALAD**

7.00 €

VORSPEISEN PRIMI WARM STARTERS

HAUSGEMACHTE SPECKKNÖDEL

in der Kraftbrühe

CANEDERLI DI SPECK FATTI IN CASA

in brodo

HOMEMADE SPECK DUMPLINGS

served in broth

12.50 €

U L SE



HAUSGEMACHTE KÄSEKNÖDEL

Zerlassene Butter | Parmesankäse

CANEDERLI DI FORMAGGIO FATTI IN CASA

Burro fuso | parmigiano

HOMEMADE CHEESE DUMPLINGS

Melted butter | parmesan cheese

13.50 €

U L

TORTELLINI

in Schinken-Sahne-Sauce

TORTELLINI

con panna e prosciutto

TORTELLINI

with cream and ham

14.00 €

U F L

GARGANELLI

mit Bolognese oder Tomatensauce

GARGANELLI

al ragù oppure al pomodoro

GARGANELLI

with ragu or tomato sauce

14.00 €

U L SE

HAUPTSPEISEN SECONDI PIATTI MAIN COURSES

WÜRSTEL

mit Pommes

WÜRSTEL

con patate fritte

VIENNESE SAUSAGE

with french fries

13.00 €

SCHNITZEL VOM RIND

mit Pommes

BISTECCA DI MANZO

con patatine fritte

BEEF ESCALOPE

with french fries

22.00 €



GRILLGEMÜSE RIESE HAUNOLD

dazu Ingwer-rote-Beete-Birkensaft-Shot

VERDURA ALLA GRIGLIA GIGANTE

BARANCI

con centrifuga di zenzero, barbabietola e linfa di betulla

GRILLED VEGETABLES GIGANTE

BARANCI

with ginger-beetroot-birch-sap-shot

16.00 €

**BEILAGEN
CONTORNI
SIDE DISHES**

**POMMES
PATATE FRITTE
FRENCH FRIES**

6.50 €



**GRILLGEMÜSE
VERDURE ALLA GRIGLIA
GRILLED VEGETABLES**

9.00 €

**KRAUTSALAT
INSALATA DI CRAUTI
COLESLAW**

5.50 €

* **POLENTA**

6.50 €



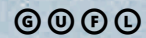
**DESSERT
DOLCI
DESSERT**

APFELSTRUDEL
mit Vanillesauce

STRUDEL DI MELA
con salsa alla vaniglia

APPLE STRUDEL
with vanilla cream

7.00 €



TIRAMISÙ

hausgemacht · fatto in casa ·
homemade

7.00 €



DRINKS

Mineralwasser · acqua minerale · mineral water	0.5 l	0.75 l
sprudelnd · frizzante · sparkling	3.20 €	4.80 €
natur · naturale · still	3.20 €	4.80 €
0 km Wasser · acqua 0 km · spring water 0 km	0.2 l	1 l
sprudelnd · frizzante · sparkling	1.00 €	2.50 €
natur · naturale · still	1.00 €	2.50 €

SOFT DRINKS*

	0.2 l	0.4 l
Coca-Cola	2.80 €	4.80 €
Coca-Cola Zero	2.80 €	4.80 €
Orangenlimonade · aranciata · orange lemonade	2.70 €	4.70 €
Zitronenlimonade · limonata · lemonade	2.70 €	4.70 €
Eistee · tè freddo · ice tea	2.70 €	4.70 €
Apfelsaft · succo di mela · apple juice	2.70 €	4.70 €
Skiwasser	2.70 €	4.70 €
Himbeere, Zitrone, Mineralwasser · lampone, limone, acqua frizzante · raspberry, lemon, sparkling water		
Holundersaft · acqua con sciroppo di sambuco · elderberry juice	2.50 €	4.50 €
Himbeersaft · acqua con sciroppo di lampone · raspberry juice	2.50 €	4.50 €
Dose · lattina · cans	0.25 l	
Red Bull	5.00 €	



Wir empfehlen · consigliamo · we recommend

Naturtrüber Bergapfelsaft BIO Südtirol
 succo di mela di montagna BIO Alto Adige
 naturally cloudy apple juice BIO South Tyrol

Widum Baumann
 Widum Baumann
 Widum Baumann



0.25 l – 3.80 €

Fruchtsäfte · succhi di frutta · fruit juices

	0.25 l
Aprikosensaft · succo di frutta all'albicocca · apricot juice	3.00 €
Birnensaft · succo di frutta alla pera · pear juice	3.00 €
Pfirsich · succo alla pesca · peach juice	3.00 €

	0.2 l	0.4 l
Orangensaft frisch gepresst · spremuta d'arancia · freshly squeezed orange juice	4.50 €	8.00 €

Tonic Wasser · acqua tonica · tonic water

Indian Tonic Water Limestone	4.00 €
Bitter Lemon Limestone	4.00 €
Ginger Beer Limestone	4.00 €

.....


Wusstest du, dass der Name „Limestone“ für das Kalkgestein der Dolomiten steht und das Südtiroler Unternehmen „Limestone“ somit mit seinen Produkten unsere Bergwelt ehrt?

Sapevi che il nome “Limestone” si riferisce alla roccia calcarea delle Dolomiti e che l'azienda altoatesina “Limestone” rende così omaggio alle nostre montagne con i suoi prodotti?

Did you know that the name “Limestone” stands for the limestone rock of the Dolomites, and that the South Tyrolean company “Limestone” honors our mountains with its products?

.....

APERITIF · APERITIVI


Aperol Spritz	6.00 €
Campari Orange	7.00 €
Campari Spritz	6.00 €
Hugo	5.00 €
Hugo alle rose	6.00 €
 Apfelicider · sidro di mele · apple cider – Alpl	5.00 €

Alkoholfrei · analcolico · non-alcoholic

Prosecco ^{non-alcoholic} Mille Bolle Sacchetto	4.00 €
Aperol Spritz Alpex	6.00 €
Hugo Alpex	6.00 €
Crodino	3.50 €
Sanbitter bianco	3.50 €
Sanbitter rosso	3.50 €

.....

Schon probiert? · Già assaggiato? · Have you tried it yet? **4.70 €**

 ROCCO | Der alkoholfreie Apfel-Aperitif aus Südtirol

ROCCO | L'aperitivo di mela analcolico dell'Alto Adige

ROCCO | The non-alcoholic apple aperitif from South Tyrol

.....

GIN & TONIC

Amuerte Coca Gin & Indian Tonic Water Limestone	14.00 €
Jinzu Gin & Indian Tonic Water Limestone	13.00 €
Edelschwarz Organic Gin Gompennolm & Indian Tonic Water Limestone	15.00 €
Z44 Dry Roner & Indian Tonic Water Limestone	13.00 €


SPECIAL DRINKS


Baranci Mule	11.00 €
London Mule	11.00 €
Negroni Angostura	11.00 €
Americano	9.00 €

BIER · BIRRA · BEER


Vom Fass · alla spina · draft	0.3 l	0.5 l
Gösser Hell · bionda · blonde	4.00 €	6.00 €
Gösser Radler	4.00 €	6.00 €
Edelweiss Hefetrüb Weizen	4.00 €	6.00 €
Edelweiss Hefe Limo	4.00 €	6.00 €
Edelweiss Hefe Cola	4.00 €	6.00 €

In der Flasche · in bottiglia · bottle

0.33 l 

Pustertaler Freiheit hell · bionda · blonde	4.00 €
Pustertaler Freiheit rot · rossa · red	4.00 €
 Daura glutenfrei · senza glutine · gluten-free	4.00 €

Alkoholfrei · analcolico · non-alcoholic

0.33 l 

Clausthaler hell · bionda · blonde	4.00 €
Erdinger Hefeweißbier	4.00 €

SCHNÄPSE & LIKÖRE · GRAPPE & LIQUORI · SPIRITS & LIQUEURS

Heuschnaps · fieno · hay spirit	4.70 €
Zirbenspitz · cirmolo · stone pine spirit	4.70 €
Bauernschnaps · grappa del contadino · farmer's spirit	4.70 €
Edelweißschnaps · stella alpina · edelweiss spirit	4.70 €
Enzian · genziana · gentian	4.70 €
Kranewit · ginepro · juniper spirit	4.70 €
Williams Birne · pera Williams · Williams pear	4.70 €
Grappa DOC Dolomiten	4.70 €
Grappa Grappagnac Pinot Noir Barrique Walcher	6.00 €
Pflaumenlikör · liquori alla prugna · plum liqueur	4.00 €
Heidelbeerlikör · liquori ai mirtilli · blueberry liqueur	4.00 €
Himbeerlikör · liquori al lampone · raspberry liqueur	4.00 €
Apfellikör · liquori alla mela · apple liqueur	4.00 €

BITTER & DIGESTIF · BITTER & DIGESTIVI

Averna	4.00 €
Montenegro	4.00 €
Jägermeister	4.00 €
Cynar	4.00 €
Fernet Branca Menta	4.00 €
Ramazotti	4.00 €
Amaro del Capo	4.00 €
Lucano	4.00 €
Sambuca	4.00 €
Limoncello	4.00 €
Baileys	4.00 €
Amaro Montanaro	4.50 €
Kräuter-Amaro ^{lokal} · amaro alle erbe ^{locale} · herbs amaro ^{local}	4.00 €
Amaretto Disaronno	4.00 €
Vecchia Romagna Etichetta Classica	4.00 €
Rum Anejo Carupano Reserva 12 Exclusiva	7.00 €
Wodka Belvedere	7.00 €
Tequila Riserva Kah Reposado	7.00 €

COFFEE & MORE

Espresso	1.80 €
Macchiato	1.80 €
Ginseng	1.90 €
Macchiatone	2.40 €
Cappuccino	2.90 €
Latte macchiato	3.10 €
Tasse Kaffee · caffè americano · cup of coffee	2.90 €
Espresso Corretto	2.80 €
Affogato	3.70 €
Koffeinfrei · decaffeinato · decaffeinated	+ 0.10 €
Gerstenkaffee · orzo · barley	+ 0.10 €
Sahne · panna · whipped cream	+ 0.60 €
Heiße Schokolade · cioccolata calda · hot chocolate	
klein · piccola · small	2.50 €
groß · grande · large	3.70 €
mit Sahne · con panna · with whipped cream	+ 0.60 €
Teesortiment · assortimento tè · tea assortment	3.00 €
Schwarztee Pfefferminze Hagebutte Früchte Kräuter Kamille Ingwer-Zitrone Apfel-Zimt	
nero menta rosa canina frutta erbe camomilla zenzero-limone mela-canella	
black peppermint rose hip fruit herbs chamomile ginger-lemon apple-cinnamon	
Bombardino	5.10 €
Calimero	6.00 €
Apfelglühmix · brulé di mela · mulled apple juice	4.10 €
Glühwein · vin brulé · mulled wine	4.30 €
Jägertee · tè del cacciatore · hunters tea	4.30 €
Punch	4.30 €
Orangenzpunch · punch all'arancio · orange punch	
Mandarinenpunch · punch al mandarino · mandarin punch	
Mandarinen-Ingwer-Punch · punch al mandarino e zenzero · mandarin-ginger-punch	
 Gin-Punch · punch al gin · gin punch Walcher ^{BIO}	
mit Rum · con rum · with rum	+ 1.20 €
Punch alkoholfrei · analcolico · non-alcoholic	4.30 €

FOLLOW US AND SHARE YOUR 3 ZINNEN MOMENTS



@3ZINNENDOLOMITES

@RIFUGIOGIGANTEBARANCI



@3ZINNENDOLOMITES

@RIFUGIO GIGANTE BARANCI - RIESE HAUNOLD HÜTTE

ALLERGENE · ALLERGENI · ALLERGENS

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten teilen Sie dies bei der Bestellung bitte unseren Mitarbeitern mit.

In caso di allergie e intolleranze, siete pregati di rivolgervi al personale.

In case of allergies, you are kindly requested to inform the staff.

- | | |
|---|--|
| G Getreide und Gluten · Cereali glutine · Cereals with gluten | LU Lupinen · Lupini · Lupins |
| C Krustentiere · Crostacei · Shellfish | M Muscheln und Weichtiere · Molluschi · Mussels and molluscs |
| U Eier und Eierprodukte · Uova e prodotti derivati · Eggs and egg products | S Soja und Sojaprodukte · Soja e derivati · Soy and soy products |
| P Fisch und Fischprodukte · Pesce e prodotti derivati · Fish and fish products | L Milch und Milchprodukte · Latte e prodotti a base di latte · Milk and milk products |
| A Cashewnuss · Anacardi · Cashew nuts | SE Sellerie · Sedano · Cellery |
| AN Schwefeldioxid und Sulfite · Anidride solforosa e solfiti · Sulfur dioxide and sulfites | SN Senf · Senape · Mustard |
| F Nussfrüchte · Frutta a guscio · Nut fruits | SM Sesamsamen · Semi di sesamo · Sesam seeds |

LEGENDE · LEGENDA · LEGEND



Vegan
Vegano
Vegan



Vegetarisch
Vegetariano
Vegetarian



Regionale Produkte
Prodotti regionali
Regional products

Falls erforderlich, verwenden wir auch Tiefkühlprodukte · Se necessario usiamo anche prodotti surgelati · If required, we also use frozen products.



WOCHENPROGRAMM 2024/25
PROGRAMMA SETTIMANALE 2024/25
WEEKLY PROGRAMME 2024/25



DI | MAR | TUE

MI | MER | WED

FR | VEN | FR

SA & SO | SA & DO
SAT & SUN

07.01.25 - 11.03.25

25.12.24 - 12.03.25

27.12.24 - 14.03.25

01.12.24 - 20.04.25

NACHTSKILAUFG & RODELN

**"GIRO DELLE CIME"
 MIT SKIGUIDE**

NACHTSKILAUFG & RODELN

WEISSWURST FRÜHSTÜCK

**SCI & SLITTINO
 IN NOTTURNA**

**"GIRO DELLE CIME"
 GUIDATO**

**SCI & SLITTINO
 IN NOTTURNA**

**COLAZIONE
 CON WEISSWURST**

NIGHT SKIING & SLEDGING

**GUIDED "GIRO DELLE
 CIME"**

NIGHT SKIING & SLEDGING

WEISSWURST BREAKFAST

19.00 - 22.00 h

mit Anmeldung
 con registrazione
 with registration

19.00 - 22.00 h

09.00 - 12.00 h

Haunold | Monte Baranci

Haunold | Monte Baranci

Hennstoll | Rifugio Pollaio

dreizinnen.com/nightskiing

dreizinnen.com/guidedgiro

dreizinnen.com/nightskiing

dreizinnen.com/weisswurst

TÄGLICH | OGNI GIORNO | DAILY



06.12.24 - 21.04.25

HELMJET VIP EXPERIENCE

dreizinnen.com/vipwinter

mit Anmeldung
 con registrazione
 with registration

NICE TO HAVE YOU HERE



SKIHÜTTE COL D'LA TENDA
RIFUGIO COL D'LA TENDA

+39 0474 705 25

📍 Ski Area Val Comelico – Padola



HENNSTOLL
RIFUGIO POLLAIO

+39 0474 710 903

📍 Signaue – Sexten · Sesto



PUNKA BAR

+39 0474 705 331

📍 Vierschach · Versciaco



HELMRESTAURANT
RISTORANTE MONTE ELMO

+39 0474 710 255

📍 Helm – Sexten · Monte Elmo – Sesto