



**3 ZINNEN**  
DOLOMITES

**WARME KÜCHE  
CUCINA CALDA  
KITCHEN IS OPEN  
11:30 - 15:30**

---

# **MENU**

# **HENN STOLL**

# **RIFUGIO POLLAIO**



**SCHÖN, DAS  
BEI UNS BIS  
È BELLO AV  
CON NOI  
IT'S GOOD T  
YOU WITH U**

**SS DU  
ST**

**ERTI**

**TO HAVE  
S**



**WIR VERWENDEN REGIONALE PRODUKTE  
UTILIZZIAMO PRODOTTI REGIONALI  
WE USE REGIONAL PRODUCTS**

---

**KALTE VORSPEISEN  
ANTIPASTI  
COLD STARTERS**





**BRETTLJAUSE**

Südtiroler Wurst- und Käsespezialitäten\* | Kren | Gurken

**TAGLIERE TIROLESE**

Salumi e formaggi tipici dell'Alto Adige\* | salsa rafano | cetrioli

**TRADITIONAL COLD PLATTER**

Cured meats and cheese specialities from South Tyrol\* | horseradish | pickled cucumbers

17.00 €

\*Hofkäserei aus Sexten · Caseificio di Sesto · Farm from Sesto



**CARPACCIO VOM RIND**

Bergsalat | Apfelspalten | Walnüsse | Dressing

**CARPACCIO DI MANZO**

Insalatina di montagna | spicchi di mele | noci | salsa dressing

**BEEF CARPACCIO**

Mountain salad | apple | walnuts | dressing

17.00 €



VEGGIE



**HOF TELLER „UNTEROLTLHOF“\***

Dreierlei vom Hofkäse:

„Zigolan“ (Ziegen- und Kuhmilchfrischkäse) | pikante Ziegenfrischkäseballchen | Honig | Bergsalat | violetter Krautsalat | Apfel | geröstetes Schwarzbrot

**PIATTO MASO “UNTEROLTL”\***

Tris di formaggi freschi del maso:

„Zigolan“ (formaggio fresco di capra e mucca) | palline di formaggio piccante di capra | miele | insalatina di montagna | cappucci viola | mele | crostone di pane nero

**“UNTEROLTL”\* FARM PLATE**

Three types of traditional farm cheese:

„Zigolan“ (fresh cheese - cow and goat milk) and spicy fresh cheese balls (goat milk) | honey | mountain salad | red cabbage | apple | roasted dark bread

16.00 €

\*Hofkäserei aus Sexten · Caseificio di Sesto · Farm from Sesto

**BROTKÖRBCHEN**

**CESTINO DI PANE**

**BREAD BASKET**

3.00 €



---

SUPPEN  
ZUPPE  
SOUPS



**GULASCHSUPPE**  
mit Schwarzbrot-Croutons  
**ZUPPA DI GULASCH**  
con crostini di pane nero  
**GOULASH SOUP**  
with rye bread croutons  
11.00 €



**SÜDTIROLER GERSTENSUPPE** <sup>BIO</sup>  
mit Spinat-Topfen-Tirtl  
**ZUPPA D'ORZO** <sup>BIO</sup> **ALLA TIROLESE**  
con "Tirtl" ripieno di spinaci e ricotta  
**TYROLEAN BARLEY** <sup>BIO</sup> **SOUP**  
with spinach-ricotta "Tirtl"  
11.50 €



**SPECKKNÖDELSUPPE**  
Zwei hausgemachte Speckknödel in  
der kräftigen Fleischbrühe  
**ZUPPA DI CANEDERLI DI SPECK**  
Due canederli di speck fatti in casa  
nel brodo di carne  
**SPECK DUMBLING SOUP**  
Two homemade speck dumplings in  
bouillon  
10.50 €

# VORSPeißen PRIMI PIATTI WARM STARTERS



### **PRESSKNÖDEL**

Parmesankäse | geschmolzene Butter | Krautsalat

### **CANEDERLI PRESSATI**

Parmigiano | burro fuso | insalatina di crauti

### **PRESSED DUMPLINGS**

Parmesan cheese | melted butter | cabbage salad

14.50 €



### **KARTOFFELGNOCCHI**

Rucola-Pesto | getrocknete Tomaten

### **GNOCCHI DI PATATE**

Pesto di rucola | pomodori secchi

### **POTATO GNOCCHI**

Rocket pesto | dried tomatoes

15.00 €





**HENNSTOLL-NUDELPFANDL**  
Tomaten | Salsiccia-Ragout | Pilze |  
Paprika | Chili | Sahne

**PADELLA DEL POLLAIO**  
Pennine con pomodoro | ragù di salsiccia |  
funghi | peperoni | peperoncino | panna

**HENNSTOLL PAN**  
Pasta with tomato sauce | sausage ragout |  
mushrooms | peppers | chili | cream  
14.50 €



**GRÜNE TAGLIOLINI**  
mit weißem Wildragout

**TAGLIOLINI VERDI**  
con ragù di selvaggina in bianco

**GREEN TAGLIOLINI**  
with white venison ragout  
16.00 €



VEGGIE

ohne · senza ·  
without  
Guanciale  
14.00 €



**DINKEL-TAGLIATELLE**  
Graukäsecreme | kroker Guanciale

**TAGLIATELLE AL FARRO**  
Fonduta di formaggio grigio |  
guanciale croccante

**SPELT-TAGLIATELLE**  
Grey cheese sauce | crispy guanciale  
15.00 €



**SPINATSPÄTZLE**  
mit Schinken und Sahne

**SPÄTZLI DI SPINACI**  
con panna e prosciutto

**SPINACH SPÄTZLE**  
with ham and cream  
13.50 €



---

**BURGER & PANINI**



**HENNSTOLL BURGER**  
 Burger vom Black Angus | Bauchspeck |  
 Käse | Eisbergsalat  
**dazu Fry'n Dip Pommes | pikante Sauce**

**HENNSTOLL BURGER**  
 Hamburger di Angus | pancetta |  
 formaggio | insalata verde  
**con patate Fry'n Dip | salsa piccante**

**HENNSTOLL BURGER**  
 Black Angus Burger | pancetta | cheese |  
 green salad  
**with Fry'n Dip french fries | spicy sauce**

18.50 €



**VEGGIE BURGER**  
 Vollkornbrot | gegrillter Tomino-Käse |  
 Blattsalat | gegrillte Zucchini  
**dazu Pommes Fry'n Dip | Jogurth-Dip**

**BURGER VEGGIE**  
 Pane integrale | tomino grigliato |  
 insalata verde | zucchini grigliate  
**con patate Fry'n Dip | yogurt-dip**

**VEGGIE BURGER**  
 Wholegrain bread | grilled "Tomino"  
 cheese | green salad | grilled zucchini  
**with Fry'n Dip french fries | yogurt-dip**

17.00 €



**PITA BROT**  
 Roastbeef fein geschnitten |  
 Parmesanspäne | Blattsalat  
**dazu Pommes Fry'n Dip | Joghurt-Dip**

**PANE PITA**  
 Carpaccio di roastbeef | scaglie di  
 parmigiano | insalata verde  
**con patate Fry'n Dip | yogurt-dip**

**PITA SANDWICH**  
 Roastbeef carpaccio | parmesan  
 shavings | green salad  
**with Fry'n Dip french fries | yogurt-dip**

17.00 €

**HÜTTENPFANDL**

Spiegeleier | Speck | Röstkartoffel

**PADELLA DELLA MALGA**

Uova al tegame | speck | patate saltate

**ALPINE PAN**

Fried eggs | bacon | roasted potatoes

15.00 €



VEGGIE

**HÜTTENPFANDL VEGGIE**

Spiegeleier | Röstkartoffel

**PADELLA DELLA MALGA VEGGIE**

Uova al tegame | patate saltate

**VEGGIE ALPINE PAN**

Fried eggs | roasted potatoes

13.50 €

**WIENERSCHNITZEL**Paniertes Schweineschnitzel  
mit Pommes**MILANESE**Cotoletta di maiale impanata  
con patate fritte**VIENNESE ESCALOPE**Breaded pork escalope  
with french fries

18.00 €

HAUPTSPEISEN  
SECONDI PIATTI  
MAIN COURSE



**SPARE-RIBS**  
mit Pommes  
**SPARE-RIBS**  
con patate fritte  
**SPARE-RIBS**  
with french fries  
17.00 €



**BERG-TELLER**  
Bratwurst | Grill-Käse | Polenta  
**PIATTO DI MONTAGNA**  
Salsiccia | formaggio alla piastra |  
polenta  
**MOUNTAIN PLATE**  
Salsiccia (sausage) | grilled cheese |  
polenta  
16.50 €



**BERG-TELLER VEGGIE**  
Grill-Käse | Polenta  
**PIATTO DI MONTAGNA VEGETARIANO**  
Formaggio alla piastra | polenta  
**VEGGIE MOUNTAIN-PLATE**  
Grilled cheese | polenta  
14.50 €



**CHICKEN WINGS**  
mit Pommes | pikante Soße  
**ALETTE DI POLLO**  
con patate fritte | salsa piccante  
**CHICKEN WINGS**  
with french fries | spicy sauce  
15.00 €



**½ BRATHÄHNCHEN**  
mit Pommes  
**½ POLLO ALLO SPIEDO**  
con patate fritte  
**½ ROAST CHICKEN**  
with french fries  
16.50 €

# SPEZIALITÄTEN VOM „BEEF-GRILL“ SPECIALITÀ DEL “BEEF-GRILL” SPECIALS FROM THE “BEEF-GRILL”



Bei uns kommt bestes Fleisch aus unserer Region auf den Grill!  
Utilizziamo la migliore carne del nostro territorio!  
We use the finest meat from our region!

**MIT DEM SPEZIELLEN ELEKTRO-BEEF-GRILL** braten wir unser Fleisch für kurze Zeit zwischen 800 und 1.000 °C an – eine besonders gesunde, fettfreie Zubereitungsart. Durch die rasche und hohe Hitzeeinwirkung verschließen sich die Poren des Fleisches sehr schnell, außen bildet sich eine karamellisierte Kruste und der Kern bleibt saftig und geschmackvoll. Die Besonderheit dieser Art zu Grillen: jede Fleischsorte behält ihren Eigengeschmack.

**CON LA SPECIALE GRIGLIA ELETTRICA BEEF GRILL**, la nostra carne viene cotta dagli 800 ai 1.000 °C per brevissimo tempo, una preparazione particolarmente sana perché priva di grassi. Grazie al calore veloce ed elevato i pori della carne si chiudono molto rapidamente, all'esterno si forma una crosticina caramellata e l'interno rimane succulento e saporito. La particolarità del nostro sistema di griglia, è che ogni carne conserva il suo proprio gusto.

**WITH THE SPECIAL ELECTRIC BEEF GRILL** at temperatures of 800 – 1000 °C we use extremely short treatment times with no additional fat – a very healthy way of cooking. Thanks to the rapid and powerful effect of the heat, the pores of the meat close very quickly, forming a caramelised crust on the outside of the meat with the core staying juicy and tasty. Due to this every meat keeps its own taste.





BEILAGE · CONTORNO · SERVED WITH

Grillgemüse und  
Pommes Fry'n Dip  
Verdure grigliate e  
patate fritte Fry'n Dip  
Grilled vegetables and  
french fries Fry'n Dip

**TAGLIATA VOM RIND (250 G)**

mit Rucola | Parmesanspäne

**TAGLIATA DI MANZO (250 G)**

con rucola | scaglia di grana

**SLICED BEEF STEAK (250 G)**

with rocket | parmesan  
shavings

27.00 €

**RIB-EYE-STEAK**

34.00 €

**RINDSFILET  
FILETTO DI MANZO  
BEEF FILLET**

200 g — 30.00 €

250 g — 33.00 €

300 g — 36.00 €

**FIorentina STEAK**

ca. 1 kg x 2 Personen ·  
persone · persons

75.00 €



---

SALATE  
INSALATE  
SALADS







VEGGIE



Unteroltlhof  
Sexten



**VEGGIE SALAT**

Gemischter Blattsalat | frisches Salatgemüse | gegrillter Ziegenfrischkäse in Mohnkruste | in Olivenöl geröstetes Brot

**INSALATA VEGGIE**

Insalata mista | verdure fresche | formaggio di capra con semi di papavero | crostini di pane all'olio di oliva

**VEGGIE SALAD**

Mixed salad | fresh vegetables | fresh goat cheese in a poppy seed crust | with olive oil toasted bread

15.00 €



VEGAN



**VOLLKORN-DINKEL-SALAT<sup>BIO</sup>**

mit frischem Salatgemüse | Kirschtomaten | Taggiasca-Oliven

**INSALATA DI FARRO INTEGRALE<sup>BIO</sup>**

con verdure fresche | pomodorini | olive taggiasche

**WHOLEGRAIN SPELT SALAD<sup>BIO</sup>**

with fresh vegetables | cherry tomatoes | taggiasca olives

14.00 €



**SPORTIVA**

Gemischter Blattsalat | frisches Salatgemüse | Rindfleischstreifen | Granatapfelkerne

**SPORTIVA**

Insalata mista | verdure fresche | straccetti di manzo | melograno

**SPORTIVA**

Mixed salad | fresh vegetables | beef stripes | pomegranate

16.00 €

---

FÜR UNSERE  
KLEINEN GÄSTE

PER I NOSTRI  
PICCOLI OSPITI

FOR OUR  
LITTLE GUESTS



**SPINATSPÄTZLE**  
mit Schinken und Sahne  
**SPÄTZLI DI SPINACI**  
con panna e prosciutto  
**SPINACH SPÄTZLE**  
with ham and cream  
8.00 €



**CHICKEN NUGGETS**  
paniert mit Cornflakes  
mit Pommes  
**BOCCONCINI DI POLLO**  
impanati con Cornflakes  
con patate fritte  
**CHICKEN NUGGETS**  
breaded with cornflakes  
with french fries  
11.00 €



**WIENER WÜRSTEL**

mit Pommes

**WIENER WÜRSTEL**

con patate fritte

**VIENNESE SAUSAGE**

with french fries

9.00 €



**PASTA**

mit Tomatensauce

**PASTA**

al pomodoro

**PASTA**

with tomato sauce

8.00 €



**WIENER SCHNITZEL**

mit Pommes

**MILANESE**

con patate fritte

**VIENNESE SCHNITZEL**

with french fries

11.00 €

**PASTA**

mit Ragout

**PASTA**

al ragù

**PASTA**

with meat ragout sauce

8.50 €



---

DESSERT  
DOLCI  
DESSERT



**TIRAMISÙ**

hausgemacht · fatto in casa ·  
homemade

6.50 €



**GERMKNÖDEL**

Vanillesauce | Mohnsamen | Kakao

**GERMKNÖDEL**

Salsa alla vaniglia | semi di papavero |  
cacao

**YEAST DUMPLING**

Vanilla sauce | poppy seeds | cacao

10.00 €



**HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL**

5.60 €

Vanillesauce + 1.50 €

**STRUDEL DI MELE FATTO IN CASA**

5.60 €

Salsa alla vaniglia + 1.50 €

**HOMEMADE APPLE STRUDEL**

5.60 €

Vanilla sauce + 1.50 €



**SACHER KUCHEN**

**TORTA SACHER**

**SACHER CAKE**

5.50 €



**APFELKÜCHLEIN**  
mit Vanillesauce |  
Preiselbeermarmelade

**FRITTELLE DI MELE**  
con salsa alla vaniglia | marmellata di  
mirtilli rossi

**FRIED APPLE RINGS**  
with vanilla sauce | cranberry jam  
9.50 €



**PANCAKES**  
Nutella | Vanilleeis | Sahne

**PANCAKES**  
Nutella | gelato alla vaniglia | panna

**PANCAKES**  
Nutella | vanilla ice cream | whipped  
cream  
8.50 €



**WINTEREIS**  
Lebkucheneis | getrocknete Früchte |  
Rosinen | Sahne

**COPPA INVERNALE**  
Gelato al panpepato | frutta secca |  
uvetta | panna

**WINTER CUP**  
Gingerbread ice cream | dried fruit |  
raisins | whipped cream  
8.00 €

**1 KUGEL EIS**  
**1 PALLINA DI GELATO**  
**1 SPOON ICE CREAM**  
1.80 €

**EXTRAS · EXTRA**  
Sahne · panna · whipped cream  
Vanillesauce · salsa alla vaniglia · vanilla  
sauce  
1.50 €

---

# SPECIAL

**JEDEN SAMSTAG & SONNTAG**

09:00 – 12:00 Uhr

**Weißwurst & Brezel**

**OGNI SABATO & DOMENICA**

ore 09:00 – 12:00

**Salsiccia bianca & brezel**

**EVERY SATURDAY & SUNDAY**


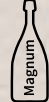
09:00 – 12:00

**Bavarian sausage & pretzel**



9.50 €

# WEINE VINI WINE

## SCHAUMWEIN · BOLLICINE · SPARKLING WINE

		0.1l 	0.75l 	1.5l 
Prosecco DOC Extra Dry	Ca del Rù	4.20 €	25.00 €	48.00 €
Franciacorta Brut Qblack DOCG	Quadra	6.50 €	39.00 €	76.00 €
Südtiroler Sekt Metodo Classico Alto Adige Brut DOC	Kellerei Arunda	7.00 €	42.00 €	
Champagne Brut Majeur	Ayala		78.00 €	
Versè Rosè Brut	Weingut Pitzner		33.00 €	

## WEISSWEIN · VINI BIANCHI · WHITE WINE

		0.1l 	0.75l 
Weißburgunder · Pino Bianco Riserva Fellis DOC	Bessererhof		45.00 €
Gewürztraminer Stoass DOC	Weingut Pfitscher	5.30 €	32.00 €
Chardonnay DOC	Kellerei Kaltern	4.60 €	27.00 €
Chardonnay Lafòa DOC	Kellerei Schreckbichl		51.00 €
Grauburgunder · Pinot Grigio Porer DOC	Alois Lageder		42.00 €
Sauvignon Gennen DOC	Kellerei Nals Margreid		30.00 €
Eisacktaler Kerner DOC	Weingut Tauber	5.20 €	31.00 €
Kuckuck <sup>BIO</sup> PIWI (Cuvèe)	Vogelsanghof	5.50 €	33.00 €
Lugana Felugan DOC	Feliciana	4.20 €	26.00 €




## ROSÉ WEIN · VINO ROSÉ · ROSÉ WINE

Lagrein Rosè DOC

Hans Rottensteiner

0.1l 

4.50 €

0.75l 

27.00 €


## ROTWEIN · VINI ROSSI · RED WINE

Vernatsch Römigberg biodynamisch IGT

Alois Lageder

0,1l 

5.00 €

0.75l 

30.00 €

Blauburgunder Pinot Noir Patricia DOC

Kellerei Girlan

5.20 €

31.00 €

62.00 €

Pinot Noir Praesulis DOC

Gump Hof

52.00 €

Lagrein DOC

Ansitz Waldgries

5.30 €

32.00 €

Lagrein Riserva Griesbauer Ronc DOC

Griesbauerhof

49.00 €

Merlot Riserva Klausner DOC

Weingut Kobler

43.00 €

Cabernet Istrice DOC

Elena Walch

45.00 €

Cabernet-Merlot Riserva Feld DOC

Kellerei Kaltern

5.50 €

33.00 €

Anticus (ME, C) Riserva DOC

Kellerei Nals Margreid

70.00 €

Valpolicella Ripasso Superiore Monti Garbi DOC

Tenuta Sant'Antonio

5.10 €

30.00 €

Morellino di Scansano Riserva Bronzone DOCG

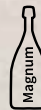
Mazzei Tenuta Belguardo

36.00 €

Terra di Monteverro BIO IGT

Monteverro

64.00 €

1.5l 

## HAUSWEIN WEISS ODER ROT · VINO BIANCO O ROSSO DI CASA ALLA SPINA · WHITE OR RED HOUSEWINE ON TAP

1/8 lt. 2.50 €

1/4 lt. 5.00 €

1/2 lt. 10.00 €

1 lt. 20.00 €

# FOLLOW US AND SHARE YOUR 3 ZINNEN MOMENTS



@3ZINNENDOLOMITES  
@RIFUGIOPOLLAIO



@3ZINNENDOLOMITES  
@RIFUGIO POLLAIO - HENNSTOLL

---

## 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.

- Getreide – Gluten · Cereali Glutine · Cereals with gluten
- Krustentiere · Crostacei · Shellfish
- Eier und deren Produkte · Uova e prodotti derivati · Eggs and egg products
- Fische und deren Produkte · Pesce e prodotti derivati · Fish and fish products
- Cashewnuss · Anacardi · Cashew nuts
- Anhydrid sulfidisch · Anidride solforosa · Sulfur dioxide
- Nussfrüchte · Frutta a guscio · Nut fruits
- Lupinen · Lupini · Lupine
- Muscheln-Weichtiere · Molluschi · Clams
- Soja und Produkte · Soja e derivati · Soy and soy products
- Milch und Milch-Produkte · Latte e prodotti a base di latte · Milk and milk products
- Sellerie · Sedano · Cellery
- Senf · Senape · Mustard
- Sesamsamen · Semi di sesamo · Sesam seeds

---

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**

**TÄGLICH | OGNI  
GIORNO | DAILY**

07.01.25 - 11.03.25

25.12.24 - 12.03.25

27.12.24 - 14.03.25

06.12.24 - 21.04.25

**NACHTSKILAUFG & RODELN**

**"GIRO DELLE CIME"  
MIT SKIGUIDE**

**NACHTSKILAUFG & RODELN**

**HELMJET VIP EXPERIENCE**

**SCI & SLITTINO  
IN NOTTURNA**

**"GIRO DELLE CIME"  
GUIDATO**

**SCI & SLITTINO  
IN NOTTURNA**


**HELMJET VIP EXPERIENCE**


**NIGHT SKIING & SLEDGING**


**GUIDED "GIRO DELLE  
CIME"**


**NIGHT SKIING & SLEDGING**

**HELMJET VIP EXPERIENCE**


 19.00 - 22.00 h

 mit Anmeldung  
con registrazione  
with registration

 19.00 - 22.00 h

 mit Anmeldung  
con registrazione  
with registration

 Haunold | Monte Baranci

 Haunold | Monte Baranci

 [dreizinnen.com/nightskiing](https://dreizinnen.com/nightskiing)

 [dreizinnen.com/guidedgiro](https://dreizinnen.com/guidedgiro)

 [dreizinnen.com/nightskiing](https://dreizinnen.com/nightskiing)

 [dreizinnen.com/vipwinter](https://dreizinnen.com/vipwinter)

# NICE TO HAVE YOU HERE



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

+39 0474 705 25

📍 Ski Area Val Comelico – Padola



**HELMRESTAURANT  
RISTORANTE MONTE ELMO**

+39 0474 710 255

📍 Helm – Sexten · Monte Elmo – Sesto



**PUNKA BAR**

+39 0474 705 331

📍 Vierschach · Versciaco



**RIESE HAUNOLD HÜTTE  
RIFUGIO GIGANTE BARANCI**

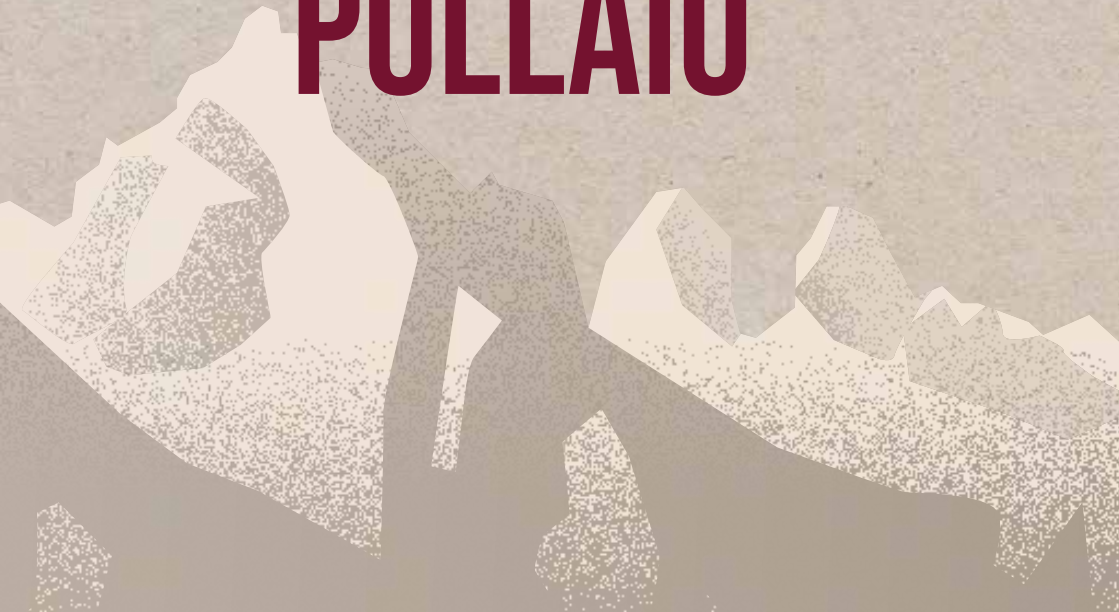
+39 0474 916 582 · +39 366 574 22 55

📍 Haunold – Innichen ·  
Monte Baranci – San Candido



**3 ZINNEN**  
DOLOMITES

**DRINKS & SNACKS**  
**HENN**  
**STOLL**  
**RIFUGIO**  
**POLLAIO**



## DRINKS

<b>Mineralwasser · acqua minerale · mineral water</b>	<b>0.2 l</b>	<b>0.5 l</b>	<b>0.75 l</b>
sprudelnd · frizzante · sparkling	1.50 €	3.20 €	4.80 €
natur · naturale · still	1.50 €	3.20 €	4.80 €
<b>0 km Wasser · acqua 0 km · spring water 0 km</b>			<b>1 l</b>
natur · naturale · still			3.00 €


## SOFT DRINKS\*

	0.2 l	0.4 l
Orangenlimonade · aranciata · orange lemonade	2.70 €	4.70 €
Zitronenlimonade · limonata · lemonade	2.70 €	4.70 €
Coca-Cola	2.80 €	4.80 €
Eistee · tè freddo · ice tea	2.70 €	4.70 €
Skiwasser	2.70 €	4.70 €
Himbeere, Zitrone, Mineralwasser · lampone, limone, acqua frizzante · raspberry, lemon, sparkling water		
Apfelsaft · succo di mela · apple juice	2.70 €	4.70 €
Holundersaft · acqua con sciroppo di sambuco · elderflower juice	2.50 €	4.50 €
Himbeersaft · acqua con sciroppo di lampone · raspberry juice	2.50 €	4.50 €
Johannisbeersaft · acqua con sciroppo di ribes · currant juice	2.50 €	4.50 €

### Dose · lattine · cans

Coca Cola Zero	0.33 l — 3.80 €
Red Bull	0.25 l — 5.00 €

Fruchtsäfte · succhi di frutta · fruit juice

 0.25 l — 3.90 €


Apfel-Marille-Saft · succo di frutta mela-albicocca · apple-apricot fruit juice

Apfel-Birne-Saft · succo di frutta mela-pera · apple-pear fruit juice



Vom Südtiroler Produzent Kohl · produttore Kohl dell'Alto Adige · produced in South Tyrol by Kohl

Wir empfehlen · consigliamo · we recommend

 0.25 l — 3.80 €

Naturtrüber Bergapfelsaft BIO Südtirol

Widum Baumann

succo di mela di montagna BIO Alto Adige

Widum Baumann

naturally cloudy apple juice BIO South Tyrol

Widum Baumann

Frisch gepresster Orangensaft ·  
spremuta d'arancia ·  
freshly squeezed orange juice

4.00 €



WIR VERWENDEN REGIONALE PRODUKTE  
UTILIZZIAMO PRODOTTI REGIONALI  
WE USE REGIONAL PRODUCTS

## APERITIF · APERITIVI

Spritz Aperol Ingwer · zenzero · ginger	6.00 €
Hugo Ingwer · zenzero · ginger	6.00 €
Spritz Aperol	5.50 €
Spritz Campari	5.50 €
Hugo	5.50 €
Veneziano	5.50 €

### Hot Aperitivo 5.00 €

Gin <sup>BIO</sup>   Zimt   Anis   Orange
Gin <sup>BIO</sup>   cannella   anice   arancia
Gin <sup>BIO</sup>   cinnamon   anise   orange

### Alkoholfreier Aperitif · aperitivo analcolico · non-alcoholic aperitivo

Alpex Hugo analcolico	4.20 €
Gingerino	3.20 €
Sanbitter bianco	3.20 €
Sanbitter rosso	3.20 €

---

### 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

---





**Tonic & Co**



Alpex Indian Tonic	3.90 €
Alpex Italian Taste Tonic Water	3.90 €
Alpex Indian Bitter Lemon	3.90 €
Alpex Ginger Beer	3.90 €

**GIN & TONIC**

Solo Wild Gin   Pure Sardinia & Alpex Italian Taste Tonic Water	12.00 €
Dol Gin   Zu Plun & Alpex Indian Tonic Water	12.00 €
Z44 Dry Gin   Roner & Alpex Indian Tonic Water	12.00 €
Kiku Apple Gin London Dry   Roner & Alpex Italian Taste Tonic Water	13.00 €
Yellow The Spirit of Garda Lake   Zu Plun & Alpex Italian Taste Tonic Water	12.00 €
Nest Alpin London Dry   Traditum & Alpex Indian Tonic Water	13.00 €

**BIER · BIRRA · BEER**

<b>Vom Fass · alla spina · draft</b>	<b>0.3 l</b>	<b>0.5 l</b>
Pustertaler Freiheit hell · bionda · blonde	4.00 €	6.00 €
Pustertaler Freiheit Weizen · wheat	4.00 €	6.00 €

<b>In der Flasche · in bottiglia · bottle</b>	<b>0.33 l </b>	<b>0.5 l </b>
Gösser Hell · bionda · blonde	4.00 €	
Gösser Radler	4.00 €	
Edelweiss Hefetrüb Weizen · wheat		6.00 €
Pustertaler Freiheit Lager dunkel · lager rossa · dark lager	4.00 €	

**Alkoholfrei · analcolico · non-alcoholic**

0.33 l 

Gösser NaturGold

4.00 €

Weihenstephan Hefeweißbier

4.00 €



**Glutenfrei · senza glutine · glutenfree**

0.33 l 

Stiegl Paracelsus

4.50 €

**WEINE · VINI · WINES**

**Schaumwein · bollicine · sparkling wine**

0.1 l 

0.75 l 

1.5 l 

Prosecco Extra Dry DOC

Ca del Rù

4.20 €

25.00 €

48.00 €

Franciacorta Brut Qblack DOCG

Quadra

6.50 €

39.00 €

76.00 €

Südtiroler Sekt Metodo Classico  
Alto Adige Brut DOC

Kellerei Arunda

7.00 €

42.00 €

Champagne Brut Majeur

Ayala

78.00 €

Versè Rosè Brut

Weingut Pitzner

33.00 €

**Weißwein · vino bianchi · white wine**

0.1 l 

0.75 l 

Weißburgunder ·  
Pinot Bianco Riserva Fellis DOC

Bessererhof

45.00 €

Grauburgunder ·  
Pinot Grigio <sup>biodynamisch</sup> Porer DOC

Alois Lageder

42.00 €

Chardonnay DOC

Kellerei Kaltern

4.60 €

27.00 €

Chardonnay Lafòa DOC

Kellerei Schreckbichl

51.00 €

Sauvignon Gennen DOC

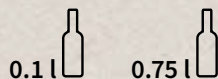
Kellerei Nals Margreid

30.00 €

# P O L L A I O

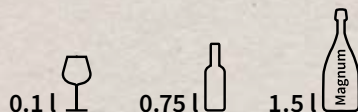
Eisacktaler Kerner DOC	Weingut Tauber	5.20 €	31.00 €
Gewürztraminer Stoass DOC	Weingut Pfitscher	5.30 €	32.00 €
Kuckuck <sup>BIO</sup> Piwi (Cuvée)	Vogelsanghof	5.50 €	33.00 €
Lugana Felugana DOC	Feliciana	4.20 €	26.00 €

## Roséwein · vino rosé · rosé wine



Lagrein Rosé DOC	Hans Rottensteiner	4.50 €	27.00 €
------------------	--------------------	--------	---------

## Rotwein · vini rossi · red wine



Vernatsch Römigberg <sup>biodynamisch</sup> IGT	Alois Lageder	5.00 €	30.00 €
Blauburgunder   Pinot Noir Patricia DOC	Kellerei Grlan	5.20 €	31.00 €    62.00 €
Pinot Noir Praesulis DOC	Gump Hof		52.00 €
Lagrein DOC	Ansitz Waldgries	5.30 €	32.00 €
Lagrein Riserva Griesbauer Ronc DOC	Griesbauerhof		49.00 €
Merlot Riserva Klausner DOC	Weingut Kobler		43.00 €
Cabernet Istrice DOC	Elena Walch		45.00 €
Cabernet-Merlot Riserva Feld DOC	Kellerei Kaltern	5.50 €	33.00 €
Anticus (ME,C) Riserva DOC	Kellerei Nals Margreid		70.00 €
Valpolicella Ripasso Superiore Monti Garbi DOC	Tenuta Sant'Antonio	5.10 €	30.00 €
Morellino di Scansano Riserva Bronzone DOCG	Mazzei Tenuta Belguardo		36.00 €
Terra di Monteverro <sup>BIO</sup> IGT	Monteverro		64.00 €

**Hauswein weiß oder rot · vino bianco o rosso di casa alla spina · white or red housewine on tap**

1/8 l	2.50 €
1/4 l	5.00 €
1/2 l	10.00 €
1 l	20.00 €

## DIGESTIF · DIGESTIVI & RUM

Montanaro Kräuterbitter · amaro all'erbe · herbal liqueur   High Mountain	4.50 €
Averna	4.00 €
Cynar	4.00 €
Fernet Branca	4.00 €
Ramazzotti	4.00 €
Montenegro	4.00 €
Jägermeister	4.00 €
Sambuca	4.00 €
Limoncello	4.00 €
Rum Dolomiti   Zu Plun	10.00 €
Ron Anejo Carúpano Reserva 12 exclusiva	7.00 €

## SCHNÄPSE & LIKÖRE · GRAPPE & LIQUORI · SPIRITS & LIQUEURS

Heuschnaps · grappa al fieno · hay spirit	4.50 €
Zirmler · grappa al cirmolo · pine spirit	4.50 €
Almrausch · grappa Almrausch · Almrausch spirit	4.50 €
Bauernschaps · grappa del contadino · farmer's spirit	4.50 €
Aprikosenbrand · acquavite di albicocca · apricot spirit	4.60 €
Waldhimbeergeist · geist di lampone · raspberry geist	4.60 €
Williams Birne · pera Williams · Williams pear spirit	4.00 €
Grappa La Morbida   Roner	4.60 €
Grappa Barrique La Morbida Ambra   Roner	4.60 €
Weitere Liköre · liquori diversi · more liqueurs	3.80 €

## WARME GETRÄNKE · BEVANDE CALDE · HOT DRINKS

Espresso	1.70 €
Macchiato	1.70 €
Ginseng	1.90 €
Macchiatone	2.10 €
Cappuccino	2.90 €
Latte macchiato	3.10 €
Caffè americano	2.60 €
Caffè corretto	2.70 €

Koffeinfrei · decaffeinato · decaffeinated	+ 0.10 €
Gerstenkaffee · orzo · barley	+ 0.10 €
Laktosefreie Milch · latte senza lattosio · lactose free milk	+ 0.20 €
Sahne · panna · whipped cream	+ 0.80 €

**Heiße Schokolade · cioccolata calda · hot chocolate** **3.50 €**

Schokolade mit Rum und Sahne 5.40 €

Cioccolata calda con rum e panna

Hot chocolate with rum and whipped cream

**Teesortiment · assortimento tè · tea assortment** **3.00 €**

Schwarztee | Pfefferminze | Hagebutte | Früchte |  
Kräuter | Kamille | Waldfrüchte | Hüttenzauber | Grüntee

nero | menta | rosa canina | frutta | erbe | camomilla |  
frutti di bosco | tè della baita | tè verde

black | peppermint | rose hip | fruit | herbs | chamomile |  
forest fruits | mountain hut tea | green tea

Bombardino 5.10 €

Calimero 5.60 €

Apfelglühmix · brulé di mela · mulled apple juice 4.00 €

Glühwein · vin brulé · mulled wine 4.10 €

Jägertee · tè del cacciatore · hunters tea 4.10 €

Orangenpunch · punch all'arancio · orange punch 4.30 €

Punch alkoholfrei · analcolico · non-alcoholic 4.00 €

.....  
**Hennstoll-Punch** **4.50 €**

Orangenpunch, Rum, Zimt

Punch all'arancio, rum, cannella

Orange punch, rum, cinnamon

.....

POLLAIO



—  
SNACKS



**TOAST KLASSIK**

Schinken | Käse

**TOAST CLASSICO**

Prosciutto cotto | formaggio

**TOAST CLASSIC**

Ham | cheese

6.70 €



**BAUERNTOAST**

„Vinschgerle“ Brot | Speck | Käse

**TOAST DEL CONTADINO**

Pane “Vinschgerle” (pane tipico dell’Alto Adige) | speck | formaggio

**FARMER’S TOAST**

“Vinschgerle” bread (South Tyrolean rye bread) | speck | cheese

6.70 €



**TOAST VEGGIE**

Gegrilltes Gemüse | Käse

**TOAST VEGGIE**

Verdure grigliate | formaggio

**TOAST VEGGIE**

Grilled vegetables | cheese

6.70 €



**BELEGTES BROT**

wahlweise mit Speck, Schinken oder Käse

**PANINI**

con speck, prosciutto o formaggio

**PANINI**

with speck, ham or cheese

5.50 €



VEGGIE



P O L L A I O



**POMMES FRITTES**  
**PATATE FRITTE**  
**FRENCH FRIES**

6.00 €

**bis 16.00 Uhr · fino alle ore 16:00 ·  
until 4.00 pm**



**POMMES FRY'N DIP**  
mit scharfer Sauce  
**PATATE FRY'N DIP**  
con salsa piccante

**FRY'N DIP FRENCH FRIES**  
with spicy sauce

6.80 €

**bis 16.00 Uhr · fino alle ore 16:00 ·  
until 4.00 pm**



---

DESSERT  
DOLCI



**GERMKNÖDEL**

mit Vanillesauce | Mohnsamen | Kakao

**GERMKNÖDEL**

con salsa alla vaniglia | semi di papavero | cacao

**YEAST DUMPLING**

with vanilla sauce | poppy seeds | cacao

10.00 €



**TIRAMISÙ**

hausgemacht · fatto in casa · homemade

6.50 €



**SACHERTORTE**

**TORTA SACHER**

**“SACHER” CAKE**

5.50 €



**HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL**

**STRUDEL DI MELE FATTO IN CASA**

**HOMEMADE APPLE STRUDEL**

5.60 €

+Vanillesauce · salsa alla vaniglia · vanilla cream 1.50 €



**APFELKÜCHLEIN**

Vanillesauce | Preiselbeermarmelade

**FRITTELLE DI MELE**

Salsa alla vaniglia | marmellata di mirtilli rossi

**FRIED APPLE RINGS**

Vanilla cream | cranberry jam

9.50 €

**bis 16.00 Uhr · fino alle ore 16:00 ·  
until 4.00 pm**



**PANCAKES**

Nutella | Vanilleeis | Sahne

Nutella | gelato alla vaniglia | panna

Nutella | vanilla ice cream | whipped cream

8.00 €



**WINTERBECHER**

Lebkucheneis | Trockenfrüchte |  
Rosinen | Sahne

**COPPA INVERNALE**

Gelato al panpepato |  
frutta secca | uvetta | panna

**WINTER CUP**

gingerbread ice cream |  
dried fruit | raisins | whipped cream

8.00 €

**1 KUGEL EIS**

**1 PALLINA DI GELATO**

**1 SPOON OF ICE CREAM**

1.80 €

**EXTRAS · EXTRA**

Sahne · panna · whipped cream

Vanillesauce · salsa alla vaniglia ·  
vanilla cream

1.50 €

POLLAIO

---

**SPECIAL**

**JEDEN SAMSTAG  
& SONNTAG**

09:00 - 12:00 Uhr

**Weißwurst & Brezel**

**OGNI SABATO & DOMENICA**

ore 09:00 - 12:00

**Salsiccia bianca & brezel**

**EVERY SATURDAY  
& SUNDAY**

09:00 - 12:00

**Bavarian sausage & pretzel**

9.50 €

# FOLLOW US AND SHARE YOUR 3 ZINNEN MOMENTS



@3ZINNENDOLOMITES  
@RIFUGIOPOLLAIO



@3ZINNENDOLOMITES  
@RIFUGIO POLLAIO - HENNSTOLL

---

## 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.

- Getreide – Gluten · Cereali Glutine · Cereals with gluten
- Krustentiere · Crostacei · Shellfish
- Eier und deren Produkte · Uova e prodotti derivati · Eggs and egg products
- Fische und deren Produkte · Pesce e prodotti derivati · Fish and fish products
- Cashewnuss · Anacardi · Cashew nuts
- Anhydrid sulfidisch · Anidride solforosa · Sulfur dioxide
- Nussfrüchte · Frutta a guscio · Nut fruits
- Lupinen · Lupini · Lupine
- Muscheln-Weichtiere · Molluschi · Clams
- Soja und Produkte · Soja e derivati · Soy and soy products
- Milch und Milch-Produkte · Latte e prodotti a base di latte · Milk and milk products
- Sellerie · Sedano · Cellery
- Senf · Senape · Mustard
- Sesamsamen · Semi di sesamo · Sesam seeds

---

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**

07.01.25 - 11.03.25

**NACHTSKILAUFL & RODELN**

**SCI & SLITTINO  
IN NOTTURNA**

**NIGHT SKIING & SLEDGING**

19.00 - 22.00 h

Haunold | Monte Baranci

[dreizinnen.com/nightskiing](https://dreizinnen.com/nightskiing)



**MI | MER | WED**

25.12.24 - 12.03.25

**"GIRO DELLE CIME"  
MIT SKIGUIDE**

**"GIRO DELLE CIME"  
GUIDATO**

**GUIDED "GIRO DELLE  
CIME"**

mit Anmeldung  
con registrazione  
with registration

[dreizinnen.com/guidedgiro](https://dreizinnen.com/guidedgiro)



**FR | VEN | FR**

27.12.24 - 14.03.25

**NACHTSKILAUFL & RODELN**

**SCI & SLITTINO  
IN NOTTURNA**

**NIGHT SKIING & SLEDGING**

19.00 - 22.00 h

Haunold | Monte Baranci

[dreizinnen.com/nightskiing](https://dreizinnen.com/nightskiing)



**TÄGLICH | OGNI  
GIORNO | DAILY**

06.12.24 - 21.04.25

**HELMJET VIP EXPERIENCE**

**HELMJET VIP EXPERIENCE**

**HELMJET VIP EXPERIENCE**

mit Anmeldung  
con registrazione  
with registration

[dreizinnen.com/vipwinter](https://dreizinnen.com/vipwinter)

# NICE TO HAVE YOU HERE



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

+39 0474 705 25

📍 Ski Area Val Comelico – Padola



**RIESE HAUNOLD HÜTTE  
RIFUGIO GIGANTE BARANCI**

+39 0474 916 582 | +39 366 574 22 55

📍 Haunold – Innichen  
Monte Baranci – San Candido



**PUNKA BAR**

+39 0474 705 331

📍 Vierschach – Versciaco



**HELMRESTAURANT  
RISTORANTE MONTE ELMO**

+39 0474 710 255

📍 Helm – Sexten  
Monte Elmo – Sesto