Kaiserstube

ANTIPASTI

Käseplatte
Tagliere di formaggi di malga locale e Trentini,
accompagnati da mostarda e miele
€ 13,50

Trentiner Speck
Tagliere di speck tirolese con formaggio di malga "Cher de Fascia",
formaggi misti Trentini e polenta di Storo ai ferri
€ 14,00

Wildfleisch Holzplatte
Tagliere di cervo, capriolo, cinghiale, formaggio di malga "Cher de Fascia",
polenta di Storo ai ferri, cetriolo all'agro e mousse di cren
€ 16,00

Tartare di manzo
su letto di rucola, crostin di pane,
rosso d'uovo e spezie
€ 14,00

Il piatto del bosco
Carpaccio di carne salada Trentina,
bresaola della Valtellina, pesto di rucola,
crema di basilico e scaglie di Trentingrana
€ 16,00

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

PRIMI

Zuppa di goulash speziata al cumino,
con canederlo al formaggio "Cher de Fascia" e canederlo agli spinaci
€ 12,00

I 4 colori dei canederli,
rape rosse ~ speck ~ formaggio "Cher de Fascia" ~ spinaci
su burro nocciola, speck croccante e salvia
€ 13,00

Spätzle Tirolesi;
spinaci ~ rape rosse ~ crema di latte
spadellati al burro di malga con salvia, speck del Trentino e julienne di ricotta affumicata
€ 13,00

Tagliatelle di pasta fresca al ragù di cervo e ginepro **oppure** ai funghi porcini
€ 12,00

Risotto Carnaroli al Teroldego
guarnito con fondue di formaggio "Cher de Fascia"
€ 14,00 a persona ~ minimo per 2 persone ~ 20 min

Ravioli ripieni ai porcini su burro di malga, papaveri e pomodorino
€ 12,00

Tagliolini al nero di seppia allo Scoglio
€ 15,00

Spaghetti all'amatriciana - Spaghetti alla carbonara - Lasagne - Zuppa di verdure con farro
€ 11,00

Su richiesta senza glutine

Coperto € 1,50

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

SECONDI

Trentiner
Polenta di Storo ~ Salsiccia locale alla griglia ~ Funghi ~ Formaggio fuso
€ 18,00

Tyroler kaiserplatte
Canederlo ~ Polenta di Storo ~ Formaggio fuso ~ Funghi ~ Mirtilli Rossi
e a scelta goulash **oppure** spezzatino di cervo
€ 20,00

Trota Km0 del nostro torrente Avisio alla griglia
con zucchine, peperoni e melanzane grigliate
€ 16,00

Selezione di 3 würstel:
Meraner, Servelade e Weisswurst
accompagnati da bretzel, senape dolce, senape classica
e contorno di crauti alla tirolese
€ 15,00

Spiegeleier
Uova all'occhio di bue, patate saltate alla piastra, cipolle sautè e speck
€ 12,00

Wiener Schnitzel di vitello
con patatine fritte e composta di mirtilli rossi
€ 16,00

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

Hamburger di manzo (qualità Grigio Alpina),
pane bianco con semi di sesamo, pancetta croccante, insalata e pomodoro
servito con patatine fritte e cipolla in tempura
€ 16,00

Filettino di maialino avvolto nello speck,
con profumo di sottobosco, mousse di gorgonzola e patate al forno
€ 18,00

➢ Coscia di pollo alla cacciatora
con polenta di Storo, fondue di puzzone di Moena
e rosso d'uovo croccante
€ 18,00

➢ Stinco di maiale
cotto in forno a bassa temperatura con polenta di Storo
€ 16,00

➢ fino a esaurimento pezzi disponibili

Specialità Alpine per 2 persone

Fondue Au Formage
Fonduta di formaggi locali servita nel pentolino sotto fiamma,
crostini di pane, rape rosse e patate al forno
€ 52,00 - per 2 persone

Fondue Bourguignonne
Cubi di filetto di manzo da cuocere nell'olio caldo,
presentato con salse BBQ, yogurt e alle erbe,
con contorno di verdure grigliate e patate al forno
€ 58,00 - per 2 persone

Su richiesta senza glutine

Coperto € 1,50

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

STEAKHOUSE

Costolette di cervo e arrosticini d'agnello cotti alla piastra
con contorno di polenta morbida di Storo e cavolo rosso con minute di mele
€ 21,00

Costine di maiale cotte al forno a bassa temperatura,
glassate con salsa BBQ con contorno di patatine fritte
€ 17,00

Grigliata mista di carne:
filetto di maiale ~ arrosticino d'agnello ~ taglio di controfiletto ~ salsiccia ~ petto di pollo
con contorno di patate al forno
€ 24,00

Tagliata di manzo locale 200 gr
su letto di rucola e patate al forno
€ 19,00

Angus Irlandese 250 gr
con salse fatta in casa e patate al forno
€ 28,00

Costata di manzo degli allevamenti Trentini
servita su pietra rovente con patate al forno, zucchine, melanzane e salse fatte in casa
€ 5,50 all'etto
Scegli il taglio della tua costata compresa tra i 900 gr e i 1200 gr

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

INSALATONA

Golosa
Insalata verde, pomodoro, mais, carote julienne,
olive, mozzarella di bufala, uova sode e tonno
€ 10,00

Ceasar Salad
Insalata verde, crostini di pane, uova sode,
stracceti di pollo grigliati e salsa yogurt
€ 12,00

CONTORNI

Patatine fritte o patate al forno € 4,50

Insalata mista € 5,00

Polenta di Storo € 5,00

Funghi misti € 6,50

Crauti alla tirolese € 6,50

Verdure alla griglia € 7,00
(zucchine, peperoni, melanzane, pomodori e radicchio)

Su richiesta senza glutine

Coperto € 1,50

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

La vera Pizza
con lievito Madre

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

Gusto — € 12,00
Bufala artigianale, crudo San Daniele, gorgonzola e pere a spicchi

Sfiziosa — € 11,00
Pomodoro bio, bufala, scamorza e pancetta

Fantasia pistacchi — € 13,00
Bufala artigianale, stracchino e **dopo cottura**: pistacchi e speck

Pavils — € 11,00
Mozzarella di Moena, melanzane, salame piccante e **dopo cottura**:
scaglie di Trentingrana

Eva
Mozzarella di Moena, gorgonzola, mela a spicchi e **dopo cottura**: noci e miele — € 13,00

Nostradamus
Mozzarella di Moena, radicchio, porcini, gorgonzola e salsiccia — € 12,00

Burratina
Mozzarella di Moena, burrata, crudo San Daniele e pesto di basilico — € 13,00

Queen
Mozzarella di Moena, pomodoro bio, burrata e **dopo cottura**: speck e noci — € 12,00

Primavera
Crudo San Daniele, bufala, pomodorino fresco e basilico — € 11,00

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

Località sfiziose

Dolomiti — *€ 13,00*
Mozzarella di Moena, porcini, speck e basilico e **dopo cottura**:
pomodorino pachino

Alpi — *€ 13,00*
Mozzarella di Moena, pomodoro bio, pancetta,
ricotta affumicata e **dopo cottura:** luganega trentina

Marmolada — *€ 12,00*
Mozzarella di Moena, pomodoro bio e **dopo cottura**:
scaglie di Trentingrana , bresaola e rucola

Napoletana — *€ 10,00*
Pomodoro bio, aglio, alici e basilico

Calabra — *€ 12,00*
Pomodoro bio, anduja, peperoni e salame piccante

Salentina — *€ 10,00*
Pomodoro bio, peperoni, salsiccia e olio aromatizzato all'aglio

Trevisana — *€ 12,00*
Mozzarella di Moena, pomodoro bio, radicchio,
formaggio Trentingrana e salsiccia

Parigina — *€ 11,00*
Mozzarella di Moena, pomodoro bio, crudo San Daniele e brie

Aggiungi un ingrediente per un gusto personalizzato - da € 1,00 a € 4,00 Coperto € 1,50

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

Le classiche

Pizza Margherita — € 6,50
Mozzarella e pomodoro bio

Pizza diavola — € 7,50
Mozzarella, pomodoro bio e salame piccante

Pizza prosciutto e funghi — € 8,00
Mozzarella, pomodoro bio, prosciutto e funghi

Pizza capricciosa — € 8,50
Mozzarella, pomodoro bio, funghi, peperoni, prosciutto cotto e carciofini

Pizza tonno e cipolla — € 8,00
Mozzarella, pomodoro bio, tonno e cipolla

Pizza quattro formaggi — € 8,50
Mozzarella, pomodoro bio con quattro formaggi

Pizza vegetariana — € 9,00
Mozzarella, pomodoro bio e verdure

Pizza funghi porcini — € 9,50
Mozzarella, pomodoro bio e funghi porcini

Pizza crudo San Daniele — € 9,50
Mozzarella, pomodoro bio e prosciutto crudo San Daniele

Pizza Kaiser — € 11,00
Mozzarella, pomodoro bio, pancetta, gorgonzola e salsiccia

Calzone — € 9,50
Mozzarella, pomodoro bio, prosciutto cotto e funghi

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

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.

KÖNIG LUDWIG HELL

BIRRA PICCOLA	0,20 l	€ 3,00
BIRRA MEDIA	0,40 l	€ 5,00

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	€ 4,00
BIRRA MEDIA	0,50 l	€ 6,00

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%

KÖNIG LUDWIG DUNKEL

BIRRA PICCOLA	0,30 l	€ 4,00
BIRRA MEDIA	0,50 l	€ 6,00

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

KALTENBERG KELLER

BIRRA PICCOLA	0,20 l	€ 3,00
BIRRA MEDIA	0,40 l	€ 5,00

TIPO DI BIRRA • Lager non filtrata
COLORE • Paglierino opalescente
GUSTO • Amabilmente maltato e luppolato
RETROGUSTO • Intensi sentori di lievito
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.

OBERBRÄU 1605 DOPPIO MALTO ROSSA

BIRRA PICCOLA	0,20 l	€ 3,50
BIRRA MEDIA	0,40 l	€ 5,50

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%

OBERBRÄU 1605

Birre in bottiglia

Birra bionda di Fiemme (artigianale)
4,8 % vol. ● 0,33 cl
una birra volutamente non pastorizzata che,
priva di conservanti e stabilizzanti,
è un boccale pieno di natura. € 5,00

Birra rossa di Fiemme (artigianale)
5,6 % vol. ● 0,33 cl
artigianale rossa a bassa fermentazione, contraddistinta
da un gusto leggermente amaro con sensazioni
di caffè e prugna. € 5,00

Birra senza glutine
Birra analcolica € 4,50

Vini al calice

Vino Rosso Trentino	€ 3,50
Vino Rosso Alto Adige	€ 4,00
Vino Bianco Trentino	€ 3,50
Vino Bianco Alto Adige	€ 4,00
Trento Doc (spumante)	€ 5,00
Prosecco	€ 4,00

Acqua Cedea 8.1

Acqua minerale alcalina delle Dolomiti

L'acqua cedea 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
Coca Cola - Fanta - Lemon	€ 3,00	€ 4,00
Bibite in lattina 33cl	€ 3,00	

Vini della casa Trentini

	Bicchiere	0,25 L	0,50 L
Vino rosso Teroldego	€ 2,50	€ 4,00	€ 7,50
Vino bianco Chardonnay	€ 2,50	€ 4,00	€ 7,50

Bambini

Baby pizza margherita
Pomodoro e mozzarella
€ 5,00

Baby pizza viennese
Pomodoro, mozzarella, wurstel
€ 6,00

Baby pasta
al pomodoro
€ 6,00

Baby pasta
al ragù
€ 6,00

Baby würstel
con patatine fritte
€ 7,00

Chicken nuggets
con patatine fritte
€ 8,00

Baby cotoletta
con patatine fritte
€ 10,00

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

Dolci fatti in casa

passione e amore per la tradizione

Foresta Nera con scaglie di cioccolato

€ 7,00

Sacher Torte con gocce di cioccolato

€ 6,50

Strudel di mele, salsa alla vaniglia e gelato

€ 6,50

Tiramisù

€ 6,00

Dolci

Crema Catalana

€ 6,00

Semifreddo ai frutti di bosco

€ 5,50

Tortino al cioccolato e pallina di gelato

€ 6,50

Yogurt bianco
e frutti di bosco sciroppati

€5,50

Coppa gelato

2 palline € 3,50

3 palline € 5,00

Su richiesta senza glutine

ALLERGENI

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Crostacei e prodotti a base di crostacei - Uova e prodotti a base di uova - Arachidi e prodotti a base di arachidi

Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolo.

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 illinoinensis (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.

Sedano e prodotti a base di sedano. - Senape e prodotti a base di senape. - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

Lupini e prodotti a base di lupini - Molluschi e prodotti a base di molluschi.

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

Seleziona "Wi-Fi Kaiserstube", e attendi di essere reindirizzato.

altrimenti clicca la notifica “accedi alla rete”

Accedi con la tua EMAIL

conferma entro 3 ore il link che ti abbiamo mandato all’indirizzo email per non ripetere più la registrazione

Accedi con FACEBOOK o INSTAGRAM

ti basterà eseguire il login del tuo account social

Looking for "kaiserstube wifi" login page will automatically open

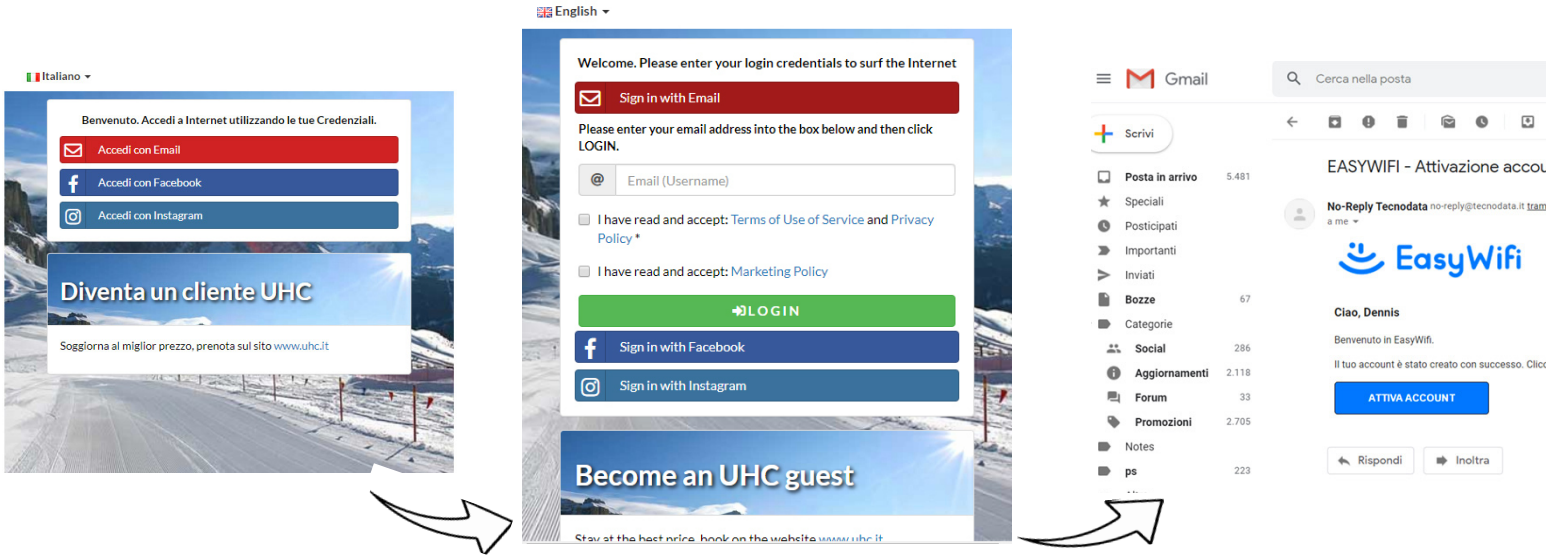
otherwise press the notice “access to the network”

Login through EMAIL

confirm on the link sent to your email within 3 hours for not repeat the registration after that time

Log in with FACEBOOK o INSTAGRAM

Doing login with your social network



A connessione avvenuta si aprirà la pagina web con le strutture convenzionate alla Fassacard UHC

At the end of registration, it will open the page with the affiliated structures of Fassacard UHC

CANAZEI - CAMPITELLO DI FASSA - DOLOMITI

ENTERTAINMENTS & SERVICES

VAL DI FASSA®

VAL DI FASSA - FASSA VALLEY

DOLOMITI - GHIACCIAIO DELLA MARMOLADA
TRENTINO ALTO ADIGE - EUREGIO - ITALY

UNION HOTELS ENTERTAINMENTS SERVICE & SPORT

CENTRO CONVEGNI - CONGRESSI E SPETTACOLI
GRAN TOBIÀ TAVERNA TEATER
(800 POSTI) ALLE PORTE DI CANAZEI
www.grantobiacanazei.it

LOUNGE DINNER SHOW DISCO
HEXEN KLUB
ALLE PORTE DI CANAZEI
www.hexencanazei.it

RISTORANTE - PIZZERIA - GRILL
LOUNGE & WINE BAR - CAFÈ - PUB
KAISERSTUBE
HOTEL DOLOMITI - IN CENTRO A CANAZEI
www.kaiserstubecanazei.it

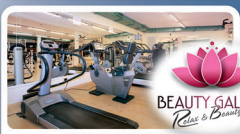
APRÈS-SKI - WINE BAR - DINNER - MUSIC DISCO PUB
KAISERKELLER
IN CENTRO A CANAZEI
www.kaiserkelleracanazei.it

BAR - ANDER BAR - APRÈS-SKI - PUB
TAVERNA ESPAÑOLA
CENTRO STORICO CANAZEI
www.tavernaespanolacanazei.it

ROMANTIK RESTAURANT
GIGLIO ROSSO
HOTEL RUBINO - CAMPITELLO DI FASSA
www.hotelrubinocampitellodifassa.it

BAR - RISTORANTE TIPICO
LA STUA FASSANA
HOTEL GRAN CHALET SOREGHES
CAMPITELLO DI FASSA
www.hotelsoreghescampitellodifassa.it

RESTAURANTE - GRILL
ALPINO VILLETTA MARIA
PIAN TREVISAN - CANAZEI
www.hotelvillettamaria canazei.it



FITNESS WELLNESS ESTETICA
SPORTING CLUB & BEAUTY
GALLERY
CAMPITELLO DI FASSA
SOLARIUM MINI & JUNIOR CLUB
www.gallerysportingbeauty.it

PARCO GIOCHI - SOLARIUM - MUSIC - PIC-NIC
FASSA PARK
CANAZEI
www.fassaparkcanazei.it

★★★★ Deluxe

PARK HOTEL & CLUB
RUBINO
CAMPITELLO DI FASSA

★★★★ Historic

SCHLOSS HOTEL & CLUB
DOLOMITI
CANAZEI

VACANZE NELLE DOLOMITI
HOLIDAYS IN THE DOLOMITES

★★★★ Romantic

PARK HOTEL & CLUB
DIAMANT
CAMPITELLO DI FASSA

VAL DI FASSA®

UNION HOTELS CANAZEI

1948

FAMILY GROUP HOTELS & CLUB

★★★S Resort

SPORT HOTEL & CLUB
IL CAMINETTO
CANAZEI

CANAZEI CAMPITELLO DI FASSA

by FASSA HOTELS GROUP s.r.l.

TEL. +39 0462 601033 - 601106
Cell. 339 7326312 WhatsApp
FAX +39 0462 601527

www.unionhotelscanazei.it
info@unionhotelscanazei.it

★★★★ Vital

HOTEL & CLUB - GRAN CHALET
SOREGHES
CAMPITELLO DI FASSA

☆☆☆ Post

HOTEL & CLUB
BELLEVUE
CANAZEI

★★★ Touring

HOTEL & CLUB
GROHMANN
CAMPITELLO DI FASSA

Direzione UHC

UNION HOTELS
BOOKING - AMMINISTRATION
SEDE DI CANAZEI

★★★ Cottage

HOTEL
VILLETTA MARIA
CANAZEI

© 2018 - PUBBLICITA' STUDIO BOLDRIN - BZ