



À la carte menu



Willkommen im Schwarzen Adler, einem Ort, an dem Geschichte und Genuss Hand in Hand gehen. Sie sitzen heute in einem Gebäude, das auf eine mehr als 500-jährige Tradition zurückblickt, geprägt von Handwerk, Wissenschaft und einer einzigartigen Verbindung zur Stadt Sterzing.

Ursprünglich aus vier Häusern bestehend, hat das heutige Gasthaus eine reiche Historie, die ab dem Jahr 1481 dokumentiert ist, als der Zimmerer André Zimmermann hier lebte und vermutlich die gotische Balkendecke im ersten Stock selbst fertigte.

Der Schwarze Adler diente einst als Treffpunkt der Zunft der Zimmerer und Rohrbohrer. Eine besondere Persönlichkeit, die hier zu Gast war, war der berühmte Arzt und Naturforscher Paracelsus. 1534 besuchte er seinen Freund, den damaligen Besitzer Stefan Kerner, er war Stadtrat und Spitalmeister.

Das Haus ist nicht nur vom berühmten Wirtshausschild von 1553 gekennzeichnet, sondern auch durch eine Bildsäule an der Hausecke, welche der Wirt Christoph Steyrer 1636 errichten ließ, um Dank dafür zu zeigen, dass das Gebäude nach einem Blitzeinschlag verschont blieb. Die Statuen wurden leider in den 1920ern gestohlen, doch die Geschichte bleibt lebendig in den Mauern und Räumen.

Im 20. Jahrhundert wandelte sich der Schwarze Adler zu einem Vier-Sterne-Hotel, und sein Speckkeller mit dem Tonnengewölbe wurde zur geselligen Schenke. Berühmte Fußballvereine wie beispielsweise der AC Milan und der Juventus FC, hochrangige Politiker und bekannte Schauspieler kehrten gerne hier ein.

Während Sie die feinen Speisen und Weine genießen, denken Sie an die vielen Gäste, die vor Ihnen hier saßen: Stadtbürger, Reisende, Gelehrte, Handwerker und Stars. Willkommen im Schwarzen Adler – wo die Vergangenheit lebendig bleibt und Sie ein Teil dieser Geschichte werden.

vini

SCHAUMWEIN 0,1L

SÜDTIROLER SEKT STEIL

Geier, Marling

5

FRANCIACORTA CUVEÉ PRESTIGE

Ca del Bosco, Franciacorta

8

CHAMPAGNE INTUITION

Legras & Haas, Champagne

11

WEISSWEIN 0,1L

GRÜNER VELTLINER RIGGER 2022

Griesserhof, Vahren

6

WEISSBURGUNDER TRADITION 2023

Terlan, Terlan

6

CHARDONNAY DOSS 2023

Castelfeder, Auer

5,5

VERMENTINO PERLATO DEL BOSCO 2023

Tua Rita, Toscana

5

RIESLING RÜDESHEIMER 2017

August Kessler, Rheingau

7

ROTWEIN 0,1L

BLAUBURGUNDER BUCHHOLZ 2022

Castelfeder, Auer

6

LAGREIN RISERVA 2020

Nusserhof, Bozen

8

CASON HIRSCHPRUNN TANNAT 2019

Alois Lageder, Margreid

9

ROSSI DEI NOTRI 2023

Tua Rita, Toscana

5

BAROLO 2020

Prunotto, Piemonte

11

SÜSSWEIN 0,05L

MUFFATO DELLA SALA 2022

Castello della Sala, Umbria

8

per partire

TORRE DI SAPORI

Antipasti | hausgemachte Carne Salada | Büffelricotta | Gnocco Fritto
18

CROCCHETTE

Melanzanekroketten | Basilikumemulsion | Olivenpulver
12

TRIS DI BRUSCHETTE

Tomate - Ricotta | Burrata - Melanzane | Stracchino - Zucchini
12

antipasti

ACCIUGHE

Kantabrische Sardellen | Butter | hausgemachtes Briochebrot
12

GAMBERONI IN UMIDO

Riesengarnelen | Tomatensauce | Oliven | Kapern | Provolone | überbacken
18

PANZANELLA - SALAT

Gurke | Tomate | rote Zwiebel | Oliven | Pan fritto |
Selleriestange | Büffelmozzarella
14

CARPACCIO

Rindscarpaccio | Zitronenmayonnaise | Salzkapern
17

CAPRESE

San Marzano Tomaten | Basilikum | Burrata
13

PANE E RAGOUT

Ragout | Bolognese | hausgemachtes Ciabattabrot
12

zuppe

PASTA E FAGIOLI

cremige Bohnensuppe | hausgemachte Nudeln | Gremolata
10

TORTELLINI IN BRODO

Tortellini „Sapori di Valeggio“ | Rindsfüllung | Rindskraftbrühe
13

classici (SEIT 1481)

KALBSKOPF

Kalbskopf | Frick Metzgerei und Landwirtschaft | Schalottenvinaigrette
16

LEBERKNÖDELSUPPE

Frische Leberknödel | Rindskraftbrühe
10

EISACKTALER WEINSCHAUMSUPPE

Schaumsüppchen | Eisacktaler Kerner | Zimicroutons
10

KARTOFFELBLATTLN MIT SAUERKRAUT

gebackene Kartoffelblätter | hausfermentiertes Sauerkraut
15

KNÖDELTRIS

Käsepressknödel | Spinatknödel | Pilzknödel | Parmesan | Butter
16

HIRSCHRÜCKEN

Rosa Hirschrücken | Wacholderkruste | Blaukraut | gebackene Schupfnudeln
31

primi

TAGLIOLINI VITELLO

hausgemachte feine Bandnudeln | Kalbsragout | Parmesanespuma
17 / 19

PLIN AL CINGHIALE

hausgemachte Ravioli del Plin | Wildschweinfüllung | Bratensauce |
Salbei | Parmesanfonduta
17 / 19

CANNELLONI

Cannelloni | Spinat | Ricotta | San Marzano Tomaten
15 / 17

ZITI SALSICCIA

hausgemachte Pasta | Salsiccia | Fenchelsamen | Puntarelle | Pesto
16 / 18

GNOCCHI AMATRICIANA

hausgemachte Kartoffelgnocchi | Tomatensauce | Tropea Zwiebel |
Guanciale | Pecorino
17 / 19

SPAGHETTI VONGOLE

Spaghetti | Pasta Setaro Napoli | Venusmuscheln | Bottarga
19 / 21

RISOTTO MARE

Risotto | Bisque | Venusmuscheln | rote Garnelen (roh) | Tintenfisch
20 / 22

FAZZOLETTI AL TARTUFO

hausgemachte Nudelblätter | Buerre Blanc | Trüffel | konfiertes Eigelb
21 / 23

auf Wunsch können unsere Nudelgerichte
auch glutenfrei zubereitet werden

secondi

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Kalbschnitzel | Rohschinken | Salbei | Kartoffelpüree | Peperonata
22

OSSOBUCO ALLA MILANESE

geschmortes Kalb | Safranrisotto | Gremolata
22

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE

paniertes, überbackenes Kalbskotlett | Parmaschinken |
Parmigiano Reggiano | Fenchelsalat | hausgemachte Pommes
28

TRIPPA ALLA PARMIGIANA

Kutteln | Tomatensauce | Parmigiano Reggiano | Polenta
18

SALSICCIA DI BRA

piemontesische Bratwurst | Kartoffelpüree | Zwiebelsauce
18

CONTROFILETTO

Entrecôte 300g | Salsa verde | frittierte Polenta | Spinat
28

ROMBO ALLA MEDITERRANEA

Steinbutt | Weißweinsauce | Kapern | Artischocken | Kartoffeln
26

POLENTA E PROVOLONE

Polenta | Provolone | Peperonata | Gremolata
17

COSTATA 1 KG

2 Personen | Chianinarind | hausgemachte Pommes |
Spinat | Zitronenmayo
39 pro Person

FRICK CUT 1 KG

2 Personen | Simmentaler Rind | Frick Metzgerei und Landwirtschaft |
hausgemachte Pommes | Spinat | Zitronenmayo
39 pro Person

pizze

LE CLASSICHE

LA FOCACCIA BIANCA

Olivenöl | Rosmarin | Maldon Salz

6

MARINARA

Tomatensauce | Origano | Knoblauch | Olivenöl

7

MARGHERITA

Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Basilikum

8

PROVOLA E PEPE

Tomatensauce | geräucherter Provola |
schwarzer Pfeffer | Olivenöl | Basilikum

9

NAPOLETANA

Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte |
Kantabrische Sardellen | Basilikum

9

PAESINA

Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Bauernschinken |
Basilikum

10

PICCANTE

Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Salami Napoli |
geschmorte Zwiebel | Basilikum

11

REGINA

Tomatensauce | konfierte Tomate | Büffelmozzarella |
Rohschinken | Basilikum

12

MEDITERRANEA

Tomatensauce | Kapernblätter | Taggiasche Oliven |
Büffelmozzarella (nach dem Backen)

12

SICILIANA

Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Kapern | Taggiasche
Oliven | Kantabrische Sardellen | Basilikum

12

CAPRICCIOSA

Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Bauernschinken |
Steinpilze | Artischocken | Basilikum

12

LE FAVOLOSE

TONNARELLA

Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Thunfisch |
geschmorte Zwiebel | Mascarpone | Basilikum

12

TIROLESE

Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Speck |
Steinpilze | Knoblauch

12

SAPORITA

Tomatensauce | Büffelmozzarella | geschmorte Zwiebel | Nduja |
Salsiccia | Basilikum

13

UMAMI

Tomatensauce | Ofenmelanzane | Rucola | Burrata |
Tomaten-Reduktion

12

PRIMAVERA

Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Salsiccia |
Friarielli | Mascarpone | Basilikum

13

LE BIANCHE

FORESTA

ohne Tomatensauce | Büffelmozzarella | Kräuterseitlinge |
Salsiccia | Barolo Reduktion

12

MORTAZZA

ohne Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Mortadella |
Burrata | Pesto | Pistazien

13

LE GOURMET

PIZZA GOURMET

Stracciatella di Burrata | rote sizilianische Garnelen |
konfierte Tomaten | Pesto | alter Balsamico

23

PIZZA TARTUFO

Parmesanfonduta | frischer schwarzer Trüffel |
konfiertes Eigelb

21

DOMPI BOYS

Tomatensauce | Salami Golfetta | konfierte Tomate |
geschmorte Zwiebel | Mascarpone | Rucola |
0,75l Champagner Dom Pérignon Vintage

290

zu unseren Pizzas empfehlen wir

BIRRA ROSSA - Mountbecher

0,3L 3,5

0,5L 5,5



SCHWARZER ADLER

CONCEPT LIVING & ITALIAN RESTAURANT



Stadtplatz 1 - 39049 Sterzing | Italien

restaurant@schwarzer-adler.it

0472 628161

www.schwarzer-adler.it