



EISACKTALER KOST  
SAPORI DELLA VALLE ISARCO

est. 1972



# ARBOR'S KÜCHE

ehrlich. regional. saisonal

Unsere Küche folgt den natürlichen Kreisläufen und setzt auf hochwertige, fair erzeugte Produkte.

Wann immer möglich, beziehen wir unsere Zutaten aus der Region – von Betrieben, die mit Leidenschaft und Sorgfalt arbeiten und unsere Werte teilen.

Während der Eisacktaler Kost bieten wir eine gemeinsame Karte in arbor's wine & bistro und der arbor Stube an, um das Beste aus beiden Welten zu vereinen.

## **Fleisch. Milch. Milchprodukte.**

Rind. Landmannhof. Ritten.  
Tiroler Bergziege. Thalerhof. Onach.  
Milchprodukte. Brimi. Milchhof Sterzing

## **Getreide. Mehl. Eier.**

Buchweizen. Mehl. Haflingerhof Jenesien.  
Plentnmehl. Römerhof. Tramin.  
Eier. Marginterhof. Gossensaß.  
Gerste. Meraner Mühle.

## **Obst. Gemüse.**

Südtiroler Apfel. GGA.  
Kartoffeln. Saatbaugen. Bruneck.  
Sauerkraut. Lenerhof

## **Genuss. Tradition.**

Eisacktaler Weißweine.  
Hausgemachter Südtiroler Speck.



Sollte ein Produkt einmal nicht regional verfügbar sein, setzen wir auf gleichwertige Alternativen – ohne Kompromisse bei Qualität und Geschmack.



EISACKTALER KOST  
SAPORI DELLA VALLE ISARCO

est. 1972



# CUCINA ARBOR

sincera. regionale. stagionale.

La nostra cucina segue i cicli naturali e punta su prodotti di alta qualità, ottenuti in modo equo e sostenibile. Ogni volta che è possibile, ci riforniamo da produttori locali che lavorano con passione e attenzione, condividendo i nostri valori.

Durante i Sapori della Valle Isarco, offriamo un menu unico sia in arbor's wine & bistro che nella arbor Stube, per unire il meglio di entrambi i mondi.

## **Carne. Latte. Latticini.**

Manzo. Landmannhof. Renon.  
Capra di montagna tirolese. Thalerhof. Onach.  
Latticini. Brimi. Latteria Vipiteno.

## **Cereali. Farina. Uova.**

Grano saraceno. Farina. Haflingerhof. San Genesio.  
Farina di granturco. Römerhof. Termeno.  
Uova. Marginterhof. Colle Isarco.  
Orzo. Meraner Mühle.

## **Frutta. Verdura.**

Mela altoatesina. IGP.  
Patate. Saatbaugen. Brunico.  
Crauti. Lenerhof.

## **Gusto. Tradizione.**

Vini bianchi della Valle Isarco.  
Speck altoatesino fatto in casa.



Se un prodotto non è disponibile a livello locale, optiamo per alternative equivalenti – senza compromessi in termini di qualità e gusto.



EISACKTALER KOST  
SAPORI DELLA VALLE ISARCO

est. 1972



# ARBOR'S KÜCHE

ehrlich. regional. saisonal.

## Kalte Vorpseisen. Antipasti.

**der gebackene Graukäse.**

**il formaggio grigio fritto.**

gebacken / rohnem / honig / kren

fritto / barbabietola / miele / rafano

18,5

**das einheimische kalb. il vitello nostrano.**

tatar / wachtelei / bärlauch

tartare / uova di quaglia / aglio orsino

20

**der kalbskopf. la testina di vitello.**

carpaccio / alpengarnele / südtiroler Apfel

carpaccio / gambero alpino / mela altoatesina

19,5

19,5

**gemischt geräuchertes. affumicati misti.**

## Suppe. Zuppa.

**die eisacktaler weinsuppe.**

**la zuppa di vino della valle isarco.**

eisacktaler gewürztraminer / zimtcroustons

gewürztraminer / croustons alla cannella

9,5



alle Preise sind in Euro angegeben!  
tutti i prezzi valgono in euro!



EISACKTALER KOST  
SAPORI DELLA VALLE ISARCO

est. 1972



# CUCINA ARBOR

sincera. regionale. stagionale.



## Warme Vorpseisen. Primi piatti.

17,5

**die bluatnudeln.  
le tagliatelle al sangue.**  
knoblauch / kartoffel / majoran  
aglio / patate / maggiorana

21

**kartoffel - pilzpralinen.  
praline alle patate e funghi.**  
gebacken / shitakee / ochsenchwanzragout  
fritte / shitakee / ragout alla coda di bue

19,5

**der gerstotto. il gerstotto.**  
rote zwiebel / birne / "rughi" käse  
cipolla rossa / pera / formaggio "rughi"

18

**die schüttelbrotschlutzer.  
gli schlutzer al pane duro.**  
grauner almkäse / spinat / kresse  
formaggio di malga di curon / spinaci / crescione

alle Preise sind in Euro angegeben!  
tutti i prezzi valgono in euro!



EISACKTALER KOST  
SAPORI DELLA VALLE ISARCO

est. 1972



# ARBOR'S KÜCHE

ehrlich. regional. saisonal.



## Hauptgerichte. Secondi piatti.

28,5

**die gebirgsforelle.  
la trota di montagna.**  
frischkäse / spinat / sylvaner  
formaggio fresco / spinaci / sylvaner

28

**das geröstel.  
il geröstel.**  
braunes bergziegenkitz / frühlingzwiebel / kartoffel  
capretto di montagna marrone / cipollotto / patate

**der brenner-hirsch. il cervo dal brennero.**  
rücken / balsamicozwetschgen / blauschimmelkäse  
**33,5** sella / prugne al balsamico / formaggio erborinato

**pustertaler sprinze. landmannhof. ritten.  
sprinze di val pusteria. maso landmann. renon.**  
zweierlei / rücken / brust / traminer polenta  
**34** duetto / sella / petto / polenta di termeno

alle Preise sind in Euro angegeben!  
tutti i prezzi valgono in euro!



EISACKTALER KOST  
SAPORI DELLA VALLE ISARCO

est. 1972



# CUCINA ARBOR

sincera. regionale. stagionale.

**süßes. dolce.**



13,5

**verschiedene einheimische käse.**  
**diversi formaggi nostrani.**  
hausgemachte grüne Tomatenmarmelade  
marmellata di pomodori verdi fatta in casa

12,5

**der schmarrn. lo schmarrn.**  
buchweizen / preiselbeere / sauerrahm  
grano saraceno / mirtilli rossi / panna agra

14

**mousse vom sterzinger joghurt.**  
**mousse dal joghurt di vipiteno.**  
mohn / zwetschge  
papavero / prugne

13

**der schaiterhaufen. lo "schaiterhaufen".**  
rhabarber / topfeneis  
rabarbero / gelato alla ricotta

9,5

**die sterzingerkrapfen. i "krapfen" vipitenesi.**  
apfel / mohn / "tschotten"  
mela / papavero / ricotta?????

gedeck. hausgemachtes brot. 4.5  
coperto. pane fatto in casa. 4.5  
alle Preise sind in Euro angegeben!  
tutti i prezzi valgono in euro!