



3 ZINNEN
DOLOMITES

MENU

GLUTENFREIES MENÜ
AUF ANFRAGE
MENU SENZA GLUTINE
SU RICHIESTA
GLUTEN-FREE MENU
ON REQUEST

**RIESE
HAUNOLD
HUTTE**



**RIFUGIO
GIGANTE
BARANCI**

ONLINE
MENU



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 qual-
ity products from farmers - fresh, seasonal
and regional! “Red Rooster” guarantees
you 100% South Tyrol, controlled product
quality and the direct origin of the prod-
ucts 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

★

AUFSCHNITTBRETTL HAUNOLD:

Speck, Hirschsalam, Carne Salada,
auf Bergkräuterfocaccia und gegrilltem
Ziegenkäse

TAGLIERE BARANCI:

speck, salame di cervo, carne salada su
focaccia all'erbe di montagna e formag-
gio di capra alla griglia

PLATE OF COLD CUTS BARANCI:

speck, deer salami, salted meat
on mountain herb focaccia and grilled
goat cheese

€ 17,00

G L

★

AUSWAHL VON EINHEIMISCHEN KÄSESORTEN

mit Chutney

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI

con mostarda

SELECTION OF LOCAL CHEESE SERVED

with chutney

€ 16,00

L SN

★

HAUSGEMACHTER CANNOLO

gefüllt mit lokalem Rindstatar und
Feigenmousse

CANNOLO FATTO IN CASA

ripieno di tartare di manzo locale con
spuma ai fichi

HOMEMADE CANNOLI

filled with local beef tartare and
fig mousse

€ 27,00

G SN F P S

★



Mit Produkten vom Unterhölzlhof
und Unteroltlhof

Con prodotti del maso
Unterhölzl e maso Unterolti

With products from the farm
Unterhölzl and farm
Unterolti



SALATE INSALATE SALADS

WINTER: SALAT FANTASIE

mit Entenbrust und Granatapfel

INVERNALE: FANTASIA D'INSALATA

con petto d'anatra e melograno

WINTER: SALAD FANTASY

with duck breast and pomegranate

€ 15,00

GROSSER GEMISCHTER SALAT

INSALATA MISTA GRANDE

LARGE MIXED SALAD

€ 9,00

KLEINER GEMISCHTER SALAT

INSALATA MISTA PICCOLA

SMALL MIXED SALAD

€ 7,00



SUPPEN ZUPPE SOUPS

★

KAMILLEN-DINKEL-SUPPE

mit Roggenbrotstangen

FARRO ALLA CAMOMILLA

con grissini di segale

CHAMOMILE SPELT SOUP

with rye breadsticks

€ 13,00

G S E

GULASCHSUPPE

ZUPPA DI GULASCH

GOULASH SOUP

€ 12,00

G U F L

TIROLER GERSTESUPPE

ZUPPA D'ORZO

TYROLEAN BARLEY SOUP

€ 11,00

G U L

KNÖDEL IN DER KRAFTBRÜHE

CANEDERLI IN BRODO

DUMPLINGS SERVED IN BROTH

€ 11,00

★



Mit Produkten vom Unterhölzlhof

Con prodotti del maso

Unterhölzl

With products from the farm

Unterhölzl



VORSPEISEN PRIMI PIATTI WARM STARTERS

★

HAUSGEMACHTE TIROLER SCHLUTZKRAPPEN

gefüllt mit Topfen und Spinat mit
zerlassener Butter und Parmesan

RAVIOLI TIROLESI FATTI IN CASA

con burro fuso e parmigiano

HOMEMADE TYROLEAN RAVIOLO

stuffed with ricotta and spinach with
melted butter and parmesan

€ 14,50

G U L

★

KARTOFFELSCHLUTZKRAPPEN

mit Hirschragout und roter Beete

MEZZELUNE DI PATATE

con stracotto di cervo all'olivello spinoso
e rapa rossa in doppia consistenza

MEZZELONE "SCHLUTZKRAPPEN" FROM POTATOES

with venison stew and beetroot

€ 17,00

G U L S E

★

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE

mit Crusco-Pfeffer und Fenchel,
Hirschragout und Robiola Weichkäse

TAGLIATELLE FATTE IN CASA

al peperone crusco e finocchietto con
ragù di capriolo e fonduta di robiola

HOME-MADE TAGLIATELLE

with crusco pepper and fennel with
venison ragout and robiola cheese

€ 15,00

G U L

★



Mit Produkten vom Unterhölzlhof
und Unteroltlhof

Con prodotti del maso Unterhölzl
e maso Unteroltl

With products from the farm
Unterhölzl and farm Unteroltl

PRESSKNÖDEL AUS GRAUKÄSE

CANEDERLI PRESSATI AL FORMAGGIO GRIGIO

PRESSED GRAY CHEESE DUMPLINGS

€ 13,50

G U L

★

ROHNENKNÖDEL

auf Käsefondue, Safran, knusprigen
Zwiebeln und Walnusspulver

CANEDERLI DI RAPA ROSSA

su fonduta di formaggi del maso, zaffera-
no, cipolla croccante e polvere di noci

BEETROOT DUMPLINGS

on cheese fondue, saffron, crispy onion
and walnut powder

€ 14,50

G U F L

★

HAUNOLD POKER:

Pressknödel, Kartoffelgnocchi mit
Hirschragout, Rindsgulasch, Polenta
und Käse

POKER BARANCI:

canederlo pressato, gnocchi al ragù di
capriolo, gulasch di manzo, polenta e
formaggio

POKER BARANCI:

pressed dumplings, potato gnocchi with
venison ragout, beef goulash, polenta
and cheese

€ 19,00

G U L S E



HAUPTSPEISEN SECONDI PIATTI MAIN COURSES

★

RINDSGULASCH

mit Polenta

GULASCH DI MANZO

con polenta

BEEF GOULASH

with polenta

€ 19,00

G U L**FLEISCHSPIESSCHEN**Gemischtes vom Fleisch mit rustikalen
Kartoffeln, gegrilltem
Maiskolben**SPIEDINO DI CARNI MISTE**

con patate e pannocchia grigliata

SKEWER WITH MIXED MEATrustic potatoes, grilled panocchia and
mixed sauces

€ 20,00

G**KALBSKOTELETT NACH WIENER ART**

mit Pommes frites

COTOLETTA ALLA MILANESE DI CARRÉ**DI VITELLO**

con patatine fritte

CRUMED VEAL ESCALOPE

with french fries

€ 20,50

G U

★



Mit Produkten vom Romerhof
Con prodotti del maso Romer
With products from the farm
Romer

HIRSCHKOTELETT

mit Gemüse und Kartoffelpüree

BRACIOLA DI CERVO

con verdure fantasia e pure di patate

VENISON CHOP

with vegetables and mashed potatoes

€ 21,00

G U L S E**HAUNOLD HAMBURGER:**Rindfleisch, Tomino-Käse, Ratatouille
aus Tomaten und roten Zwiebeln, rusti-
kale Kartoffeln und verschiedene Soßen**HAMBURGER BARANCI:**carne di manzo, tomino, ratatouille di
pomodoro e cipolla rossa, patate
rustiche e varie salse**HAMBURGER BARANCI:**beef, tomino cheese, tomato and red
onion ratatouille, rustic potatoes and
various sauces

€ 20,00

G U L S S E S N S M

★

POLENTAKUCHEN

mit Kürbismousse und Kartoffeln

TORTA POLENTA

con spuma di zucca e patate

POLENTA CAKE

with potatoes and pumpkin mousse

€ 18,00

G U L

★

REHRÜCKENmit Preiselbeeren, Trüffel und
Vollkornpolenta**SELLA DI CERVO AI MIRTILLI ROSSI**

con tartufo e polenta integrale

SADDLE OF VENISONwith cranberries, truffle and
wholemeal polenta

€ 30,00

G U L



DESSERTS

KAISERSCHMARRN

KAISERSCHMARRN (frittata dolce)

KAISERSCHMARRN

(cut-up and sugared pancake)

€ 13,00

G U L

STRAUBEN

STRAUBEN (frittellone)

STRAUBEN (typical fried sweet)

€ 11,50

G U L

KUCHEN:

Omas Kuchen, Sacher, Schwarzwälder
Kirschtorte, Apfelstreuselkuchen

TORTE:

torta della nonna, Sacher, Foresta Nera,
sbriciolona alle mele

CAKES:

grandmother's cake, Sacher,
Black Forest cake, apple crumble cake

€ 5,00

G U F L

VANILLEEIS

mit heißen Himbeeren und Sahne

GELATO ALLA VANIGLIA

con lamponi caldi e panna

VANILLA ICE CREAM

with hot raspberries and whipped cream

€ 7,50

L

ZWEIERLEI MINI

FRÜCHTE-CHEESECAKE

BIS DI MINI CHEESECAKE AI FRUTTI

BIS OF MINI FRUIT CHEESECAKES

€ 7,00

L

APFELSTRUDEL

mit Vanillesauce

STRUDEL DI MELA

con salsa alla vaniglia

APPLE STRUDEL

with vanilla cream

€ 7,00

G U F L

SÜSSES VOM KÜRBIS

mit Crumble von der Abinao

85% Schokolade

DELIZIA ALLA ZUCCA

con crumble al cioccolato fondente
abinao 85%

SWEET PUMPKIN

with chocolate crumble abinao 85 %

€ 10,00

G U F L

EXTRA BEILAGEN CONTORNI EXTRA EXTRA SIDE DISHES



POMMES FRITES
PATATINE FRITTE
FRENCH FRIES

€ 6,00

G

KRAUTSALAT
INSALATA DI CRAUTI
CABBAGE SALAD

€ 5,50

GEKOCHTES KRAUT
CRAUTI COTTI
COOKED CABBAGE

€ 6,00

G L

KARTOFFELKROKETTEN
CROCCHETTE DI PATATE
POTATO CROQUETTES

€ 6,00

G U L

GRILLGEMÜSE
VERDURE ALLA GRIGLIA
GRILLED VEGETABLES

€ 7,50

G

POLENTA

€ 6,00

G L

KIDS SPECIAL



WÜRSTEL
mit Pommes frites

WURSTEL
con patate fritte

SAUSAGE
with french fries

€ 9,00

G



MACCHERONI MIT TOMATENSAUCE

MACCHERONI AL POMODORO

MACCHERONI WITH TOMATO SAUCE

€ 7,50

PENNE BOLOGNESE

PENNE AL RAGÙ

PENNE WITH BOLOGNESE SAUCE

€ 8,00

G SE



SPINATSPÄTZLE

mit Schinkenstreifen und Rahmsauce

SPAETZLE AGLI SPINACI

con prosciutto e panna

SPINACH "SPÄTZLE"

with ham-cream-sauce

€ 8,00

G U L



FRITTIERTE HÜHNER-NUGGETS
NUGGETS DI POLLO FRITTI
CON PATATE FRITTE
FRIED CHICKEN NUGGETS

€ 10,50

G U L



SCHNITZEL „WIENER ART“
mit Pommes frites

COTOLETTA ALLA MILANESE
con patate fritte

CRUMBED ESCALOPE
with french fries

€ 11,50

G U L



KARTOFFELKROKETTEN
CROCHETTE DI PATATE
POTATO CROQUETTES

€ 8,00

G U L



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

€ 9,50

G L

MARGHERITA

Tomatensauce, Fior di latte, Oregano
pomodoro, fior di latte, origano

tomato sauce, fior di latte, oregano

€ 9,00

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

€ 11,00

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

€ 10,00

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

€ 10,00

G L

BOSCAIOLA

Tomatensauce, Fior di latte, Pfifferlinge,
Steinpilze

pomodoro, fior di latte, finferli, porcini

tomato sauce, fior di latte, chanterelles,
porcini mushrooms

€ 11,00

G L

GUSTOSA

Tomatensauce, Fior di latte, Rohschinken,
Cocktailtomaten, Rauke,
Parmesanraspeln, Oregano

pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo,
pomodorini, rucola, scaglie di grana,
origano

tomato sauce, fior di latte, raw ham,
cocktail tomatoes, rocket, rasped grana,
oregano

€ 12,00

G L

3 ZINNEN

Tomatensauce, Fior di latte, 1/3 Speck &
Steinpilze, 1/3 Carne Salada Trentina,
1/3 Zigolan (Frischkäse)

pomodoro, fior di latte, 1/3 speck &
porcini, 1/3 carne salada trentina,
1/3 zigolan (formaggio fresco)

tomato sauce, fior di latte, 1/3 bacon &
porcini mushrooms, 1/3 carne salade
trentina, 1/3 zigola (fresh cheese)

€ 12,50

G L

**THUNFISCH-ZWIEBEL /
TONNO CIPOLLA**

Tomatensauce, Fior di latte, Thunfisch,
Zwiebeln, Oregano

pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla,
origano

tomato sauce, fior di latte, tuna, onions,
oregano

€ 10,00

G L P

BUFALINA

Tomatensauce, Büffelmozzarella-Kügel-
chen, Cocktailtomaten, Basilikumpesto,
Oregano

pomodoro, bocconcini di bufala,
pomodorini, pesto di basilico, origano

tomato sauce, buffalo mozzarella pearls,
cocktail tomatoes, basil pesto, oregano

€ 11,00

G L

BRONTE

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Speck,
Cocktailtomaten und Pistazie

pomodoro, mozzarella di bufala, speck,
pomodorini e pistacchio

tomato sauce, buffalo mozzarell, bacon,
cocktail tomatoes and pistachio

€ 12,50

G F L

AMERICANA

Tomatensauce, Fior di latte,
Pommes frites, Oregano

pomodoro, fior di latte,
patatine fritte, origano

tomato sauce, fior di latte,
french fries, oregano

€ 9,50

G L

WÜRSTEL

Tomatensauce, Fior di latte,
Würstel, Oregano

pomodoro, fior di latte, wurstel, origano

tomato sauce, fior di latte, sausage,
oregano

€ 10,00

G L

BAUERNHOFPIZZA/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

€ 10,50

G L

KILIAN

Tomatensauce, Fior di latte, Pistazien,
roh: Mortadella

pomodoro, fior di latte, pistacchio,
fuori cottura: mortadella

tomato sauce, fior di latte, pistachios,
raw: mortadella

€ 12,00

G F L

SICILIANA

Tomatensauce, Fior di latte, Sardellen,
Kapern

pomodoro, fior di latte, acciughe, capperi

tomato sauce, fior di latte, anchovies,
capers

€ 10,50

G L P

RIFUGIO GIGANTE BARANCI

GETRÄNKE BIBITE DRINKS



KAFFEE / CAFFÈ / COFFEE

Espresso	€ 1,70
Macchiato	€ 1,70
Macchiato	€ 2,30
Cappuccino	€ 2,80
Latte macchiato	€ 3,00
Tasse Kaffee / caffè americano / cup of coffee	€ 2,80
Marocchino	€ 2,10
Espresso corretto	€ 2,70
Affogato	€ 3,30
Warme Milch / latte caldo / hot milk	€ 2,60
Aufschlag Sahne / supplemento panna / extra cream	+ € 0,60
koffeinfrei / Gerste / Gingseng decaffeinato / orzo / ginseng caffeine free / barley / Gingseng	+ € 0,10
Laktosefreie Milch auf Anfrage / su richiesta latte senza lattosio / on request lactose-free milk	+ € 0,10

DIGESTIVO

2 cl

Cynar, Braulio, Ramazzotti, Fernet Branca / Menta	€ 3,70
Averna, Montenegro, Amaro del Capo, Lucano, Jägermeister	€ 3,70
Limoncello, Sambuca, Baileys	€ 3,70

WARME GETRÄNKE BEVANDE CALDE HOT DRINKS

Tee (Schwarz, Pfefferminze, Hagebutte, Früchte, Kräuter, Kamille, Grüntee, Ingwer-Zitrone)	€ 3,00
tè (nero, menta, rosa canina, frutta, erbe, camomilla, verde, zenzero-limone)	
hot tea (black, peppermint, rose hip, fruit, herbs, chamomile, ginger with lemon, apple with cinnamon)	
Tee mit Rum / tè con rum / hot tea with rum	€ 4,40
Jägertee / tè del cacciatore / hunter's tea	€ 4,10
Bombardino	€ 5,10
Calimero	€ 5,60
Glühwein / vin brulé / hot spiced wine	€ 4,10
Apfelglühmix / brulé di mela / hot apple juice	€ 4,10
Orangen-, oder Mandarinen / punch all'arancio o mandarino / orange or mandarin punch	€ 4,10
Punch alkoholfrei / punch analcolico / punch alcohol-free	€ 4,00
Punch Gin	€ 4,60
Punch spiritoso	€ 4,60
Heiße Schokolade / cioccolata calda piccola / hot chocolate klein / piccola / small	€ 2,50
groß / grande / large	€ 3,70
Schokolade mit Rum / cioccolata con rum / chocolate with rum	€ 4,80
Aufschlag Sahne / supplemento panna / extra cream	+ € 0,60

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE ANALCOLICO / SOFT DRINKS

Mineralwasser still, prickelnd / acqua minerale naturale, frizzante / mineral water still, sparkling	0,2 l — € 1,00 0,5 l — € 2,50 1 l — € 4,50
Krug Quellwasser / caraffa d'acqua / jug of water	1 l — € 2,50
Rauch Säfte (Aprikose, Birne, Ananas, Pfirsich) / succhi Rauch (albicocca, pera, ananas, pesca) / Rauch juices (aprikot, pear, pineapple, peach)	0,2 l — € 3,00
Johannisbeersaft / succo ribes / currant juice	0,2 l — € 3,20
Säfte (Coca Cola, Limo, Aranciata, Eistee, Spuma, Apfelsaft, Orangensaft, Skiwasser)	0,2 l — € 2,60 0,4 l — € 4,60
bibite (Coca Cola, limonata, aranciata, tè freddo, spuma, succo di mela, succo d'arancia, Skiwasser)	
juices (Coca Cola, lemonade, aranciata, icetea, spuma, apple juice, orange juice, Skiwasser)	

Apfelsaft ^{BIO} naturtrüb / succo di mela ^{BIO} torbido / cloudy apple juice ^{BIO}	0,2 l — € 3,20
Himbeer-, Holundersirup / succhi con sciroppo di lampone o sambuco / juices with raspberry or elder syrup	0,2 l — € 2,30 0,4 l — € 4,50
Schweppes Tonic/Lemon	0,2 l — € 3,50
Tonic Alpex	0,2 l — € 4,00
Red Bull	€ 5,00
Dosen / lattine / cans: Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Ice Tea	€ 3,60

BIER / BIRRA / BEER

vom Fass / alla spina / draft

	0,33 l	0,5 l
Gösser	€ 4,00	€ 6,00
Gösser Radler	€ 4,00	€ 6,00
Edelweiss Hefe	€ 4,00	€ 6,00
Edelweiss Hefe Limo	€ 4,00	€ 6,00
Edelweiss Hefe Cola	€ 4,00	€ 6,00

BIER / BIRRA / BEER

Flasche / bottiglia / bottle

	0,33 l 	0,5 l 
Gösser Hefe		€ 6,00
Pustertaler Freiheit hell-rot / bionda-rossa / lager-red	€ 4,00	
Erdinger	€ 4,00	
Clausthaler alkoholfrei / analcolico / non-alcoholic	€ 4,00	
Daura glutenfrei / senza glutine / gluten-free	€ 4,00	

FOLLOW US AND SHARE YOUR 3 ZINNEN MOMENTS



@3ZINNENDOLOMITES



@3ZINNENDOLOMITES
#3ZINNENDOLOMITES

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/Arachidi/Cashew nuts
- Anhydrid sulfidisch/Anidride solforosa/
Sulfur dioxide
- Nussfrüchte/Frutta a guscio/Nut fruits
- Lupinen/Lupini/Lupine
- Muschel-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.

GOOD TO SEE



PUNKA BAR

+39 0474 705 331

📍 Vierschach/Versciaco



**HENNSTOLL
RIFUGIO POLLAIO**

+39 0474 710 903

📍 Signaue – Sexten/Sesto



**HELMRESTAURANT
RISTORANTE MONTE ELMO**

+39 0474 710 255

📍 Helm – Sexten/Monte Elmo – Sesto



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

+39 0474 705 253

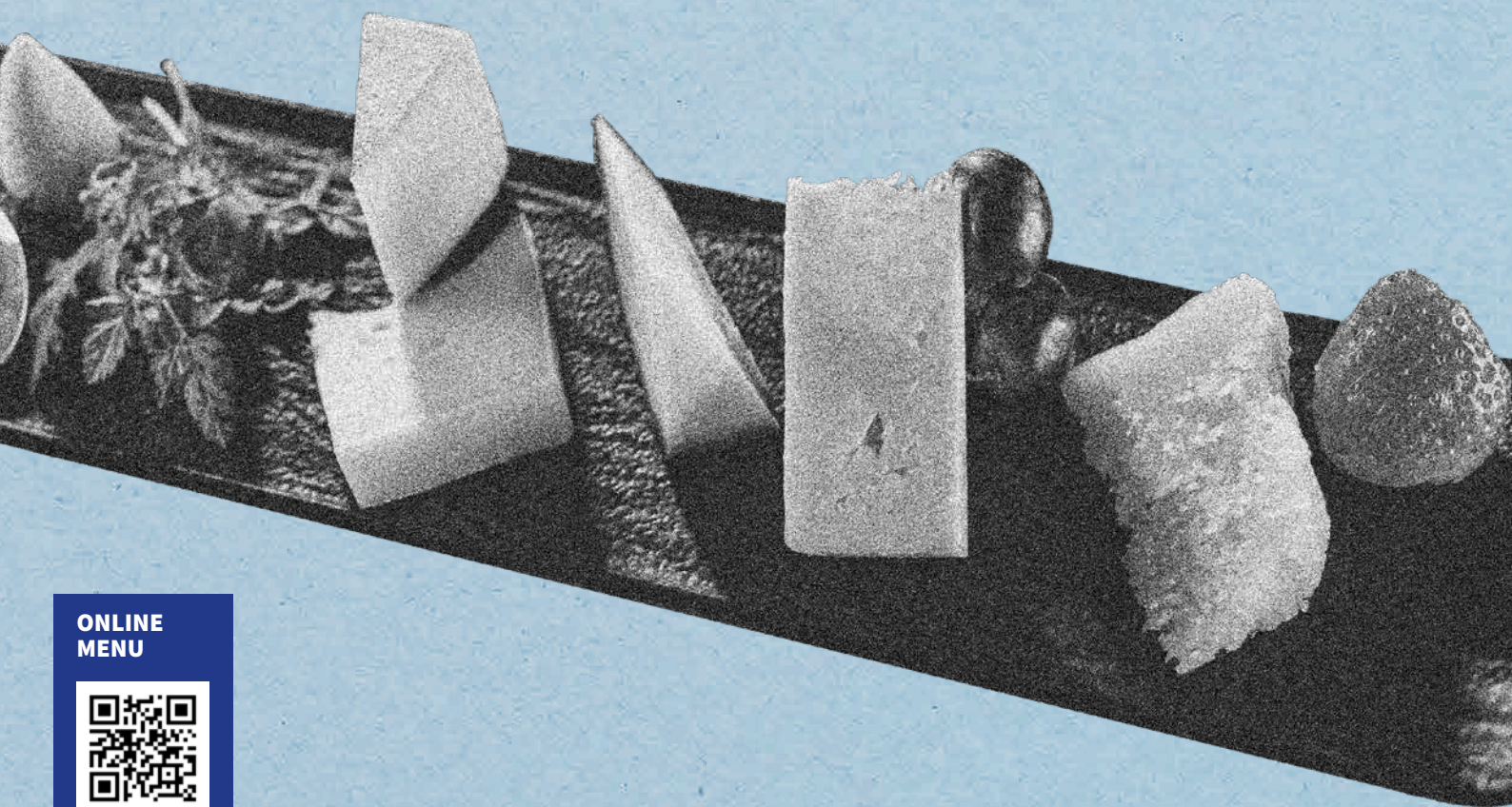
📍 Ski Area Val Comelico – Padola



3 ZINNEN
DOLOMITES

MENU

GLUTENFREI SENZA GLUTINE GLUTEN FREE



ONLINE
MENU



**HERZLICH
WILLKOMM**

**UN CALORO
BENVENUT**

**A WARM
WELCOME**

MEN
OSO
O



KALTE VORSPEISEN ANTIPASTI COLD STARTERS

SPECK- UND KÄSEPLATTE

TAGLIERE DI SPECK E FORMAGGIO

**PLATE OF COULD CUTS:
BACON AND CHEESE**

€ 16,00

L

RINDSTATAR mit Feigenmousse

TARTARE DI MANZO LOCALE

con spuma ai fichi

BEEF TARTARE with fig mousse

€ 27,00

P S SN

AUSWAHL VON EINHEIMISCHEN

KÄSESORTEN

mit Chutney

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI

con mostarda

SELECTION OF LOCAL CHEESE

served with chutney

€ 16,00

L SN

VORSPEISEN & SUPPEN / PRIMI & ZUPPE / WARM STARTERS & SOUPS

KNÖDEL IN DER KRAFTBRÜHE

CANEDERLI IN BRODO

DUMPLINGS SERVED IN BROTH

€ 11,00

U SE L

KÄSEKNÖDEL

mit zerlassener Butter und
Parmesankäse

CANEDERLI DI FORMAGGIO

con burro fuso e parmigiano

CHEESE DUMPLINGS

with melted butter and Parmesan cheese

€ 13,00

U L

TORTELLINI

mit Schinken-Sahne-Sauce

TORTELLINI

panna e prosciutto

TORTELLINI

with cream and ham

€ 13,50

U L

TAGLIATELLE

mit Ragout oder Tomatensauce

TAGLIATELLE

al ragu o pomodoro

TAGLIATELLE

with ragu or tomato sauce

€ 13,00

U SE

HAUPTSPEISEN SECONDI PIATTI MAIN COURSES

WÜRSTEL MIT POMMES FRITES

WÜRSTEL CON PATATE FRITTE

SAUSAGE WITH FRENCH FRIES

€ 12,00

RINDERSTEAK

mit Pommes frites

BISTECCA DI MANZO

con patatine fritte

BEEF STEAK

with french fries

€ 22,00

RINDFLEISCHBURGER

mit Pommes frites

HAMBURGER DI MANZO

con patatine fritte

BEEF BURGER

with french fries

€ 20,00

SALATE INSALATE SALADS

WINTER: SALAT FANTASIE

mit Entenbrust und Granatapfel

INVERNALE: FANTASIA D'INSALATA

con petto d'anatra e melograno

WINTER: SALAD FANTASY

with duck breast and pomegranate

€ 15,00

GROSSER GEMISCHTER SALAT

INSALATA MISTA GRANDE

LARGE MIXED SALAD

€ 9,00

KLEINER GEMISCHTER SALAT

INSALATA MISTA PICCOLA

SMALL MIXED SALAD

€ 7,00



EXTRA BEILAGEN CONTORNI EXTRA EXTRA SIDE DISHES

POMMES FRITES
PATATINE FRITTE
FRENCH FRIES

€ 6,00

KRAUTSALAT
INSALATA DI CRAUTI
COLESLAW

€ 5,50

GRILLGEMÜSE
VERDURE ALLA GRIGLIA
GRILLED VEGETABLES

€ 7,50

POLENTA

€ 6,00

L

DESSERTS

**ZWEIERLEI MINI FRÜCHTE-
CHEESECAKE**
BIS DI MINI CHEESECAKE AI FRUTTI
BIS OF MINI FRUIT CHEESECAKES

€ 7,00

L U

APFELSTRUDEL
STRUDEL DI MELA
APPLE STRUDEL

€ 7,00

L U F



FOLLOW US AND SHARE YOUR 3 ZINNEN MOMENTS



@3ZINNENDOLOMITES



@3ZINNENDOLOMITES
#3ZINNENDOLOMITES

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/Arachidi/Cashew nuts
- Anhydrid sulfidisch/Anidride solforosa/
Sulfur dioxide
- Nussfrüchte/Frutta a guscio/Nut fruits
- Lupinen/Lupini/Lupine
- Muschel-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.

The background of the image features a stylized, layered mountain range. The mountains are depicted in various shades of blue, with darker tones in the foreground and lighter, more ethereal tones in the background, creating a sense of depth. The peaks are jagged and angular, typical of a vector or digital illustration style. The overall color palette is monochromatic, using different intensities of blue.

**LASS ES DIR
SCHMECKEN
GODITELO
ENJOY IT!**



3 ZINNEN
DOLOMITES

EVENING MENU

GLUTENFREIES MENÜ
AUF ANFRAGE

MENU SENZA GLUTINE
SU RICHIESTA

GLUTEN-FREE MENU
ON REQUEST

RIESE HAUNOLD HUTTE RIFUGIO GIGANTE BARANCI



ONLINE
MENU



**HERZLICH
WILLKOMMEN**

**UN CALOROSO
BENVENUTO**

**A WARM
WELCOME**



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

€ 9,50

G L

MARGHERITA

Tomatensauce, Fior di latte, Oregano
pomodoro, fior di latte, origano

tomato sauce, fior di latte, oregano

€ 9,00

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

€ 11,00

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

€ 10,00

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

€ 10,00

G L

BOSCAIOLA

Tomatensauce, Fior di latte, Pfifferlinge,
Steinpilze

pomodoro, fior di latte, finferli, porcini

tomato sauce, fior di latte, chanterelles,
porcini mushrooms

€ 11,00

G L

GUSTOSA

Tomatensauce, Fior di latte, Rohschinken,
Cocktailtomaten, Rauke,
Parmesanraspeln, Oregano

pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo,
pomodorini, rucola, scaglie di grana,
origano

tomato sauce, fior di latte, raw ham,
cocktail tomatoes, rocket, rasped grana,
oregano

€ 12,00

G L

3 ZINNEN

Tomatensauce, Fior di latte, 1/3 Speck &
Steinpilze, 1/3 Carne Salada Trentina,
1/3 Zigolan (Frischkäse)

pomodoro, fior di latte, 1/3 speck &
porcini, 1/3 carne salada trentina,
1/3 zigolan (formaggio fresco)

tomato sauce, fior di latte, 1/3 bacon &
porcini mushrooms, 1/3 carne salade
trentina, 1/3 zigola (fresh cheese)

€ 12,50

G L

**THUNFISCH-ZWIEBEL /
TONNO CIPOLLA**

Tomatensauce, Fior di latte, Thunfisch,
Zwiebeln, Oregano

pomodoro, fior di latte, tonno,
cipolla, origano

tomato sauce, fior di latte, tuna,
onions, oregano

€ 10,00

G L P

BUFALINA

Tomatensauce, Büffelmozzarella-Kügel-
chen, Cocktailtomaten, Basilikumpesto,
Oregano

pomodoro, bocconcini di bufala,
pomodorini, pesto di basilico, origano

tomato sauce, buffalo mozzarella pearls,
cocktail tomatoes, basil pesto, oregano

€ 11,00

G L

BRONTE

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Speck,
Cocktailtomaten und Pistazie

pomodoro, mozzarella di bufala, speck,
pomodorini e pistacchio

tomato sauce, buffalo mozzarell, bacon,
cocktail tomatoes and pistachio

€ 12,50

G F L

AMERICANA

Tomatensauce, Fior di latte,
Pommes frites, Oregano

pomodoro, fior di latte,
patatine fritte, origano

tomato sauce, fior di latte,
french fries, oregano

€ 9,50

G L

WÜRSTEL

Tomatensauce, Fior di latte,
Würstel, Oregano

pomodoro, fior di latte, wurstel, origano

tomato sauce, fior di latte, sausage,
oregano

€ 10,00

G L

BAUERNHOFPIZZA / 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

€ 10,50

G L

KILIAN

Tomatensauce, Fior di latte, Pistazien,
roh: Mortadella

pomodoro, fior di latte, pistacchio,
fuori cottura: mortadella

tomato sauce, fior di latte, pistachios,
raw: mortadella

€ 12,00

G F L

SICILIANA

Tomatensauce, Fior di latte, Sardellen,
Kapern

pomodoro, fior di latte, acciughe, capperi

tomato sauce, fior di latte, anchovies,
capers

€ 10,50

G L P

RIFUGIO GIGANTE BARANCI

GETRÄNKE BIBITE DRINKS



WARMER GETRÄNKE BEVANDE CALDE HOT DRINKS

Tee (Schwarz, Pfefferminze, Hagebutte, Früchte, Kräuter, Kamille, Grüntee, Ingwer-Zitrone)	€ 3,00
tè (nero, menta, rosa canina, frutta, erbe, camomilla, verde, zenzero-limone)	
hot tea (black, peppermint, rose hip, fruit, herbs, chamomile, ginger with lemon, apple with cinnamon)	
Tee mit Rum / tè con rum / hot tea with rum	€ 4,40
Jägertee / tè del cacciatore / hunter's tea	€ 4,10
Bombardino	€ 5,10
Calimero	€ 5,60
Glühwein / vin brulé / hot spiced wine	€ 4,10
Apfelglühmix / brulé di mela / hot apple juice	€ 4,10
Orangen- oder Mandarinenpunsch / punch all'arancio o mandarino / orange or mandarin punch	€ 4,10
Punch alkoholfrei / punch analcolico / punch alcohol-free	€ 4,00
Punch Gin	€ 4,60
Punch spiritoso	€ 4,60
Heiße Schokolade / cioccolata calda piccola / hot chocolate klein / piccola / small	€ 2,50
groß / grande / large	€ 3,70
Schokolade mit Rum / cioccolata con rum / chocolate with rum	€ 4,80
Aufschlag Sahne / supplemento panna / extra cream	+ € 0,60

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE ANALCOLICO / SOFT DRINKS

Mineralwasser still, prickelnd / acqua minerale naturale, frizzante / mineral water still, sparkling	0,2 l — € 1,00 0,5 l — € 2,50 1 l — € 4,50
Krug Quellwasser / caraffa d'acqua / jug of water	1 l — € 2,50
Rauch Säfte (Aprikose, Birne, Ananas, Pfirsich) / succhi Rauch (albicocca, pera, ananas, pesca) / Rauch juices (aprikot, pear, pineapple, peach)	0,2 l — € 3,00
Johannisbeersaft / succo ribes / currant juice	0,2 l — € 3,20

Säfte (Coca Cola, Limo, Aranciata, Eistee, Spuma, Apfelsaft, Orangensaft, Skiwasser)	0,2 l — € 2,60 0,4 l — € 4,60
bibite (Coca Cola, limonata, aranciata, tè freddo, spuma, succo di mela, succo d'arancia, Skiwasser)	
juices (Coca Cola, lemonade, aranciata, icetea, spuma, apple juice, orange juice, Skiwasser)	
Apfelsaft ^{BIO} naturtrüb / succo di mela ^{BIO} torbido / cloudy apple juice ^{BIO}	0,2 l — € 3,20
Himbeer-, Holundersirup / succhi con sciroppo di lampone o sambuco / juices with raspberry or elder syrup	0,2 l — € 2,30 0,4 l — € 4,50
Schweppes Tonic/Lemon	0,2 l — € 3,50
Tonic Alpex	0,2 l — € 4,00
Red Bull	€ 5,00
Dosen / lattine / cans: Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Ice Tea	€ 3,60

APERITIVO TIME

Prosecco Millesimato DOC Valdo	€ 4,00
Prosecco Rosé DOC Le Colture	€ 4,50
Hugo	€ 6,00
Hugo alle rose	€ 6,00
Aperol Spritz	€ 6,00
Alpitz Spritz	€ 6,00
Campari Spritz	€ 6,00
Crodino	€ 3,50
Sanbitter (rot, weiß / bianco, rosso / red, white) Gingerino	
Alpex Aperol (alkoholfrei / analcolico / non-alcoholic)	€ 6,00
Hugo (alkoholfrei / analcolico / non-alcoholic)	€ 6,00

BIER / BIRRA / BEER

vom Fass/alla spina/draft

	0,33 l	0,5 l
Gösser	€ 4,00	€ 6,00
Gösser Radler	€ 4,00	€ 6,00
Edelweiss Hefe	€ 4,00	€ 6,00
Edelweiss Hefe Limo	€ 4,00	€ 6,00
Edelweiss Hefe Cola	€ 4,00	€ 6,00

BIER / BIRRA / BEER

Flasche/bottiglia/bottle

	0,33 l 	0,5 l 
Gösser Hefe		€ 6,00
Pustertaler Freiheit hell-rot/bionda-rossa/lager-red	€ 4,00	
Erdinger	€ 4,00	
Clausthaler alkoholfrei/analcolico/non-alcoholic	€ 4,00	
Daura glutenfrei/senza glutine/gluten-free	€ 4,00	

DIGESTIVO

Cynar, Braulio, Ramazzotti, Fernet Branca / Menta	€ 3,70
Averna, Montenegro, Amaro del Capo, Lucano, Jägermeister	€ 3,70
Limoncello, Sambuca, Baileys	€ 3,70

FOLLOW US AND SHARE YOUR 3 ZINNEN MOMENTS



@3ZINNENDOLOMITES



@3ZINNENDOLOMITES
#3ZINNENDOLOMITES

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/Arachidi/Cashew nuts
- Anhydrid sulfidisch/Anidride solforosa/
Sulfur dioxide
- Nussfrüchte/Frutta a guscio/Nut fruits
- Lupinen/Lupini/Lupine
- Muschel-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.

GOOD TO SEE



PUNKA BAR

+39 0474 705 331

📍 Vierschach/Versciaco



HENNSTOLL RIFUGIO POLLAIO

+39 0474 710 903

📍 Signaue – Sexten/Sesto



HELMRESTAURANT RISTORANTE MONTE ELMO

+39 0474 710 255

📍 Helm – Sexten/Monte Elmo – Sesto



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

+39 0474 705 253

📍 Ski Area Val Comelico – Padola



3 ZINNEN
DOLOMITES

GETRÄNKE/BIBITE

RIESE HAUNOLD HÜTTE

RIFUGIO GIGANTE BARANCI

ONLINE
MENU





**SCHÖN, DASS DU
BEI UNS BIST**

**È BELLO AVERTE
CON NOI**

**IT'S GOOD TO HA
YOU WITH US**

J

AVE





APERITIVO TIME

Prosecco Millesimato DOC Valdo	€ 4,00
Prosecco Rosé DOC Le Colture	€ 4,50
Hugo	€ 6,00
Hugo alle rose	€ 6,00
Aperol Spritz	€ 6,00
Alpitz Spritz	€ 6,00
Campari Spritz	€ 6,00
Crodino, Sanbitter (rot, weiß/bianco, rosso/red, white), Gingerino	€ 3,50
Alpex Aperol (alkoholfrei/analcolico/non-alcoholic)	€ 6,00
Hugo (alkoholfrei/analcolico/non-alcoholic)	€ 6,00

SPECIAL DRINKS

GIN + ALPEX TONIC

Gin Amuerte	€ 14,00
Gin Edelschwarz Alpine Bio Gin	€ 15,00
Gin Nest Alpin	€ 14,00
Baranci Mule	€ 10,00
London Mule	€ 11,00
Negroni Angostura	€ 11,00
Americano	€ 9,00
White Russian	€ 11,00

KAFFEE / CAFFÈ / COFFEE

Espresso	€ 1,70
Macchiato	€ 1,70
Macchiatone	€ 2,30
Cappuccino	€ 2,80
Latte macchiato	€ 3,00
Tasse Kaffee / caffè americano / cup of coffee	€ 2,80
Espresso corretto	€ 2,70
Affogato	€ 3,30
Marocchino	€ 2,10
Warme Milch / latte caldo / hot milk	€ 2,60
Aufschlag Sahne / supplemento panna / extra cream	€ 0,60
koffeinfrei / Gerste / Gingseng decaffeinato / orzo / ginseng caffeine free / barley / Gingseng	€ +0,10
Laktosefreie Milch auf Anfrage su richiesta latte senza lattosio on request lactose-free milk	€ +0,10

DIGESTIVO

2 cl

Cynar, Braulio, Ramazzotti, Fernet Branca / Menta	€ 4,00
Averna, Montenegro, Amaro del capo, Lucano, Jägermeister	€ 4,00
Limoncello, Sambuca, Baileys	€ 4,00
Amaro Montanaro	€ 4,50

**WARME GETRÄNKE
BEVANDE CALDE
HOT DRINKS**

Tee (Schwarz, Pfefferminze, Hagebutten, Früchte, Kräuter, Kamille, Grüntee, Ingwer-Zitrone)	€ 3,00
tè (nero, menta, rosa canina, frutta, erbe, camomilla, verde, zenzero-limone)	
hot tea (black, peppermint, rose hip, fruit, herbs, chamomile, greentea, ginger-lemon)	
Tee mit Rum / tè con rum / hot tea with Rum	€ 4,40
Jägertee / tè del cacciatore / hunter's tea	€ 3,90
Glühwein / vin brûlé / hot spiced wine	€ 4,10
Bombardino	€ 5,10
Calimero	€ 5,60
Orangen-, oder Mandarinenpunch punch all'arancio o mandarino orange or mandarin punch	€ 4,10

Punch alkoholfrei / punch analcolico / punch alcohol-free	€ 4,10
Apfelglühmix / brulé di mela / hot apple juice	€ 4,60
Punch Gin	€ 4,60
Punch spiritoso	€ 4,60
Punch Ingwer & Mandarine / zenzero e mandarino / ginger and mandarin	€ 4,10
Punch Honig & Zitrone / miele e limone / honey and lemon	€ 4,10
Heiße Schokolade klein / cioccolata calda piccola / hot chocolate small	€ 2,40
Heiße Schokolade groß / cioccolata calda grande / hot chocolate large	€ 3,60
Weißer heiße Schokolade klein / cioccolata calda bianca piccola / hot chocolate white small	€ 2,50
Weißer heiße Schokolade groß / cioccolata calda bianca grande / hot chocolate white large	€ 3,70
Schokolade mit Rum / cioccolata con rum / chocolate with rum	€ 4,80
Aufschlag Sahne / supplemento panna / extra cream	+ € 0,60

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / ANALCOLICI / SOFT DRINKS

Mineralwasser / acqua minerale / mineral water	0,20 l — € 1,00
mit oder ohne Kohlensäure /	0,50 l — € 2,50
naturale o frizzante / still or sparkling	1,00 l — € 4,50
Krug Quellwasser / caraffa d'acqua / jug of water	1,00 l — € 2,50
Rauch Säfte (Aprikose, Birne, Ananas, Pfirsich)	0,20 l — € 3,00
succhi Rauch (albicocca, pera, ananas, pesca)	
Rauch juices (aprikot, pear, pineapple, peach)	
Säfte (Cola, Limo, Aranciata, Eistee, Spuma,	0,20 l — € 2,70
Apfelsaft, Orangensaft, Skiwasser)	0,40 l — € 4,70
bibite (cola, limonata, aranciata, tè freddo, spu- ma, succo di mela, succo d'arancia, Skiwasser)	
juices (cola, lemonade, aranciata, icetea, spuma, apple juice, orange juice, Skiwasser)	
Apfelsaft ^{BIO} naturtrüb / succo di mela ^{BIO}	0,20 l — € 3,50
torbido / cloudy apple juice ^{BIO}	
Himbeer- od. Holundersirup /	0,20 l — € 2,50
succhi con sciroppo di lampone o sambuco /	0,40 l — € 4,50
juices with raspberry or elder syrup	
Alpex Bitter Lemon	0,20 l — € 4,00
Tonic Alpex	0,20 l — € 4,00
Dosen / lattine / cans	€ 3,60
(Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Zitronen- oder Pfirsich-Eistee / tè al limone o pesca / lemon or peach tea, Lemon Soda)	
Monster Energy	€ 5,00

BIER/ BIRRA/ BEER

vom Fass/ alla spina/ draft

	0,33 l	0,5 l
Gösser	€ 4,00	€ 6,00
Gösser Radler	€ 4,00	€ 6,00
Edelweiss Hefe	€ 4,00	€ 6,00
Edelweiss Hefe Limo	€ 4,00	€ 6,00
Edelweiss Hefe Cola	€ 4,00	€ 6,00

BIER/ BIRRA/ BEER

Flasche/ bottiglia/ bottle

	0,33 l 	0,5 l 
Gösser Hefe		€ 6,00
Pustertaler Freiheit hell-rot/ bionda-rossa/ lager-red	€ 4,00	
Erdinger	€ 4,00	
Clausthaler alkoholfrei/ analcolico/ non-alcoholic	€ 4,00	
Daura glutenfrei/ senza glutine/ gluten-free	€ 4,00	

SCHNÄPSE & LIKÖRE GRAPPE & LIQUORI SPIRITS & LIQUEURS

2 cl

Heuschnaps/grappa al fieno/hay spirit	€ 4,70
Zirbenspitz/grappa al cirmolo/alpine pine spirit	€ 4,70
Bauernschnaps/ grappa bianca del contadino/farmer's spirit	€ 4,70
Williams	€ 4,00
Enzian/grappa alla genziana/gentian	€ 4,00
Kranewitt/grappa al ginepro/juniper spirit	€ 4,00
Grappa DOC Dolomiten	€ 4,70
Grappa Barrique Riserva	€ 4,80
Grappa	€ 5,00
Likör: Pflaume, Heidelbeere, Apfel, Himbeere liquori alla prugna, mirtillo, mela, lampone plum, blueberry liqueur, apple, raspberry	€ 4,00

4 cl

Amaro Montanaro	€ 4,00
Amaretto Disaronno	€ 4,00
Vecchia Romagna Etichetta Classica	€ 4,00
Stravecchio Brandy	€ 4,00
Whiskey Jack Daniel's	€ 5,50
Rum Anejo Carupano	€ 6,00
Vodka Belvedere	€ 6,00
Vodka Grey Goose	€ 6,00

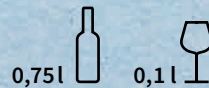
A GOOD GLASS OF WINE

OFFENE WEINE / VINI SFUSI / WINES BY GLASS

Südtiroler Hauswein vom Fass weiß oder rot / vino di casa bianco o rosso alla spina / white or red house wine on tap

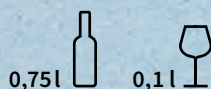
1/8 l	€ 2,00
1/4 l	€ 4,00
1/2 l	€ 8,00
1 l	€ 16,00

ROTWEINE VINI ROSSI RED WINES



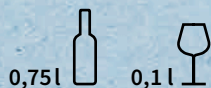
Blauburgunder DOC Kellerei Schreckbichl	€ 24,00	€ 4,50
Manicor „Der Keil“ Kellerei Kaltern	€ 23,00	€ 4,00
Lagrein DOC Kellerei Tramin	€ 25,00	€ 4,50
St. Magdalener Huck am Bach DOC Kellerei Bozen	€ 25,00	€ 4,50
Kalterersee Classico Sup. Quintessenz DOC Kellerei Kaltern	€ 28,00	€ 5,00

WEISSWEINE VINI BIANCHI WHITE WINES



Kerner DOC Köfererhof	€ 28,00	€ 5,00
Eisacktaler Müller Thurgau DOC Eisacktaler Kellerei	€ 25,00	€ 4,50
Chardonnay DOC Alois Lageder	€ 25,00	€ 4,50
Herr Kuckuck PIWI ^{BIO} Solaris, Muscaris Vogelsanghof	€ 30,00	€ 6,00

SCHAUMWEINE BOLLICINE SPARKLING WINES



Franciacorta Brut Qblack DOCG Quadra	€ 35,00	€ 7,00
Prosecco Rosé DOC Le Colture	€ 23,00	€ 5,00
Champagne Blanc de Blancs Cuis 1er Cru Brut Pierre Gimonnet	€ 80,00	

SNACKS

WEISSWURST UND BREZEL

bis 11:30 Uhr

SALSICCIA BIANCA E BREZEL

fino le ore 11:30

**BAVARIAN SAUSAGE AND
BRETZEL**

until 11:30 am

€ 9,00

L G

SCHINKEN-KÄSE-TOAST

TOAST AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO

TOAST WITH HAM AND CHEESE

€ 6,70

L G

BAUERNTOAST

TOAST AL CONTADINO

FARMER'S TOAST

€ 6,70

L G

BAGUETTE

mit Salami und Käse

BAGUETTE

al salame e formaggio

BAGUETTE

with salami and cheese

€ 7,00

L G

CAMPAGNOLO BROT

Rohschinken und Käse

CAMPAGNOLO

crudo e formaggio

CAMPAGNOLO BREAD

cured ham

€ 7,00

L G

MONTANARO

Pizzabrot mit Speck,
Käse und Pilzsauce

MONTANARO

pan pizza con speck,
formaggio e salsa ai funghi

MONTANARO

pizza bread with bacon,
cheese and mushroom sauce

€ 7,00

L G U

VEGETARISCHES BROT

PANINO VEGETARIANO

VEGETARIAN BREAD

€ 7,00

L G

BREZEL

€ 2,00

G

RIESE HAUNOLD HÜTTE

**SÜSSES
DOLCI
SWEETS**



SÜDTIROLER APFELSTRUDEL
STRUDEL DI MELA TIROLESE
SOUTH TYROLEAN APPLE STRUDEL

€ 5,50

L G U F

KUCHEN:

Sachertorte, Omas Kuchen,
 Apfelstreusel-Kuchen,
 Schwarzwälder-Kirsch-Torte

TORTE:

torta Sacher, torta della nonna,
 sbriciolona alle mele, Foresta Nera

CAKES:

Sacher, grandmas cake, apple-crumble,
 Black Forest cake

€ 5,00

L G U F A SM

ZUSÄTZLICHE PORTION VANILLESAUCE
PORZIONE AGGIUNTIVA
DI SALSA ALLA VANIGLIA
ADDITIONAL VANILLA CREA

€ 1,00

L G U

ZUSÄTZLICHE PORTION SAHNE
PORZIONE AGGIUNTIVA DI PANNA
ADDITIONAL WHIPPED CREA

€ 1,00

L

BRIOCHE

Aprikose, Schokolade,
 Sahne, Waldbeeren, leer

BRIOCHE

albicocca, cioccolato,
 crema, frutti di bosco, vuoto

BRIOCHE

apricot, chocolate,
 cream, berries, empty

€ 2,00

L G U

EISKAFFEE

CAFFÈ FREDDO

ICED COFFEE

€ 7,50

L

HEISSE LIEBE

GELATO AI LAMPONI CALDO

VANILLA ICE CREAM,
HOT RASPBERRY

€ 7,50

L

1 KUGEL EIS

Vanille, Schokolade, Zitrone, Erdbeere

1 PALLINA DI GELATO

vaniglia, cioccolato, limone, fragola

1 SCOOP OF ICE CREAM

vanilla, chocolate, lemon, strawberry

€ 1,80

L

FOLLOW US AND SHARE YOUR 3 ZINNEN MOMENTS



@3ZINNENDOLOMITES



@3ZINNENDOLOMITES
#3ZINNENDOLOMITES

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/Arachidi/Cashew nuts
- Anhydrid sulfidisch/Anidride solforosa/
Sulfur dioxide
- Nussfrüchte/Frutta a guscio/Nut fruits
- Lupinen/Lupini/Lupine
- Muschel-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.

**PROST
MAHLZEIT
CIN-CIN
CHEERS
TO YOU**



GOOD TO SEE



PUNKA BAR

+39 0474 705 331

📍 Vierschach/Versciaco



HENNSTOLL RIFUGIO POLLAIO

+39 0474 710 903

📍 Signaue – Sexten/Sesto



HELMRESTAURANT RISTORANTE MONTE ELMO

+39 0474 710 255

📍 Helm – Sexten/Monte Elmo – Sesto



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

+39 0474 705 253

📍 Ski Area Val Comelico – Padola

+39 0474 916 582 / +39 366 574 22 55 – gastro@dreizinnen.com

WEINE/VINI

RIESE
HAUNOLD
HÜTTE

RIFUGIO
GIGANTE
BARANCI

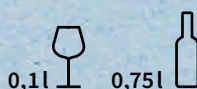


**MAKE
TIME
FOR
WINE**



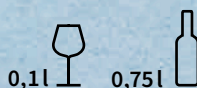
A GOOD GLASS OF WINE

SCHAUMWEINE BOLLICINE SPARKLING WINES



Prosecco Rosé DOC Le Colture	€ 4,50	€ 24,00
Südtiroler Sekt Comitissa Riserva Pas Dosè 2017 Lorenz Martini	€ 8,00	€ 42,00
Franciacorta Brut Cuvée N.7 DOCG Lo Sparviere	€ 7,50	€ 39,00
Champagne Blanc de Blancs Cuis 1er Cru Brut Pierre Gimonet		€ 80,00
Champagne Special Club Pinot Noir Remy Massin		€ 105,00

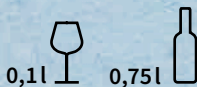
SÜDTIROLER WEISSWEINE VINI BIANCHI ALTO ADIGE WHITE WINE SOUTH TYROL



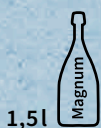
Weißburgunder Sirmian DOC Kellerei Nals Margreid	€ 6,50	€ 33,00
Pinot Grigio DOC Elena Walch	€ 5,00	€ 28,00
Gewürztraminer Cancenai DOC Hans Rottensteiner	€ 5,00	€ 28,00
Chardonnay DOC Alois Lageder	€ 4,50	€ 25,00
Chardonnay Doran DOC Kellerei Andrian	€ 7,50	€ 37,00
Sauvignon Blanc Winkl DOC Kellerei Terlan	€ 6,50	€ 33,00
Eisacktaler Müller Thurgau DOC Kellerei Eisacktal	€ 4,50	€ 25,00
Eisacktaler Kerner DOC Köfererhof	€ 5,00	€ 28,00
Eisacktaler Riesling Aristos DOC Kellerei Eisacktal	€ 6,50	€ 33,00

Herr Kuckuck ^{BIO} PIWI Solaris, Muscaris Vogelsanghof	€ 6,00	€ 30,00
Giovo Bergkellerei Passeier		€ 45,00

SÜDTIROLER ROTWEINE VINI ROSSI ALTO ADIGE RED WINE SOUTH TYROL

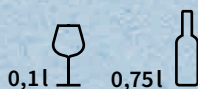


Kalterersee Classico Superior Quintessenz DOC Kellerei Kaltern	€ 5,00	€ 28,00
St. Magdalener Classico Huck am Bach DOC Kellerei Bozen	€ 4,50	€ 25,00
Vernatsch Fallwind Kellerei St. Michael Eppan	€ 5,00	€ 28,00
Blauburgunder DOC Plonerhof	€ 5,00	€ 28,00
Blauburgunder Pigeno DOC Stroblhof	€ 7,00	€ 35,00
Lagrein Riserva DOC Glassier	€ 5,00	€ 28,00
Lagrein DOC Kellerei Tramin	€ 4,50	€ 25,00
Merlot Levad DOC Kellerei Nals Margreid	€ 5,00	€ 28,00
Merlot Riserva Klausner DOC Weinhof Kobler	€ 6,50	€ 33,00
Cabernet Sauvignon Riserva DOC Griesbauerhof	€ 7,50	€ 37,00
Cabernet Riserva Staffes DOC Kornell	€ 7,00	€ 35,00
Blauburgunder Riserva Trattmann DOC Kellerei Giran		€ 48,00
Lagrein Riserva DOC Bergkellerei Passeier		€ 48,00
Merlot Riserva Vigna Kressfeld DOC Kornell		€ 73,00
Cabernet Sauvignon Riserva Vigna Castel Ringberg DOC Elena Walch		€ 63,00
Kastlet Cabernet Lagrein IGT ^{BIO} Loacker Schwarhof		€ 45,00
Col de Réy ^{LA, PV, TA} IGT Laimburg		€ 43,00



Blauburgunder Fuxleiten DOC Weingut Pfitscher		€ 56,00
Lagrein Mirell DOC Ansitz Waldgries		€ 98,00

WEINE AUS ANDEREN REGIONEN / VINI DI ALTRE REGIONI / WINE FROM OTHER REGIONS



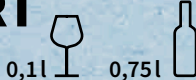
Lugana DOC Ca' Lojera	€ 5,00	€ 28,00
Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC ^{BIO} Speri	€ 5,00	€ 28,00
Pelofino Toscana Rosso ^{SG,CS,ME} IGT Le Pupille	€ 4,50	€ 25,00
Teroldego IGT Foradori	€ 6,00	€ 30,00
Barolo Castelletto DOCG Fortemasso		€ 58,00
Brunello di Montalcino Campogiovanni DOCG San Felice		€ 51,00
Terra di Lavoro Galardi		€ 71,00
Primitivo di Manduria Sessantanni DOC San Marzano		€ 43,00
Aglianico del Vulture Titolo DOC Elena Fucci		€ 51,00

INTERNATIONALE WEINE VINI INTERNAZIONALI INTERNATIONAL WINES



Shiraz Bin 28 Penfolds – Australia		€ 65,00
Cabernet Sauvignon Francis Ford Coppola California		€ 35,00
Château des Laurets ^{ME, CF} Edmond de Rothschild – Bordeaux France		€ 42,00
Margaux Cuvée M Caractères ^{ME, CS, PV} Andrè Lurton – Bordeaux France		€ 55,00

DESSERTWEIN VINO DA DESSERT DESSERT WINES



Gewürztraminer Passito Cresta DOC	€ 7,50	€ 37,00
Hans Rottensteiner		

DESTILLATE DISTILLATI SPIRITS

2cl

Williams Christ Reserv Roner	€ 6,00
Grappa Lagrein Roner	€ 6,00
Grappa St. Magdalena Riserva Barrique	€ 5,50
Grappa Gewürztraminer Roner	€ 6,00
Grappa Rosenmuskateller Zu Plun	€ 6,00
Grappagnac Pinot Noir Walcher	€ 6,00
Amaro Montanaro	€ 4,50

4cl

Rhum Clement Vieux Agricole VSOP Martinique	€ 7,50
Ron Anejo Carupano Reserva Exclusiva Venezuela	€ 7,00
Rum Santos Dumont XO Gewürztraminer	€ 7,00

Alle unsere Rum werden mit
Zartbitterschokolade serviert.

Tutti i nostri rum verranno
accompagnati con cioccolato
extra fondente.

All our rums are served with
dark chocolate





**HAVE
A GOOD
TIME**