



3 ZINNEN
DOLOMITES

**WARME KÜCHE
CUCINA CALDA
KITCHEN IS OPEN
11:30 – 15:00**

MENU

RIFUGIO

COL D'LA

TENDA



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

Wurst- und Käsespezialitäten vom Bauernhof Bdé | Kren | Essiggurken

TAGLIERE MISTO

Salumi e formaggi dell'azienda agricola Bdé | salsa rafano | cetrioli

MIXED PLATTER

Cured meats and cheese specialities from the Bdé farm | horseradish | pickled cucumbers

16.00 €



TELLER "TRE PICCHI"

Roastbeef englischer Art | Kirschtomaten | gehobelter Parmesan | Essiggurken | Senfdressing

PIATTO "TRE PICCHI"

Roastbeef all'inglese | pomodorini | scaglie di grana | cetriolini | dressing alla senape

PLATE "TRE PICCHI"

Cold roast beef | cherry tomatoes | parmesan shavings | pickles | mustard dressing

17.00 €



BLUMENKOHL 2.0

Blumenkohl angebraten | Bohnen-Hummus | Kräuteröl

CAVOLFIORE 2.0

Bistecca di cavolfiore | hummus di fagioli | olio aromatizzato alle erbe aromatiche

CAULIFLOWER 2.0

Roasted cauliflower | bean hummus | herb oil

16.00 €



BAUERNKNÖDEL

Käse-Lauch-Knödel aus Roggenbrot |
in der Suppe

CANEDERLI ALLA CONTADINA

Pane di segale, formaggio e porri |
in brodo

FARMER DUMPLINGS

Rye bread, cheese and leeks |
in the broth

11.00 €



VENEZIANISCHE GERSTENSUPPE

ZUPPA D'ORZO ALLA VENETA

VENETIAN BARLEY SOUP

11.00 €

SUPPEN
ZUPPE
SOUPS

VORSPeißen PRIMI PIATTI WARM STARTERS



PENNE COL D'LA TENDA

Salsiccia-Ragout | Pilze | Speck |
Rosmarin | Sahne

PENNE COL D'LA TENDA

Ragù di salsiccia | funghi | speck |
rosmarino | panna

PENNE COL D'LA TENDA

Sausage ragout | mushrooms | bacon |
rosemary | cream

14.00 €



HAUSGEMACHTE TEIGTASCHEN

„CASUNZIEI DEL COMELICO“

gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebel und
Pancetta | geräucherte Ricotta |
zerlassene Butter

CASUNZIEI DEL COMELICO

FATTI IN CASA

ripieni di patate, cipolla e pancetta |
ricotta affumicata | burro fuso

HOMEMADE RAVIOLI

„CASUNZIEI DEL COMELICO“

stuffed with potatoes, onions and
bacon | smoked ricotta | melted butter

16.00 €



LATSCHENKIEFER-TAGLIOLINI
mit Wildragout

TAGLIOLINO AL PINO MUGO
con ragù di selvaggina

MOUNTAIN PINE TAGLIOLINI
with game ragout

16.00 €



BRENNESSEL-GNOCCHI
mit Joghurtcreme vom Bauernhof
Bdè | getrocknete Oliven

GNOCCHI ALL'ORTICA
con crema di yogurt dell'azienda
agricola Bdè | terra di olive

NETTLE GNOCCHI
with yogurt cream from the
Bdè farm | dried olives

15.00 €



GRÜNE RAVIOLI
gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta |
gehobelter Parmesan | Thymian-Öl

RAVIOLONI VERDI
ripieni di porcini e ricotta | scaglie di
grana | olio al timo

GREEN RAVIOLI
stuffed with mushrooms and ricotta |
parmesan shavings | thyme oil

16.00 €

HAUPTSPEISEN
SECONDI PIATTI
MAIN COURSE



**VERTICAL BURGER**

Maisbrötchen | panierte Hähnchenbrust | Stracciatella vom Bauernhof Bdé | Zitronenmayonnaise | Salat | Tomaten
dazu Pommes

VERTICAL BURGER

Panino al mais | petto di pollo croccante | stracciatella dell'azienda agricola Bdé | maionese al limone | insalata | pomodoro
con patate fritte

VERTICAL BURGER

Cornbread bun | crispy chicken breast | stracciatella from the Bdé farm | lemon mayonnaise | salad | tomatoes
with french fries

18.00 €

**TAGLIATA VOM RIND (250G)**

Rucola | gehobelter Parmesan | Röstkartoffel | gegrilltes Gemüse

TAGLIATA DI MANZO (250G)

Rucola | scaglia di grana | patate saltate | verdure alla griglia

SLICED BEEF STEAK (250G)

Rocket | parmesan shavings | roast potatoes | grilled vegetables

27.00 €

**HIRSCHFILET**

dazu Apfel mit Safran verfeinert | Rotkohl

FILETTO DI CERVO

con mela allo zafferano | cappuccio viola

VENISON FILLET

with apple refined with saffron | red cabbage

30.00 €

**WIENERSCHNITZEL**

Paniertes Schnitzel
dazu Pommes

**COTOLETTA ALLA MILANESE
con patate fritte****VIENNESE ESCALOPE
with french fries**

17.00 €



AIARNOLA TELLER

Hauswurst "Pastin" gegrillt | Grillkäse | Polenta

PIATTO AIARNOLA

Salsiccia "Pastin" alla griglia | formaggio alla piastra | polenta

AIARNOLA PLATE

Grilled "Pastin" sausage | grilled cheese | polenta

16.50 €



HÜTTENPFANDL

Spiegeleier vom Medei Hof | Speck | Röstkartoffel

PADELLA DELLA MALGA

Uova al tegame azienda agricola Medei | speck | patate saltate

ALPINE PAN

Fried eggs from Medei farm | bacon | roasted potatoes

15.00 €



VEGGIE

VEGETARISCHER AIARNOLA TELLER

Grillkäse | Polenta

VEGETARIANO AIARNOLA

Formaggio alla piastra | polenta

VEGGIE AIARNOLA PLATE

Grilled cheese | polenta

14.50 €



VEGGIE

HÜTTENPFANDL VEGGIE

Spiegeleier vom Medei Hof | Röstkartoffel

PADELLA DELLA MALGA VEGGIE

Uova al tegame azienda agricola Medei | patate saltate

ALP-PAN VEGGIE

Fried eggs from Medei farm | roasted potatoes

13.50 €

SALATE
INSALATE
SALADS





VITAL SALAT

Buchweizen | Zucchini | Tomaten |
Karotten | Zwiebelblätter |
Zitronendressing

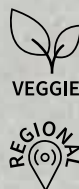
INSALATA VITAL

Grano saraceno | zucchini |
pomodori | carote | petali di cipolla |
dressing al limone

VITAL SALAD

Buckwheat | zucchini | tomatoes |
carrots | salted onion petals | lemon
dressing

14.00 €



VEGGIE SALAT

Blattsalat | frisches Salatgemüse |
gereifter Stracchino-Käse vom
Bauernhof Bdè | „Schiacciata“
(gesalzenes Körnerfladenbrot)

INSALATA VEGGIE

Insalata | verdure fresche | stracchino
stagionato Bdè | schiacciata con
semi

VEGGIE SALAD

Salad | fresh vegetables | matured
stracchino-cheese from the Bdè farm |
“schiacciata” (salted flatbread) with
seeds

15.00 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI FOR OUR LITTLE GUESTS



GEGRILLTE „PASTIN“ HAUSWURST

dazu Pommes

SALSICCIA GRIGLIATA “PASTIN”

con patate fritte

GRILLED SAUSAGE “PASTIN”

with french fries

10.00 €



WIENERSCHNITZEL

dazu Pommes

COTOLETTA ALLA MILANESE

con patate fritte

VIENNESE ESCALOPE

with french fries

11.00 €



WIENER WÜRSTEL

dazu Pommes

WIENER WÜRSTEL

con patate fritte

VIENNESE SAUSAGE

with french fries

9.00 €



PENNE

mit Ragout

PENNE

con ragù

PASTA

with meat ragout sauce

8.50 €

PENNE

mit Tomatensauce

PENNE

al pomodoro

PENNE

with tomato sauce

8.00 €



DESSERT
DOLCI
DESSERT



APFELSTRUDEL

hausgemacht

STRUDEL DI MELE

fatto in casa

APPLE STRUDEL

homemade

5.60 €



TIRAMISÙ

hausgemacht · fatto in casa ·
homemade

6.50 €



**CROSTATATA MIT MARMELADE
(MÜRBTEIGKUCHEN)**

hausgemacht

CROSTATATA ALLA MARPELLATA

fatta in casa

**CROSTATATA WITH JAM
(SHORT PASTRY CAKE)**

homemade

5.50 €



**SACHER KUCHEN
TORTA SACHER
SACHER CAKE**

5.50 €

EXTRAS · EXTRA

Sahne · panna · whipped cream

1.50 €

GETRÄNKE
BIBITE
DRINKS



DRINKS

Mineralwasser · acqua minerale · mineral water	0.2 l	0.75 l	0.75l
sprudelnd · frizzante · sparkling	1.50 €	3.20 €	4.80 €
natur · naturale · still	1.50 €	3.20 €	4.80 €

SOFT DRINKS*

	0.2 l	0.4 l
Coca Cola	2.70 €	4.70 €
Orangenlimonade · aranciata · orange lemonade	2.60 €	4.60 €
Zitronenlimonade · limonata · lemonade	2.60 €	4.60 €
Eistee · tè freddo · ice tea	2.60 €	4.60 €
Skiwasser	2.60 €	4.60 €
Himbeere, Zitrone, Mineralwasser · lampone, limone, acqua frizzante · raspberry, lemon, sparkling water		
Apfelsaft · succo di mela · apple juice	2.60 €	4.60 €
Holundersaft · acqua con sciroppo di sambuco · elderberry juice	2.40 €	4.40 €
Himbeersaft · acqua con sciroppo di lampone · raspberry juice	2.40 €	4.40 €
Johannisbeersaft · acqua con sciroppo di ribes · currant juice	2.40 €	4.40 €
Fruchtsäfte · succhi di frutta · fruit juices	0.25 l	
Aprikosensaft · succo all'albicocca · apricot juice	3.00 €	
Birnensaft · succo alla pera · pear juice	3.00 €	
Frisch gepresster Orangensaft · spremuta d'arancia · freshly squeezed orange juice	4.00 €	
Dose · lattina · cans	0.33l	
Coca Cola Zero	3.80 €	

APERITIF • APERITIVI

Spritz Aperol	5.50 €
Hugo	5.50 €
Veneziano	5.50 €
Spritz Campari	5.50 €

Alkoholfreier Aperitif • aperitivo analcolico • non-alcoholic aperitivo

Gingerino	3.20 €
Sanbitter bianco	3.20 €
Sanbitter rosso	3.20 €
Alpex Italian Taste Tonic Water	3.80 €

BIER • BIRRA • BEER

Vom Fass • alla spina • draft	0.3 l	0.5 l
Pustertaler Freiheit hell • bionda • blonde	4.00 €	6.00 €
Pustertaler Freiheit Weizen • wheat	4.00 €	6.00 €

In der Flasche • in bottiglia • bottle

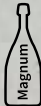
Gösser Hell • bionda • blonde	0.33 l  € 4.00
Pustertaler Freiheit Lager dunkel • lager rossa • dark lager	€ 4.00

Alkoholfrei • analcolico • non-alcoholic

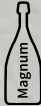
Gösser NaturGold	0.33 l  € 4.00
Weihenstephan Hefeweißbier	€ 4.00

WEINE VINI WINE

SCHAUMWEIN · BOLLICINE · SPARKLING WINE

		0.1l 	0.75l 	1.5l 
Prosecco Asolo Brut DOCG	Sacchetto	4.00 €	24.00 €	
Franciacorta Brut Qblack DOCG	Quadra	6.50 €	39.00 €	76.00 €

WEISSWEIN · VINI BIANCHI · WHITE WINE

		0.1l 	0.75l 	1.5l 
Lugana DOC	Ca' Lojera	4.30 €	26.00 €	49.00 €
Pinot Grigio Grivò DOC	Volpe Pasini	4.70 €	28.00 €	
Kuckuck ^{BIO} Piwi (Cuvée)	Vogelsanghof	5.50 €	33.00 €	
Gewürztraminer DOC	Kellerei Kaltern	4.60 €	27.00 €	

ROTWEIN · VINI ROSSI · RED WINE

		0.1l 	0.75l 
Valpolicella Nanfrè DOC	Tenuta San'Antonio	4.20 €	25.00 €
Blauburgunder DOC	Kellerei Schreckbichl	4.80 €	29.00 €
Lagrein DOC	Kellerei Tramin	4.50 €	27.00 €
Cabernet Sauvignon Collio DOC	Marco Felluga	5.10 €	30.00 €

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 €

DIGESTIF · DIGESTIVI

Montanaro Kräuterbitter High Mountain	4.50 €
Fernet Branca	4.00 €
Montenegro	4.00 €
Jägermeister	4.00 €
Sambuca	4.00 €
Limoncello	4.00 €

SCHNÄPSE & LIKÖRE · GRAPPA & LIQUORI · SPIRITS & LIQUEURS

Anima del rifugio	4.30 €
Zwetschgenlikör mit Sahne · Liquore di prugna con panna · Prum liqueur with whipped cream	

High Mountain

Heuschnaps · fieno · hay	4.50 €
Zirmler · cirmolo · pine	4.50 €

Almrausch grappa Almrausch Almrausch spirit	4.50 €
Traubenbrand grappa Prime Uve Prime Uve spirit	4.60 €
Grappa Barrique 903 grappa barricata 903 barrique spirit 903	4.60 €
Williams Birne pera Williams Williams pear	4.00 €
Weitere Liköre liquori diversi more liqueurs	3.80 €

COFFEE & MORE

Espresso	1.70 €
Macchiato	1.70 €
Ginseng	1.90 €
Macchiatone	2.10 €
Cappuccino	2.90 €
Latte macchiato	3.10 €
Caffè Americano	2.60 €
Espresso Corretto	2.60 €

Koffeinfrei · decaffeinato · decaffeinated	+ 0.10 €
Gerstenkaffee · orzo · barley	+ 0.10 €
Sahne · panna · whipped cream	+ 0.80 €

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

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

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

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

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

Apfelglühmix · brulé di mela · mulled apple juice	4.00 €
Glühwein · vin brulé · hot spiced wine	4.10 €
Jägertee · tè del cacciatore · hunter's tea	4.10 €
Bombardino	5.10 €
Calimero	5.70 €

Orangenzpunch · punch all'arancio · orange punch	4.30 €
Punch alkoholfrei · analcolico · non-alcoholic	4.00 €

Col d'la Tenda Punch	4.50 €
-----------------------------	---------------

Orangenzpunch | Rum | Zimt

Punch all'arancio | rum | cannella

Orange punch | rum | cinnamon



SNACKS



WARMES MAISBRÖTCHEN

mit Porchetta | Joghurtsauce vom Bauernhof Bdè

PANINO CALDO AL MAIS

con porchetta | salsa allo yogurt dell'azienda agricola Bdè

WARM CORN BREAD ROLL

with porchetta | yoghurt sauce from the Bdè farm

8.00 €



VEGETARISCHE BRUSCHETTA

Stracciatella vom Bauernhof Bdè | Kirschtomatencreme | Basilikum-Öl

BRUSCHETTA VEGETARIANA

Stracciatella dell'azienda agricola Bdè | marmellata di pomodorini | olio al basilico

VEGETARIAN BRUSCHETTA

Stracciatella from the Bdè farm | cherry tomato cream | basil oil

7.50 €



TOAST KLASSIK

Schinken | Käse

TOAST CLASSICO

Prosciutto cotto | formaggio

TOAST CLASSIC

Ham | cheese

6.70 €



POMMES

PATATE FRITTE

POMMES

6.00 €

FOLLOW US AND SHARE YOUR 3 ZINNEN MOMENTS



@3ZINNENDOLOMITES
@COLDLATENDA



@3ZINNENDOLOMITES
@RIFUGIO COL D'LA TENDA

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

NACHTSKILAUFG & RODELN

SCI & SLITTINO
IN NOTTURNA

NIGHT SKIING & SLEDGING

🕒 19.00 - 22.00 h

📍 Haunold | Monte Baranci

📄 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



FR | VEN | FR

27.12.24 - 14.03.25

NACHTSKILAUFG & RODELN

SCI & SLITTINO
IN NOTTURNA

NIGHT SKIING & SLEDGING

🕒 19.00 - 22.00 h

📍 Haunold | Monte Baranci

📄 dreizinnen.com/nightskiing



SA & SO | SA & DO
SAT & SUN

01.12.24 - 20.04.25

WEISSWURST FRÜHSTÜCK

COLAZIONE
CON WEISSWURST

WEISSWURST BREAKFAST

🕒 09.00 - 12.00 h

📍 Hennstoll | Rifugio Pollaio

📄 dreizinnen.com/weisswurst

TÄGLICH | OGNI GIORNO | DAILY



06.12.24 - 21.04.25

HELMJET VIP EXPERIENCE

📄 dreizinnen.com/vipwinter

✍ mit Anmeldung
con registrazione
with registration

NICE TO HAVE YOU HERE

Bildmaterial: 3 Zinnen Dolomites, 123rf.com



**HENNSTOLL
RIFUGIO POLLAIO**

+39 0474 710 903

📍 Signaue – Sexten / Sesto



**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

+39 0474 710 903 – gastro@dreizinnen.com