



TESITIN BEEF

SINCE 2023

by Stachahof

Tesitin Beef, ist eine Initiative, die aus unserem Interesse an regionalen Produkten und der Freude mit hochwertigen Lebensmitteln zu arbeiten, entstanden ist. Junior Patrick hat gemeinsam mit Alexander, einem jungen Bauern aus unserem Dorf, und Fabian, unserem Dorfmetzger, das **Tesitin Beef by Stachahof** ins Leben gerufen.

Das Projekt, eigene Rinder zu züchten, legt einen besonderen Fokus auf Qualität. Die Tiere stammen aus den umliegenden Dörfern, werden in Taisten liebevoll aufgezogen, erhalten hochwertiges Futter und werden schließlich von unserem Dorfmetzger in Welsberg verarbeitet. Das AT-Küchenteam strebt danach, sämtliche Teile des Tieres sinnvoll zu nutzen, um Ihnen Gerichte der besten Qualität zu kreieren.



Sie finden das **Tesitin Beef by Stachahof** gekennzeichnet auf unserer à la carte Karte. Entdecken Sie die unvergleichliche Qualität unserer eigenen Fleischproduktion!

Tesitin Beef è un'iniziativa nata dall'interesse per i prodotti regionali e dalla gioia di lavorare con alimenti di alta qualità.

Junior Patrick ha lanciato **Tesitin Beef by Stachahof** insieme ad Alexander, un giovane agricoltore del nostro paese, e Fabian, il macellaio di Tesido.

Il progetto di allevare il proprio bestiame pone particolare attenzione alla qualità. Gli animali provengono dai villaggi vicini, vengono allevati con amore a Tesido, nutriti con mangimi di alta qualità e infine lavorati dal nostro macellaio a Monguelfo. Il team della cucina AT si impegna ad utilizzare tutte le parti dell'animale per creare piatti di altissima qualità.



Troverete la dicitura **Tesitin Beef by Stachahof** nel nostro menu à la carte. Scoprite la qualità ineguagliabile della nostra produzione di carne!

Kalte Vorspeisen | Antipasti

Passeirer Saibling | Hummus
Schnittlauchemulsion | Gurke | Kaviar

Salmerino della Val Passiria | | hummus
emulsione all' erba cipollina | cetriolo | caviale

Gemüse - Frühlingsrollen
Sauce süß - sauer | Mango - Dip

Involtini di primavera alle verdure
salsa agrodolce | salsina di mango



Hausgemachter „Fritto Misto“
Joghurt - Zitronen Dip

Fritto misto fatto in casa
dip di yogurt e limone

Tatar vom Tesitin Beef | schwarzer Trüffel
Parmesan - Mousse | Butterschaum | hausgemachtes Brioche

Tartare di Tesitin Beef | tartufo nero
mousse di parmigiano | schiuma di burro | brioche fatta in casa



Carpaccio vom Tesitin Beef | Burrata
süß - saure Zwiebelringe | eingelegte Pfifferlinge
Olivenöl extra Vergine “Poldo”



Carpaccio di Tesitin Beef | burrata
cipolla in agrodolce | finferli sott'aceto
olio d'oliva extra vergine “Poldo”



Vegetarisch bzw. vegetarisch bestellbar
Vegetariano oppure vegetariano a richiesta



Tesitin Beef by Stachahof

Suppen | Zuppe

Rinderkraftbrühe
kleiner Speckknödel | Gemüse

Consommé di manzo
piccolo canederlo allo speck | verdure

Gulaschsuppe vom Tesitin Beef
hausgemachtes Brioche

Zuppa di gulasch di Tesitin Beef
brioche fatta in casa



Cremaesuppe von der Taistner Kartoffel
schwarzer Trüffel

Vellutata di patate di Tesido
tartufo nero



Vegetarisch bzw. vegetarisch bestellbar
Vegetariano oppure vegetariano a richiesta



Tesitin Beef by Stachahof

Warme Vorspeisen | Primi piatti

Hausgemachte Tortelli | Tesitin Beef | Selleriecreme
schwarzer Trüffel | Wildkräuter | knuspriger Bergkäse



Tortelli fatti in casa | Tesitin Beef
parmigiano stagionato | tartufo nero | gremolata | pane integrale

Kartoffelbonbon | Taistner Damhirsch
Karottencreme | gepickelte Holunderbeere | Sezuan Pfeffer

“Caramella” di pasta di patate | daino locale
bacche di sambuco marinate | pepe di Sezuan

Puschtra Schlutzkrapfen | Spinat - Topfen - Füllung
nach Wahl mit Parmesan und brauner Butter
oder mit gereiften Almkäse



“Schlutzkrapfen” Pusteresi | spinaci e ricotta
a scelta con parmigiano e burro fuso
oppure con formaggio stagionato

Hausgemachte Tagliatelle
rotes Tomaten - Pesto | Stracciatella di Burrata | Foccaccia



Tagliatelle fatte in casa
pesto rosso di pomodori | stracciatella di burrata | foccaccia

Hausgemachte Spaghetti | fruchtige Tomatensauce

Spaghetti fatti in casa | salsa di pomodoro



Hausgemachte Penne | Ragù vom Tesitin Beef



Penne fatte in casa | ragù di Tesitin Beef



Vegetarisch bzw. vegetarisch bestellbar
Vegetariano oppure vegetariano a richiesta



Tesitin Beef by Stachahof

Hauptspeisen | Secondi piatti

Tagliata vom Angus Rind
Ofentomate | Focaccia | Feta | Rauke

Tagliata di manzo Angus
pomodoro al forno | cipolla rossa Tropea | jus

Black Tiger Garnelen
Tomaten - Oliven - Kapern - Ragù | Kartoffeln

Gamberi Black Tiger
ragù di pomodori - olive - capperi | patate

Wienerschnitzel vom Kalb | Butterschmalz
Kartoffel - Radieschen - Salat | Preiselbeer - Apfelmarmelade

Bistecca di vitello alla milanese
insalata di patate e ravanelli | marmellata di mirtilli rossi e mele

Sous vide gegarte Sellerieknolle | Bio Eigelb
Johannisbrotmehl | Meerrettich | Schnittlauch



Radice di sedano rapa cotta in sous vide
tuorlo d'uovo biologico | farina di arubbe | rafano | erba cipollina

AT-Premium Burger

130 g Tesitin Beef | Bio Laugen Brioche | Bergkäse | rote Zwiebeln
Speck | Tomaten | Salat | Burger Sauce



130 g Tesitin Beef | brioche Laugen bio | formaggio di montagna
cipolle rosse | speck | pomodori | insalata | salsa



Vegetarisch bzw. vegetarisch bestellbar
Vegetariano oppure vegetariano a richiesta



Tesitin Beef by Stachahof

Für unsere Fischliebhaber per gli amanti del pesce

Unser Küchenteam bereitet täglich
ein frisches Fischgericht zu.
Wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam
und lassen Sie sich beraten.

Il nostro staff della cucina prepara ogni giorno
un piatto di pesce fresco.
Preghiamo di rivolgersi allo staff in sala
per ricevere dei consigli.

Südtiroler Menü | Menu tirolese

Kartoffelblätter von der Taistner Kartoffel | Zwiebel - Krautsalat
Sauerrahm | feine Selchfleischscheiben

(ohne Selchfleisch als vegetarische Variante)



Frittelle di patate locale | insalata di cavolo e cipolla
panna acida | fettine di carne affumicata

(senza carne affumicata come variante vegetariana)

Hausgemachte Käsepressknödel | Ahrntaler Graukäse
Krautsalat | Butter | Schnittlauch



Canederli pressati al formaggio fatte in casa
formaggio grigio della Valle Aurina
insalata di crauti | burro | erba cipollina

Gulasch vom Tesitin Beef
buntes Gemüse | cremige Polenta vom Römerhof



Gulasch del Tesitin Beef
verdure | polenta cremosa del maso Römerhof

Buttermilch Kaiserschmarren
haugemachte Preiselbeer Marmelade

“Kaiserschmarren” al latticello - frittata dolce
marmellata di mirtilli rossi fatta in casa

Genießen Sie unser Südtiroler Menü.
Gerne können Sie auch einzelne Gerichte wählen.

Godetevi il nostro menu tirolese.
Siete anche invitati a scegliere piatti individuali.

Vegetarische Gerichte als Hauptspeise

Secondi piatti vegetariani

Gemüse - Frühlingsrollen
Sauce süß-sauer | Mango - Dip
Involtini di primavera alle verdure
salsa agrodolce | salsina di mango

Kartoffelblätter von der Taistner Kartoffel
Zwiebel - Krautsalat | Sauerrahm

Frittelle di patate locali
insalata di cavolo e cipolla | panna acida

Crema di patate von der Taistner Kartoffel
schwarzer Trüffel

Vellutata di patate di Tesido
tartufo nero

Puschtra Schlutzkrapfen | Spinat - Topfen - Füllung
nach Wahl mit Parmesan und brauner Butter
oder mit gereiftem Alpkäse

“Schlutzkrapfen” Pusteresi | spinaci e ricotta
a scelta con parmigiano e burro fuso
oppure con formaggio stagionato

Hausgemachte Tagliatelle
rotes Tomaten - Pesto | Stracciatella di Burrata | Foccaccia

Tagliatelle fatte in casa
pesto rosso di pomodori | stracciatella di burrata | foccaccia

Hausgemachte Spaghetti | fruchtige Tomatensauce

Spaghetti fatti in casa | salsa di pomodoro

Sous vide gegarte Sellerieknolle | Bio Eigelb
Johannisbrotmehl | Meerrettich | Schnittlauch

Radice di sedano rapa cotta in sous vide
tuorlo d'uovo biologico | farina di carubbe | rafano | erba cipollina

Desserts | Dolci

Knusperschnitte | Schokoladencreme
Erdbeersorbet

Trancio croccante | crema al cioccolato
sorbetto di fragole

Limetten Panna Cotta
Waldfrüchte | Bio Joghurt Eis

Panna cotta al lime
frutti di bosco | gelato allo yogurt biologico

“Heiße Liebe” Tesitin
Vanilleparfait | heiße Himbeeren
weiße Luftsokolade

“Amore caldo” Tesitin
parfait di vaniglia | lamponi caldi
cioccolato bianco aerato

Tiramisù AT - Style

Tiramisù - AT Style

Sorbet des Tages | frische Früchte
Knuspergebäck

Sorbetto del giorno | frutta fresca
croccatini

Edelkäse vom Affineur Degust
und von Südtiroler Produzenten | hausgemachte Chutneys

Formaggi dell'affinatore Degust
e di produttori Altoatesini | salsine fatte in casa

Für unsere Kinder Piatti per i nostri bambini

Suppe - Zuppa

Kraftbrühe | Engelshaar | Würstel

Consommé | pastina | Würstel

Vorspeisen - Primi piatti

Hausgemachte Spaghetti oder Penne
Tomatensauce - oder Tesitin Beef Ragù

Spaghetti o penne fatti in casa
salsa di pomodoro oppure ragù di Tesitin Beef



Spinatspätzle | Schinken - Rahmsauce

Gnocchetti di spinaci | panna | prosciutto

Kartoffelnocken | Salbeibutter

Gnocchi di patate | burro alla salvia



Hauptspeisen - Secondi piatti

Alle Kinderhauptgerichte servieren wir wahlweise mit Pommes Frites, Röstkartoffel oder gekochtem Gemüse.

Tutti i secondi piatti per i bambini serviamo a scelta con patate fritte, patate arrostate oppure verdure lesse.

Hausgemachte Fischstäbchen

Bastoncini di pesce fatti in casa

Gebackenes von der Hühnerbrust

Petto di pollo fritto

Hühner - oder Kalbsschnitzel vom Grill

Bistecca di pollo oppure vitello alla griglia

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Filetto di branzino arrostito

Gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalb

Bistecca di vitello alla milanese

Unsere Speisen und Getränke können Erdnüsse, Schalenfrüchte, Milch, glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische und Krustentiere, Sojabohnen und Senf enthalten, die Allergien oder Unverträglichkeiten hervorrufen können. Gerne erteilen Ihnen unsere Mitarbeiter genaue Informationen.

I nostri cibi e le bibite possono contenere arachidi, frutta a guscio, latte, cereali contenenti glutine, uova, pesce e crostacei, soia e senape, che possono provocare allergie o intolleranze. I nostri collaboratori saranno lieti di dare ulteriori informazioni.

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
Substances or products that cause allergies or intolerances

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:

Our dishes and beverages can contain the following substances:

Cereali contenenti glutine , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	Glutenhaltiges Getreide , namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	Cereals containing gluten , namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Crustaceans and products thereof
Uova e prodotti a base di uova	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Eggs and products thereof
Pesce e prodotti a base di pesce	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Fish and products thereof
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Peanuts and products thereof
Soia e prodotti a base di soia	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Soybeans and products thereof
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Milk and products thereof (including lactose)
Frutta a guscio , vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Schalenfrüchte , namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse <i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	Nuts , namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
Sedano e prodotti a base di sedano	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Celery and products thereof
Senape e prodotti a base di senape	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Mustard and products thereof
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sesame seeds and products thereof
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	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
Lupini e prodotti a base di lupini	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Lupin and products thereof
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Molluscs and products thereof

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

If the substances specified above provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.