



**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!

The **Tesitin Beef** is an initiative that emerged from our interest in regional products and the joy of working with high-quality food. Junior Patrick, together with Alexander, a young farmer from our village, and Fabian, our village butcher, founded **Tesitin Beef by Stachahof**.

The project, breeding our own cattle, places a special emphasis on quality. The animals come from the surrounding villages, are lovingly raised in Taisten, receive high-quality feed, and are ultimately processed by our village butcher in Welsberg. The AT kitchen team aims to use all parts of the animal meaningfully to create dishes of the highest quality for you.



You'll find **Tesitin Beef by Stachahof** highlighted on our à la carte menu. Explore the unparalleled quality of our own meat production!

# Kalte Vorspeisen | Appetizers

Passeirer Saibling | Hummus  
Schnittlauchemulsion | Gurke | Kaviar

Char from Val Passiria | hummus  
chive emulsion | cucumber | caviar

Gemüse - Frühlingsrollen  
Sauce süß-sauer | Mango - Dip

Vegetable spring rolls  
sweet and sour sauce | mango dip



Hausgemachter „Fritto Misto“  
Joghurt - Zitronen Dip

Homemade “Fritto misto”  
yogurt - lemon dip

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

Tesitin Beef tartare | black truffle  
parmesan mousse | butter foam | homemade brioche



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

Tesitin Beef carpaccio | burrata  
sweet and sour onion rings | pickled chanterelles  
extra virgin olive oil "Poldo"



Vegetarisch bzw. vegetarisch bestellbar  
Vegetarian or vegetarian on request



Tesitin Beef by Stachahof

# Suppen | Soups

Rinderkraftbrühe  
kleiner Speckknödel | Gemüse

Beef consommé  
small speck dumpling | vegetables

Gulaschsuppe vom Tesitin Beef  
hausgemachtes Brioche

Tesitin Beef goulash soup  
homemade brioche



Cremesuppe von der Taistner Kartoffel  
schwarzer Trüffel

Potato cream soup  
black truffle



Vegetarisch bzw. vegetarisch bestellbar  
Vegetarian or vegetarian on request



Tesitin Beef by Stachahof

# Warme Vorspeisen

## Warm appetizers

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

Homemade tortelli | Tesitin Beef | celeriac cream  
truffle | wild herbs | crispy mountain cheese



Kartoffelbonbon | Taistner Damhirsch  
Karottencreme | gepickelte Holunderbeere | Sezuan Pfeffer

Patato ravioli | fallow deer  
carrot cream | pickled elderberry | Sezuan pepper

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

Traditional "Schlutzkrapfen" | spinach-curd filling  
At choice with parmesan cheese and brown butter  
or matured alp cheese



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

Homemade tagliatelle  
"red tomato pesto" | stracciatella di burrata | foccaccia



Hausgemachte Spaghetti | fruchtige Tomatensauce

Homemade Spaghetti | tomato sauce



Hausgemachte Penne | Ragù vom Tesitin Beef

Homemade Penne | Bolognese of Tesitin Beef



Vegetarisch bzw. vegetarisch bestellbar  
Vegetarian or vegetarian on request



Tesitin Beef by Stachahof

# Hauptspeisen | Main course

Tagliata vom Angus Rind  
Ofentomate | Focaccia | Feta | Rauke

Tagliata of Angus Beef  
oven tomato | focaccia | feta | rocket salad

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

Black Tiger shrimps  
tomatoes - olives - capers - ragù | potatoes

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

“Wienerschnitzel”  
potato - radish - salad | cranberry - apple jam

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



Sous vide cooked celery | organic egg yolk  
carob flour | horseradish | chives

## AT - Premium Burger

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



130 g Tesitin Beef | brezel buns | mountain cheese  
red onions | Speck | tomatoes | salad | burger sauce



Vegetarisch bzw. vegetarisch bestellbar  
Vegetariano oppure vegetariano a richiesta



Tesitin Beef by Stachahof

# Für unsere Fischliebhaber For fish lovers

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

Our kitchen team prepares every  
day a fresh fish dish.  
Please contact our service team  
and let us advise you.



# Südtiroler Menü | Menu tirolese

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

(ohne Selchfleisch als vegetarische Variante)



Local potato fritters | onion coleslaw  
sour cream | smoked meat

(without smoked meat as a vegetarian option)

Hausgemachte Käsepressknödel | Ahrntaler Graukäse  
Krautsalat | Butter | Schnittlauch

Homemade pressed cheese dumplings | local grey cheese  
cabbage salad | butter | chives



Gulasch vom Tesitin Beef  
buntes Gemüse | cremige Polenta vom Römerhof

Tesitin Beef goulash  
vegetables | creamy polenta from „Römerhof“



Buttermilch Kaiserschmarren  
hausgemachte Preiselbeer Marmelade

Caramelized buttermilk “Kaiserschmarren”  
homemade cranberry jam

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

Enjoy our Tyrolean menu.  
You are also welcome to choose individual dishes.



Vegetarisch bzw. vegetarisch bestellbar  
Vegetarian or vegetarian on request



Tesitin Beef by Stachahof

# Vegetarische Gerichte als Hauptspeise

## Vegetarian specials as a main course

Gemüse - Frühlingsrollen  
Sauce süß - sauer | Mango - Dip

Vegetable spring rolls  
sweet and sour sauce | mango dip

Kartoffelblätter von der Taistner Kartoffel  
Zwiebel - Krautsalat | Sauerrahm

Local potato fritters | onion coleslaw  
sour cream

Cremesuppe von der Taistner Kartoffel  
schwarzer Trüffel

Potato cream soup  
black truffle

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

Traditional "Schlutzkrapfen" | spinach-curd filling  
at choice with parmesan cheese and brown butter  
or matured alp cheese



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

Homemade tagliatelle  
red tomato pesto | stracciatella di burrata | foccaccia

Hausgemachte Spaghetti | fruchtige Tomatensauce

Homemade Spaghetti | tomato sauce

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

Sous vide cooked celery | organic egg yolk  
carob flour | horseradish | chives

# Desserts | Sweets

Knusperschnitte | Schokoladencreme  
Erdbeersorbet

Crunchy slice | chocolate cream  
strawberry sorbet

Limetten Panna Cotta  
Waldfrüchte | Bio Joghurt Eis

Lime panna cotta  
wild berries | organic yogurt ice cream

“Heiße Liebe” Tesitin  
Vanilleparfait | heiße Himbeeren  
weiße Luftschokolade

“Hot love“ Tesitin  
vanilla parfait | hot raspberries  
white air chocolate

Tiramisù AT - Style

Tiramisù - AT Style

Sorbet des Tages | frische Früchte  
Knuspergebäck

Sorbet of the day | fresh fruits  
crispy biscuits

Edelkäse vom Affineur Degust  
und von Südtiroler Produzenten | hausgemachte Chutneys

Fine cheeses from the affineur Degust  
and south tyrolean producers | homemade chutneys

# Für unsere Kinder | For the children

## Suppe - Soup

Kraftbrühe | Engelshaar | Würstel

Consommé | noodles | sausages

## Vorspeisen - Warm appetizers

Hausgemachte Spaghetti oder Penne  
Tomatensauce - oder Tesitin Beef Ragù

Homemade spaghetti or penne  
Tomato sauce or Tesitin Beef ragu



Spinatspätzle | Schinken - Rahmsauce

Spinach "Spätzle" | cream | ham

Kartoffelnocken | Salbeibutter

Potato gnocchi | sage butter



## Hauptspeisen - Main course

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

All the main courses of the children can be served with a choice of fries, roasted potatoes or boiled vegetables.

Hausgemachte Fischstäbchen

Homemade fish fingers

Gebackenes von der Hühnerbrust

Baked from chicken breast

Hühner - oder Kalbsschnitzel vom Grill

Grilled chicken or veal

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Roasted sea bass fillet

Gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalb

Baked „Wienerschnitzel“

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.

Our food and drinks can contain peanuts, nuts, milk, cereals containing gluten, eggs, fish and crustaceans, soybeans and mustard, which can cause allergies or intolerance. Our staff will be happy to provide you with detailed information.

**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:

<b>Cereali contenenti glutine</b> , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	<b>Glutenhaltiges Getreide</b> , namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	<b>Cereals containing gluten</b> , namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
<b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei	<b>Krebstiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Crustaceans</b> and products thereof
<b>Uova</b> e prodotti a base di uova	<b>Eier</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Eggs</b> and products thereof
<b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce	<b>Fische</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Fish</b> and products thereof
<b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi	<b>Erdnüsse</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Peanuts</b> and products thereof
<b>Soia</b> e prodotti a base di soia	<b>Sojabohnen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Soybeans</b> and products thereof
<b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<b>Milch</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<b>Milk</b> and products thereof (including lactose)
<b>Frutta a guscio</b> , 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.	<b>Schalenfrüchte</b> , 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;	<b>Nuts</b> , 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;
<b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano	<b>Sellerie</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Celery</b> and products thereof
<b>Senape</b> e prodotti a base di senape	<b>Senf</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Mustard</b> and products thereof
<b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo	<b>Sesamsamen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Sesame</b> seeds and products thereof
<b>Anidride solforosa e solfiti</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	<b>Schwefeldioxid und Sulphite</b> in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzeihfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;	<b>Sulphur dioxide and sulphites</b> at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO <sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
<b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini	<b>Lupinen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Lupin</b> and products thereof
<b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi	<b>Weichtiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Molluscs</b> 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.

We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU and non-EU are used.