

Vorrei qualcosa di dolce



	AFFOGATO AL CAFFÈ	7,20
	CANEDERLI DOLCI DI RICOTTA STAGIONALI frutta marinata // panna acida allo yuzu	12,80
	CRÈME BRÛLÉE ALLE ERBE ALPINE crumble // sorbetto ai frutti di bosco	12,80
	SORBETTO A SCELTA DELLO CHEF vodka	8,80

Matrimoni & feste

I nostri spazi – i vostri sogni:
matrimoni e molto altro al
Kracherlemoos.
Vi sposate? Anche
noi siamo pronti –
contattateci per un'offerta
non vincolante!

Kracherlemoos Consiglio segreto

IL KAISERSCHMARRN AL KRACHERLEMOOS – PERFETTO DA CONDIVIDERE (2 PERSONE) 22,80

Scegli il tuo contorno preferito: **2,80**
composta di mele // composta di prugne // gelato alla vaniglia

*** SI PREGA DI CONCEDERE ALLA CUCINA 25 MINUTI DI TEMPO.**

CAFFÈ

ESPRESSO	3,80
ESPRESSO DOPPIO	6,20
ESPRESSO MACCHIATO	4,10
ESPRESSO MACCHIATO DOPPIO	6,50
ESPRESSO CORRETTO	6,80
CAPPUCCINO	5,80
MOCACCINO	6,00
CAFFÈ ALLUNGATO	5,20
LATTE MACCHIATO	5,90
TAZZA DI TÈ	5,00
TAZZA DI TÈ CON RUM	7,00
LIMONE CALDO	4,50
CIOCCOLATA CALDA	5,20

LIQUORI

DISARONNO AMARETTO ORIGINALE	4 cl	4,80
CHAMBORD CASSIS	4 cl	4,80
BAILEYS IRISH CREAM	4 cl	4,80
MOLINARI SAMBUCCA	4 cl	4,80

ANALCOLICI

SPRITZ DI SUCCHI (succhi RAUCH assortiti)	0,4 l	6,80
SODA AL LIMONE	0,4 l	6,80
TÈ FREDDO LIMONE // PESCA	0,33 l	6,80
SPRITZ AL SAMBUCO	0,4 l	6,80
SOFT DRINK COLA // SPEZI // FANTA // ALMDUDLER	0,33 l	6,80
LE TRIBUTE TONICA // GINGER ALE // OLIVE // POMPELMO ROSA	0,33 l	7,80
EVENING SKY MOCKTAIL		9,80

DISTILLATI

HÄMMERLE ALBICOCCA // SAMBUCO	2 cl	8,80
HÄMMERLE WILLIAMS	2 cl	8,40
HÄMMERLE LAMPONE	2 cl	8,00
HÄMMERLE SORBO DEGLI UCCELLATORI	2 cl	14,00
PSENNER NOCCIOLA // WILLIAMS // ALBICOCCA // LAMPONE	2 cl	4,80
PSENNER HONIG-WILLIAMS	2 cl	4,20



Il legno antico incontra il gusto moderno.

Aperitivi esclusivi, cocktail o champagne –
al Kracherlemons il piacere speciale fa semplicemente
parte dell'esperienza.

APERITIVI

LILLET BUTTERFLY SPRITZ 8,80
prosecco // yuzu // acqua minerale

WEISS SAUER SPRITZ 7,80
vino bianco // acqua minerale

APEROL SPRITZ 8,80
prosecco // aperol // acqua minerale

LILLET SPRITZ 8,80
prosecco // lillet blanc // acqua minerale

LILLET WILD BERRY 8,80
lillet blanc // schweppes original wild berry

HUGO 8,80
prosecco //
sciroppo di fiori di sambuco // acqua minerale

CAMPARI SPRITZ 8,80
prosecco // campari // acqua minerale

CAMPARI ORANGE 8,80
campari // succo d'arancia

CAMPARI SODA 7,80
campari // acqua minerale

SANBITTER 4 cl 5,50

SANBITTER ORANGE 8,80

PERNOD 4 cl 4,50

CYNAR 4 cl 4,80

MARTINI BIANCO // ROSSO 4 cl 5,50

PORTO QUINTA NOVAL 5 cl 5,90

SHERRY LUSTAU DRY // SWEET 5 cl 5,90

CALICE DI PROSECCO BIANCO // ROSÉ 0,125 8,80

SPUMANTE ROYAL 0,125 12,80
prosecco // cassis

Cocktail?

Il nostro team prepara volentieri il tuo cocktail preferito.
Basta chiedere! **12,80**

CHAMPAGNE

CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE 0,375 l 89,00
CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE 0,75 l 125,00
CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE 1,5 l 260,00

CHARLES HEIDSIECK ROSÉ RÉSERVE 0,75 l 155,00

DRAPPIER BRUT CARTE D'OR 0,375 l 44,00
DRAPPIER BRUT CARTE D'OR 0,75 l 88,00
DRAPPIER BRUT CARTE D'OR 1,5 l 176,00

ACQUA

ACQUA MONTES FERMA // FRIZZANTE 0,33 l 4,80

ACQUA MONTES FERMA // FRIZZANTE 0,75 l 6,80

ACQUA DEL RUBINETTO // SODA 1 l 3,80

BIRRE

BENEDIKTINER HELL ALLA SPINA 0,3 l 4,20

BENEDIKTINER HELL 0,5 l 5,80

RADLER 0,5 l 5,10

BENEDIKTINER WEISSBIER 0,5 l 5,90

BENEDIKTINER WEISSBIER ANALCOLICA 0,5 l 5,70

BITBURGER PILS 0,33 l 4,80

BITBURGER PILS ANALCOLICA 0,33 l 4,50

Antipasti & zuppe



PANE FATTO IN CASA

burro salato // creme stagionali // speck di pancia
aggiunta di pane

9,80

4,80

TATAR DI FILETTO DI MANZO KRACHERLEMOOS

aioli al tartufo // uovo di quaglia // capperi // chips di patate

26,80

FITELLO TONNATO ALPINO DI TROTA

crescione // pomodorini ciliegia

24,80

ZUPPA DI MANZO "OCHSENSUPPERL"

verdure di radice // gnocchetti di semolino // erba cipollina

9,80



VELLUTATA FREDDA DI BARBABIETOLA

trota affumicata // mela // rafano

11,80



Carta dei vini digitale

Ti manca il tuo vino
preferito?
Faccelo sapere per tempo.
Su prenotazione
realizziamo molti vini
pregiati su richiesta.

DISTILLATI

GANSLOSER BLACK RUM 4 cl 10,00

GANSLOSER BLACK RUM DC 4 cl 16,80

GANSLOSER BLACK GIN 4 cl 9,00

GANSLOSER BLACK GIN DC 4 cl 12,00

GANSLOSER GIN 1905 ANALCOLICO 4 cl 7,00

GANSLOSER GIN 1905 DC ANALCOLICO 4 cl 8,50

GANSLOSER VODKA 4 cl 8,00

GANSLOSER NOCCIOLA 2 cl 7,90

ABSOLUT VODKA 4 cl 4,80

NONINO GRAPPA IL MOSCATO 2 cl 4,90

POLI GRAPPA SARPA ORO 2 cl 4,90

ELIGO DELL'ORNELLAIA
GRAPPA RISERVA 2 cl 7,50

REMY MARTIN VSOP 4 cl 12,00

REMY MARTIN XO 4 cl 39,00

MARKER'S MARK BOURBON WHISKY 4 cl 8,00

DALWHINNIE 15 YEARS SCOTCH
SINGLE MALT WHISKY 4 cl 11,00

LAGAVULIN ISLAY 16 YEARS
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY 4 cl 19,00

AMARI

AVERNA 4 cl 4,80

FERNET BRANCA 4 cl 4,80

RAMAZOTTI 4 cl 4,80

CAMPARI 4 cl 4,80

PERNOD 4 cl 4,80



Regalare momenti di piacere

L'attesa è, come si
sa, la cosa più bella –
sorprendi le persone a te
care con uno dei nostri
buoni gastronomici!



vegetariano



vegano

Insalate – scegli la tua verdura preferita



VERDURA PICCOLA

7,80

VERDURA GRANDE

10,80

IL TUO CONDIMENTO PREFERITO

SALSA AL SESAMO



SALSA BALSAMICA AL TARTUFO

SALSA AL FRUTTO DELLA PASSIONE

PERSONALIZZA LA TUA INSALATA

BOCCONCINI DI POLLO FRITTO //

AIOLI AI SEMI DI ZUCCA

9,80

GAMBERI GIGANTI SALTATI (3 PEZZI)

10,80

SPECK TIROLESE

9,80

Tradizione & piatti amati

ARROSTO DI CIPOLLE (ZWIEBELROSTBRATEN)

33,80

roastbeef cotto sous-vide // cipolle brasate // taccole // speck
purè di patate



SCHLUTZKRAPFEN KRACHERLEMOOS

24,80

ripieno di spinaci e porcini // pomodoro fuso // burro nocciola
formaggio di montagna

disponibile anche in variante vegana

SCHNITZEL VIENNESE ORIGINALE

33,80

insalata di patate e cetrioli // mirtilli rossi // guarnizione al limone

TROTA DI LEUTASCH INTERA

29,80

burro alle mandorle // patate al prezzemolo

PADELLA KRACHERLEMOOS

24,80

filetto di maiale in crosta di speck // funghi in salsa cremosa // spätzle al burro

Dicci cosa ami

Il tuo piatto preferito
non è in carta? Facci
sapere per tempo – su
prenotazione saremo
felici di creare qualcosa su
misura per il tuo gusto.



Kracherlemoos Sundowner

Gansloser Rum, gin o vodka
con selezionati mixer
Le Tribute e raffinati snack,
perfetto per un aperitivo
al tramonto con gli amici.
Il nostro team di servizio
vi consiglierà volentieri.

Gentile ospite! Le informazioni sugli ingredienti dei nostri piatti che possono causare allergie o intolleranze sono disponibili su richiesta presso il nostro personale di servizio. Chiedi pure la nostra scheda allergeni.

I prezzi indicati sono espressi in euro e includono l'IVA vigente.

La mancia non è inclusa.

STEAKS & MORE

Fresco dalla griglia e preparato individualmente per te –
per i tagli più grandi ti chiediamo gentilmente un po' di pazienza,
circa 30 minuti.

Insieme al nostro team troverai il tuo "Special Cut" –
disponibile anche su prenotazione anticipata.

Special Cuts

FILETTO DI MANZO	21,80
RIBEYE	20,80

I prezzi indicati si intendono per 100 grammi.

Contorni

PATATINE AL TARTUFO	14,80
parmigiano // pepe nero // erba cipollina // aioli al tartufo	



VERDURE GRIGLIATE	6,80
-------------------	------



PURÈ DI CAROTE E PATATE	6,80
-------------------------	------

Salse

SALSA BBQ LORENZ	3,80
------------------	------

SALSA CREMOSA AL PEPE VERDE	3,80
-----------------------------	------



BURRO ALLE ERBE	3,80
-----------------	------

Extra

FOIE GRAS 50 grammi	15,80
------------------------	-------

3 GAMBERONI FRITTI	10,80
--------------------	-------



vegetariano



Kracherlemoos Alpinza

La nostra Alpinza viene preparata con un impasto Pinsa unico, particolarmente leggero e arioso – una moderna interpretazione della classica pizza. Viene arricchita con ingredienti regionali accuratamente selezionati, provenienti da prati, boschi e laghi.

Così uniamo i sapori alpini alla qualità artigianale e a una cultura dell'impasto davvero speciale.

ALPINZA DEL LAGO DI MONTAGNA

18,80

crème fraîche // trota salmonata marinata // pomodorini ciliegia
cipolla rossa // rucola

ALPINZA DAL PRATO ALPINO

18,80

pomodoro // mozzarella // origano // speck tirolese // rucola
aceto balsamico invecchiato

Un progetto del cuore diventa un libro di cucina.



Fine Food & Classic Cars è il **primo libro di cucina di Lorenz Maria Grießer** – un connubio unico tra alta cucina e le più belle auto d'epoca della storia automobilistica.

35 straordinari classici incontrano 35 piatti signature creati appositamente. Per ogni veicolo il libro racconta la sua storia, arricchita da abbinamenti di vino consigliati, dettagli tecnici e fotografie di alta qualità.

Pubblicazione
ufficiale
in occasione della
Fiera del Libro di
Francoforte
nell'autunno
2026.

Curiosi di saperne di più?

Il nostro team di servizio sarà lieto di accettare
la vostra prenotazione anticipata.

Il menu dei bambini al Kracherlemoos

Menu Bambini

Un bicchiere di succo di lampone
(Sciroppo di lamponi
con acqua del rubinetto)
1 piatto principale a scelta
1 pallina di gelato Mampfi Mix a scelta
(cioccolato, vaniglia o fragola)

12,80

ISAR EXPEDITION

bastoncini di pesce croccanti // purè di patate

AVVENTURA KARWENDEL

cotoletta // patatine fritte

SUSI E STROLCHI

pasta // salsa di pomodoro o bolognese

