

Herzlich Willkommen auf der Familienalm

Ist diese Aussicht auf die Texelgruppe und das zauberhafte Meraner Land mit seinen blühenden Tälern und faszinierende Berggipfel nicht wie aus dem Bilderbuch?

Entdecken Sie die einzigartige Bergkulisse und erkunden Sie die Schönheiten der Natur

Genießen Sie die vielen liebevollen Details und das einzigartige Flair der 1. Familienalm Südtirols, herzlich zubereitete Gerichte, Kuchen, Kaffee

Wir, Heidi & Sepp Gamper und das ganze Team der TaserAlm, sind zu jeder Zeit gerne für Sie da und wünschen Ihnen einen tollen Aufenthalt.

Un caloroso benvenuto alla malga Taser

Il meraviglioso panorama del Gruppo di Tessa e dell'incantevole territorio meranese con le sue rigogliose vallate e suggestive montagne non può non essere paragonato ad una splendida pittura.

Scoprite lo splendido scenario delle montagne ed esplorate la bellezza della natura...

GodeteVi la raffinatezza dei dettagli e l'eleganza del comfort nella 1^a malga per famiglie dell'Alto Adige, ...

*Siamo sempre qui per Voi!
La Vostra Famiglia Gamper con tutto il Team*

Mit einem Klick im Internet / One-Click Login

Sie können unter dem frei zugänglichen WLAN-Netz *Free-WIFI-Taseralm* eine beliebige Internetseite öffnen. In der Folge gelangen Sie automatisch zur Anmeldeseite. Ein Klick auf "Login" und Sie sind angemeldet. È possibile connettersi alla rete Wi-Fi di libero accesso *Free-WIFI-Taseralm* e aprire qualsiasi sito Internet. In seguito, si verrà indirizzati alla pagina attraverso cui è possibile accedere a Internet. Basta cliccare su "Login".





Die **Meraner Genusswerkstatt** ist Bühne und gleichzeitig Kontaktpunkt zwischen **mediterraner und alpiner Küche**.
Zutaten aus beiden Kulturkreisen treffen ganzjährig in speziellen Gerichten in Restaurants, bei **Kochkursen** und **kulinarischen Events** aufeinander. Bei allen Initiativen wird mit alpinen und mediterranen Produkten gearbeitet und kreative Gerichte entstehen.
Alle Informationen zur Meraner Genusswerkstatt finden sich unter www.genusswerkstatt.it

L'**Officina del gusto a Merano** si propone come punto d'incontro tra la **cucina mediterranea e quella alpina**. Nel corso di tutto l'anno, i ristoranti che propongono **piatti speciali**, i **corsi di cucina** e gli **eventi gastronomici** celebrano l'incontro delle culture culinarie di nord e sud. L'Officina del gusto a Merano vuole promuovere i prodotti della cucina alpina e mediterranea, per creare piatti innovativi e sorprendenti.

Per ulteriori informazioni sull'officina del gusto a Merano visitate il sito www.officinadelgusto.bz.it

MERANER GENUSSWERKSTATT

L'OFFICINA DEL GUSTO A MERANO

Gedünstete Roggenkörner
mit Ziegenkäsebällchen in Lardomantel und eingelegten Feigen
Grani di segale al vapore
con formaggio fresco di capra in mantello di Lardo con ficchi
13,80.- €

Schüttelbrotbandnudel
mit Salsiccia, Tropea Zwiebel und gerösteten Walnüssen
Tagliatelle di pan croccante
con salsiccia, cipolla di tropea e noci tostati
12,00.- €

UNSERE ALM SUPPEN

LE NOSTRE MINESTRE

Speck- oder Leberknödel in der Rinderkraftbrühe

Canederli di speck o fegato in brodo di manzo

7,00.- €

Nudelsuppe mit leicht angeräucherter Hauswurst

Pastina in brodo con salsiccia leggermente affumicata

7,00.- €

Bergkräuter-Frittatensuppe

Minestra con tagliolini di crespelle alle erbe di montagna

6,80.- €

AUS UNSERER ALM BIO-ECKE

DAL NOSTRO ANGOLO BIOLOGICO

“Paradeissalat”* mit Tomatendressing*, Burrata*,
frischem Salat* aus unserem Garten und hausgemachtem Olivenbrot*

Insalata di pomodori con burrata*,*

insalata fresca del nostro giardino e pane alle olive fatto in casa**

15,50.-€

Hausgemachte Kräutermaccheroni*
mit Basilikumpesto* und Datteltomaten*

Maccheroni alle erbe fatti in casa

con pesto di basilico e pomodorini**

15,00.-€

* aus kontrolliert biologischem Anbau – da agricoltura biologica certificata

UNSERE ALM SPEZIALITÄTEN

I NOSTRI PRIMI

Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Steinpilzen

Tagliatelle fatte in casa con porcini freschi

14,50.-€

Hirschcarpaccio mit Rucola, Parmesstreifen und eingelegten Steinpilzen

Carpaccio di cervo con rucola, fettine di parmigiano e porcini marinati

15,50.-€



Drei Rote-Beete Knödel auf Gorgonzolasauce

Tre canederli alla barbabietola su salsa di gorgonzola

14,50.-€

Hauswurst mit Sauerkraut und einem Speckknödel
Salsiccia fatta in casa con crauti e canederlo allo speck

11,00.-€

Würzig gebratene Truthahnstreifen auf mariniertem Salatbeet

Fettine di tacchino arrostate su insalata marinata

12,20.-€

Gemischter Salat / Insalata mista

5,50.-€

Speckkrautsalat / Insalata di cavolo con speck

5,50.-€

Warme Küche bis 14.30 Uhr / Cucina calda fino alle ore 14.30

Bei Bedarf verwenden wir auch Tiefkühlprodukte.

Per la preparazione di alcune pietanze si utilizzano anche prodotti congelati.

UNSERE ALM HAUPTSPEISEN

I NOSRTI SECONDI PIATTI

Kaiserschmarrn
mit hausgemachter Preiselbeermarmelade oder Apfelmus
con marmellata di mirtilli rossi fatta in casa o composta di mele
9,40.- €

Kaiserschmarrn
mit Dinkel-Vollkornmehl (laktosefrei)
con farina integrale al farro (senza lattosio)
9,80.- €

Spiegeleier* mit Speck und Röstkartoffel
Uova al tegamino con speck e patate arrostiti*

* BIO-Eier vom Pennhof (Barbian) – Uove-BIO

11,20.- €

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes oder Röstkartoffeln
Cotoletta alla milanese di maiale impanata
con patate fritte o patate arrostiti
13,60.- €

Geschmorte Kalbswangerln mit Reis und Frühlingsgemüse
Guanciotte di vitello brasate con riso e verdure miste
17,20.- €

„Taserpfand'l“ (Schöpsernes) mit Knödel oder Reis **
Costine d'agnello nella padella con canederli o riso **
14,50.- €

** nur Sonntag's – solo la domenica

UNSERE ALM EIS & EISBECHER

I NOSTRI DOLCI E GELATI

3 Kugeln gemischtes Eis

Gelato misto (3 palline)

4,60.- €

Eisschokolade

Ciocolata fredda con gelato e panna

6,50.- €

Eiskaffee

Caffè con gelato e panna

6,50.- €

Bananensplit - *Bananasplit*

Eis, Banane, Sahne und Schokosauce

Gelato, banana, panna e crema al cioccolato

7,00.- €

Eierlikörbecher - *Coppa al Zabov*

Eis, Eierlikör, Krokant und Sahne

Gelato, Zabov, croccante di nocciola e panna

7,40.- €

Walnussbecher - *Coppa alle noci*

Eis, Walnüsse, Nusslikör und Sahne

Gelato, noci, liquore di noci e panna

7,40.- €

Amarenabecher - *Coppa all'amarena*

Eis, Amarenakirschen und Sahne

Gelato, ciliegie all'amarena e panna

7,60.- €

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Gelato di vaniglia con lamponi caldi

7,40.- €

KUCHEN

TORTE

Apfelstrudel - <i>Strudel di mele</i>	3,60.- €
Linzertorte - <i>Torta di Linz</i>	3,60.- €
Kuchen nach Wahl - <i>Diverse torte</i>	3,60.- €
Portion Sahne - <i>Porzione di panna</i>	1,50.- €
Portion Vanillesauce - <i>Porzione di crema alla vaniglia</i>	1,60.- €

KALTE GERICHTE

PIATTI FREDDI

Belegtes Brot - Panino imbottito mit gekochtem Schinken, Speck, Käse <u>oder</u> Salami <i>con prosciutto, speck, formaggio <u>o</u> salame</i>	5,20.- €
Portion Speck mit Brot (geschnitten <u>oder</u> am Stück) <i>Porzione di speck con pane (tagliato fine <u>o</u> a fetta intera)</i>	11,00.- €
Kaminwurze mit Brot <i>Wüstel affumicato con pane</i>	7,20.- €
Vegetarisches Marendbrett (Pellkartoffeln, versch. Käsesorten und hausgemachtes Paarlbrod) <i>Patate lesse, formaggi misti e pane nero fatto in casa</i>	13,20.- €
Marendbrett (Speck, Kaminwurze und Käse) mit Brot <i>Speck, formaggio e wüstel affumicato con pane</i>	13,20.- €

UNSERE GETRÄNKE

LE NOSTRE BEVANDE

BIERE

BIRRE

Euro

Bier vom Faß 0,2/0,4	2,10.-/4,00.-
Birra alla spina	
Radler (Bier u. Limo) 0,2/0,4	2,10.-/4,00.-
Radler (birra e limonata)	
Bockbier (Mönchshof) 0,5	4,60.-
Birra scura (Bockbier)	
Hefeweizen v. Faß 0,3/0,5	3,00.-/4,60.-
Birra con lievito	
Hefe-Cola / Hefe-Limo 0,3/0,5	3,00.-/4,60.-
Birra von lievito con cola/limonata	
Paulaner Hefe (Alkoholfrei) 0,3	3,00.-
Paulaner Hefe (analcolica)	
Paulaner-Zitrone (Alkoholfrei) 0,3	3,00.-
Paulaner-Zitrone (analcolica)	
Krombacher (Alkoholfrei)	3,20.-
Krombacher (analcolica)	
Bio-Dinkel Weisse (alkoholfrei) 0,5	5,00.-
Birra biologica con lievito-al farro (analcolica)	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

BIBITE ANALCOLICE

Euro

Cola, Spezi 0,2/0,4	2,10.-/4,00.-
Aranciata, Limonade 0,2/0,4	2,10.-/4,00.-
Eistee Pfirsich, 0,2/0,4	2,10.-/4,00.-
Tè freddo alla pesca	
Naturapfelsaft 0,2/0,4	2,10.-/4,00.-
Succo di mela naturale	
Apfelschorle 0,2/0,4	2,00.-/3,80.-
Succo di mela con minerale	
Traubensaft 0,2/0,4	2,10.-/4,00.-
Succo d'uva	
Jambo (Aprikosen) 0,2/0,4	2,10.-/4,00.-
Jambo (Albicocca)	
Jambo (Karotte/Orange) 0,2/0,4	2,10.-/4,00.-
Jambo (carote-arancia)	
Johannisbeersaft 0,2/0,4	2,10.-/4,00.-
Succo di ribes	
Holundersaft (hausgem.) 0,2/0,4	2,00.-/3,80.-
Succo di fior di sambuco fatto in casa	
Mineral 0,2/0,5	1,50.-/2,80.-
Minerale (naturale o gasata)	
Sportwasser (Min/Limo) 0,2/0,4	2,00.-/3,80.-
Frische Milch 0,2/0,4	1,80.-/3,50.-
Latte fresco	

FRISCHGEPRESSTE SÄFTE — SPREMUTE

Apfelsaft (<i>Succo di mela</i>)	3,60.-
Karottensaft (<i>Succo di carote</i>)	3,60.-
Apfel-/Karottensaft (<i>Succo di mele e carote</i>)	3,60.-

WARME GETRÄNKE

BIBITE CALDE

	Euro
Caffè Espresso	1,40.-
Caffè Macchiato	1,40.-
Latte Macchiato	2,70.-
Tasse Kaffee (Caffè Americano)	2,40.-
Kännchen Kaffee (Porzione di caffè)	4,20.-
Capuccino	2,40.-
Heiße Schokolade (Cioccolata calda)	2,20.-
Verschiedene Teesorten von Viropa (Tè diversi di Viropa)	2,40.-
Tee mit Rum (Tè al rum)	4,20.-
Jagertee (Jagertè)	4,00.-
Orangen- oder Rumpunch (Punch all'arancia o al rum)	4,00.-

APERITIF

APERITIVI

	Euro
Prosecco	3,50.-
Prosecco Holunder (fior di sambuca)	4,00.-
Hugo	4,00.-
Veneziano	4,00.-
Campari Soda	3,00.-
Bitter San Pellegrino	3,00.-

OFFENE WEINE

VINI SFUSI

WEIßWEINE - VINI BIANCHI

			1/4 lt.	1/2 lt.	1 lt.
Weissburgunder	Meran-Burggräfler	1,60€	3,00€	5,80€	11,20€
Chardonnay	Pförtl - Schenna	3,60€	7,20€	14,40€	
Pfefferer (Goldmuskateller)	Schreckbichl	3,30€	6,50€	13,00€	
Reserve della Contessa	(Bio) Manincor	4,20€	8,40€	16,80€	

ROTWEINE - VINI ROSSI

Hauswein aus dem Etschtal	Eigenbau	1,50€	2,90€	5,60€	11,00€
Vernatsch	Meran-Burggräfler	1,50€	2,90€	5,60€	11,00€
Lagrein Perl	Kellerei Bozen/Magd.	4,20€	8,20€	16,40€	
Cabernet	Pförtl - Schenna	4,20€	8,20€	16,40€	
Südtiroler Blauburgunder	Innerleiterhof - Schenna	5,00€	9,80€	19,60€	

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte

Altra scelta nella nostra dei vini



www.s-caffe.com



www.fairtradeitalia.it

Wir haben uns für Fairtrade entschieden

- Weil dadurch Arbeiter und Bauern in Entwicklungsländern unterstützt, respektiert und gerecht entlohnt werden;
- Weil es eine nachhaltige Landwirtschaft fördert, die Umstellung auf biologischen Anbau erleichtert und den Auswirkungen des Klimawandels entgegenwirkt;
- Weil wir daran glauben, dass jeder Einzelne mit seinen täglichen Entscheidungen die Welt verändern kann: **auch Du.**

Abbiamo scelto Fairtrade

- Perché rispetta e sostiene i lavoratori e gli agricoltori dei Paesi in via di sviluppo retribuendo equamente il loro lavoro;
- Perché promuove un'agricoltura sostenibile, incentiva la conversione al biologico e lavora per contrastare gli effetti del cambiamento climatico
- Perché crediamo nel potere di ogni persona di cambiare il mondo con le scelte quotidiane: **anche le tue.**



Das Projekt „Schenna schmeckt- 100 % Genuss vom Bauern“ wurde auf Initiative des HGV (Hotelier-und Gastwirteverband) und der Landwirte von Schenna ins Leben gerufen. Der Grundgedanke dabei ist es, den Gästen lokale, saisonale und frische Produkte auf den Teller zu bringen, welche direkt von den Bauern in Schenna angebaut werden. Mit Freude und Zuversicht unterstützen wir das tolle, zukunftsweisende Projekt.

Il progetto "Sapori di Schenna - 100% prodotti dell'agricoltore" è stato avviato su iniziativa dell'HGV (associazione alberghiera e ristorazione) e dei contadini di Schenna. L'idea di base è servire i prodotti locali, freschi e stagionali agli ospiti, che vengono coltivati direttamente dai contadini di Schenna. Con gioia e fiducia sosteniamo questo bellissimo progetto.

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	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	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	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.