



Fam. Valentini | www.bioch.it | +39 329 5914008

BIOCH é na parora liada ala vila de Biei, da süa pert liada al cognom Willeit. Ala basa de Biei, Bioch y de Plaiönn (a la lla) é la parora celtica "bilìa", che orô dí "ciüch". Tl ladin s'àra trasformé te "bia", denant che morí fora. Chèsta parora "bia" é gnüda colegada cun le sufis -ETUM (= lad. EI) = Biei = post da ciüc y cun le sufis UCCU (= lad. OC) = Bioch. Le significat é ince plü o manco "post da ciüc" (= desmostra che al se trata de n post che é gnü runcé)

Tla Val Badia unse 4 posc che á inom Bioch: un a San Martin (le su, olache al é storicamënter ince ciases) y 3 tl'Alta Badia, un de chi olache nos un la Ütia de Bioch.

Giulan a Univ. Prof. Dr. Paul Videsott
y Dr. Daria Valentin

IT L'origine del nome BIOCH è legata alla „vila“ di „Biei“ e quest'ultima dal cognome „Willeit“. La base di questa parola è gallica *bilìa il che vuol dire ceppo – Bioch é un posto nel quale una volta c'erano tanti ceppi.

DE Der Name BIOCH stammt vom Weiler „Biei“, dieser vom Nachnamen „Willeit“. Die Basis dieses Wortes stammt aus dem Gallischem „*bilìa“ und dies bedeutet Baumstumpf.

Bioch ist ein Ort wo früher viele Baumstümpfe sich befanden.

EN The name "Bioch" haes from the hamlet "biei" in Alta Badia. The basis of this word is from the old Gallic "bilìa" which means tree stump. Bioch is a location where , in the mists of history, there were once many tree stumps.

#rifugiobioch | @rifugiobioch | www.bioch.it | Lounge Bioch Spotify

Index:

Italiano: da pagina no. 5 a pagina 8

Deutsch: von Seite 9 bis Seite 12

English: from page 13 until page 16

MENÜ Y CHERTA DI VINS
Menù e Carta Vini Digitale
Digitale Speise- und Getränkearte
Digital Menu and Wine List

www.bioch.it



Sotto ad ogni portata potete trovare un vino consigliato da noi, un abbinamento che a nostro parere esalta e si sposa alla perfezione con il sapore del piatto. Ci siamo basati principalmente sulle cantine dell'Alto Adige, ma non dimenticando l'immenso patrimonio enologico nazionale.

Zu jedem Gericht finden Sie in unserer Speisekarte auch unsere persönliche Weinempfehlung. Unser Weinkeller hält für Sie eine erlesene Auswahl der besten Etiketten aus der Weinwelt Südtirols und Italiens bereit. Genießen Sie zu Ihrem Essen einen Wein, der die Aromen aus unserer Küche am besten unterstreicht.

In our menu you will also find our personal wine recommendation matching each dish. Our wine cellar holds a fine selection of the best labels from Alto Adige's and Italy's wine world. Enjoy with your meal a wine that best emphasizes the flavours from our kitchen.

- **Vino Bianco . Weisswein . White Wine**
- **Vino Rosso . Rotwein . Red Wine**
- **Passito . Süsswein . Sweet Wine**

Preis für Weinkultur Premio per la cultura del vino Wine Culture Award

PREMIO SPECIALE CATEGORIA RIFUGI 2020

Ütia de Bioch

MARKUS VALENTINI – ALTA BADIA

La Ütia de Bioch è un rifugio alpino ladino molto amato dagli sciatori in inverno e dagli escursionisti in estate. L'offerta culinaria della Ütia de Bioch è unica e sorprendente e va ben oltre i classici piatti offerti solitamente nei rifugi alpini. Qui, infatti, viene servito tra l'altro un piatto speciale (il "piatto gourmet"), ideato dall'unico chef altoatesino a tre stelle Michelin Norbert Niederkofler. Si tratta di tortelli (veramente eccezionali) con ripieno di paté di speck e ricotta di bufala, su fondo di fagioli risina, aceto balsamico e basilico.

La selezione di vini sa indubbiamente tener testa alla cucina. Si percepisce sin dal primo momento che in questo rifugio ci si dedica alla scelta dei vini con cura e passione. Pur trovandosi a poco più di 2.000 metri di altitudine la cultura enologica qui è di casa: l'Ütia de Bioch si distingue non solo per la scelta del bicchiere adatto o per la disponibilità di diverse annate di alcuni vini, ma soprattutto per la chiara importanza data ai vini altoatesini e per la consulenza competente e professionale.

Andreas Kofler, Presidente Consorzio Vini Alto Adige

Kofler Andreas

vinaltoadige.com

Südtirol Wein 
Vini Alto Adige

Preis für Weinkultur Premio per la cultura del vino Wine Culture Award

SONDERPREIS HÜTTE 2020

Ütia de Bioch

MARKUS VALENTINI – ALTA BADIA

Die Ütia de Bioch ist eine Ladinische Berghütte, die sowohl im Winter als beliebte Skihütte, wie auch im Sommer als Treffpunkt für Wanderer geöffnet hat. Das kulinarische Spektrum auf der Ütia de Bioch ist imposant und geht weit über das klassische Angebot alpiner Hütten hinaus. Ein spezieller Teller (der „Gourmetteller“) wurde von Südtirols einzigem Dreisterne-Koch Norbert Niederkofler entwickelt. Im konkreten Fall sind das (herausragende) Tortelli mit einer Paté aus Speck und Ricotta auf einem Bohnenfond.

Das Weinangebot steht der Küche allerdings um nichts nach. Man spürt vom ersten Moment an, dass sich hier jemand mit Herz und Leidenschaft um das Thema Wein kümmert. Auch hier ist man im ersten Moment verblüfft, denn auf knapp über 2.000 Metern ist eine derart stark ausgeprägte Weinkultur nicht wirklich üblich: ausgezeichnete Glaskultur, erstaunliche Jahrgangstiefen bei einigen Weinen, klare Dominanz Südtiroler Positionen und kompetente Beratung.


The Ütia de Bioch is a Ladin alpine refuge that is particularly popular among skiers in winter and among hikers in summer. The culinary spectrum of the Ütia de Bioch is impressive and comprises far more dishes than the ones usually served in alpine refuges. A special dish is the so-called 'gourmet dish', created by South Tyrol's only three-Michelin-starred chef Norbert Niederkofler. It consists of (delicious) tortelli filled with a pâté of speck (the South Tyrolean traditional bacon) and buffalo ricotta cheese on a bean fond.

The wine selection is undoubtedly as excellent as the cuisine. From the very first moment, you can sense that there is someone who dedicates himself to the choice of the wines with heart and passion in this refuge. Even though it is located at an altitude of just over 2,000 metres, the Ütia de Bioch stands out not only for the choice of the right glass for each wine or for the availability of different vintages of certain wines, but also for the clear emphasis on South Tyrolean wines and for the competent and professional advice.


**Andreas Kofler, Präsident Konsortium Südtirol Wein –
President of Consorzio Alto Adige Wines**




suedtirolwein.com

Südtirol Wein 
Vini Alto Adige

POR MËT MAN . Antipasti

Tagliere di speck affettato dell'Alto Adige, formaggi locali e salsiccia affumicata, rafano e cetrioli  16,90


- Schiava-Vernatsch, Doná (BZ) 5,50

Prosciutto di San Daniele DOP, burrata Pugliese  17,00

- Arunda Brut, Arunda (BZ) 7,50

Tagliere di formaggi dell'Alto Adige, mostarda, rafano e cetrioli   16,00

- Pinot Grigio "Penón", Cantina Cortaccia (BZ) 6,50

Mini Turtres (1 frittella ripiena di spinaci - ricotta oppure frittella di crauti)  2,00

- Riesling "Gletscherschliff", Castel Juval - Unterortl (BZ) 6,00

Insalata Mista   7,50

- Lagrein Rosé, J. Hofstätter (BZ) 5,00

LES JOPES . Minestre

Minestra d'orzo alla contadina e turtres fatte in casa (frittella ripiena di spinaci - ricotta e frittella di crauti) 11,50

- Pinot Grigio "Penón", Cantina Cortaccia (BZ) 6,50

Crema di patate ed erbe con crostini di pane di segale   11,00

- Riesling "Gletscherschliff", Castel Juval - Unterortl (BZ) 6,00

Canederli in brodo fatti in casa 11,00

- Pinot Nero "Michei de Michei", J. Hofstätter (BZ) 8,00



SENZA GLUTINE



VEGETARIANO


PRÖMS . Primi Piatti

Tortelli ripieni con paté di speck e ricotta di bufala
su fondo di fagioli risina e aceto balsamico

Ricetta di Norbert Niederkofler, 3 Stelle Michelin,

St. Hubertus, Rosa Alpina - An Aman Partner Hotel, San Cassiano in Alta Badia 18,90

- Pinot Grigio "Penón", Cantina Cortaccia (BZ) 6,50


Fettuccine al pino mugo con pesto di erbe delle Dolomiti e noci tostate  18,50

- Riesling "Gletscherschliff", Castel Juval - Unterortl 6,00

Penne alla Bioch (Pastificio Felicetti)

con pomodoro, prosciutto, olive, panna e peperoncino 13,50

- Pinot Nero "Michei de Michei", J. Hofstätter (BZ) 8,00

Ravioli tirolesi fatti in casa (mezzelune) agli spinaci e ricotta, Grana Padano DOP,
burro fuso ed erba cipollina  16,00

- Sauvignon "Indra", Cantina Cornaiano (BZ) 5,50

Tris di canederli fatti in casa (formaggio - spinaci- finferli),


insalata di crauti e ravanelli, burro fuso e Grana Padano ed erba cipollina  16,90

- Pinot Nero "Michei de Michei", J. Hofstätter (BZ) 8,00


Pennette o spaghetti al pomodoro oppure al ragú 12,00

- Lagrein aus Gries "Villa Schmid", Schmid Oberrautner (BZ) 6,00


TAIS DLA MUNT . Secondi Piatti

Fiorentina alla brace, verdure alla griglia  12,00 € a etto

- “Tignanello”, Marchesi Antinori (FI) 32,00

Filetto di Angus alla brace, verdure alla griglia  39,00

- Pinot Nero “Michei de Michei”, J. Hofstätter (BZ) 8,00

Costata di bue alla brace (ca. 550 g), verdure alla griglia fresche  39,00

- Chianti Classico, Fontodi, (FI) 8,50

Entrecôte “Bue delle Alpi” (gr. 250) alla brace, verdure alla griglia fresche  29,00

- Arunda Brut, Arunda (BZ) 7,50

Uova con speck Alto Adige e patate saltate  17,50

- Schiava - Vernaccia, Doná (BZ) 5,50

“Piatto dello Scalatore“ - polenta, salsiccia alla griglia,
formaggi fusi altoatesini e funghi misti 21,00

- Chardonnay “St.Valentin”, San Michele (BZ) 8,00

Polenta con formaggi fusi Altoatesini   17,50

- Sauvignon “Indra”, Cantina Cornaiano (BZ) 5,50

Cotoletta alla milanese con patate saltate o fritte

di maiale 18,00 di vitello 22,00

- Pinot Nero “Michei de Michei”, J. Hofstätter (BZ) 8,00

Salsiccia o würstel con patate saltate e crauti 13,50

- Lagrein aus Gries “Villa Schmid“, Schmid Oberrautner (BZ) 6,00

Salsiccia o würstel con patate fritte 13,00

- Lagrein Rosé, J. Hofstätter (BZ) 5,00

VAL' DE DUC . Dessert

Strudel di mele con salsa alla vaniglia calda o panna 6,50-7,00


- Passito "Aruna", Cantina Cortaccia (BZ) 8,50

Torta Linzer fatta in casa (crostata di mirtilli rossi e nocciole tritate) 6,50

- Moscato Rosa "Abtei Muri", Cantina Muri-Gries (BZ) 7,20

Torta "Sacher" fatta in casa 6,50

- Passito "Aruna", Cantina Cortaccia (BZ) 8,50

Torta di grano saraceno fatta in casa  6,50

- Moscato Rosa "Abtei Muri", Cantina Muri-Gries (BZ) 7,20

Yogurt con i frutti di bosco freschi (se disponibili)  7,50

- Moscato Rosa "Abtei Muri", Cantina Muri-Gries (BZ) 7,20

Frutti di bosco freschi (se disponibili) - con panna  8,50 - 9,00

- Moscato Rosa "Abtei Muri", Cantina Muri-Gries (BZ) 7,20

Diversi gusti di gelato sciolto (Vaniglia, Cioccolato, Stracciatella, Nocciola)


- Passito "Aruna", Cantina Cortaccia (BZ) 8,50

Torta o dolce del giorno 6,00 - 15,00

- Passito "Aruna", Cantina Cortaccia (BZ) 8,50

rifugiobioch | @rifugiobioch | www.bioch.it



VORSPEISEN

Südtiroler aufgeschnittener Speck und Käse am Brett,
Kaminwurze, Kren, Feigensenf und Gurken  16,90

- Vernatsch, Doná (BZ) 5,50

Prosciutto di San Daniele DOP Rohschinken, Burrata aus Apulien 17,00

- Arunda Brut, Arunda (BZ) 7,50

Dreierlei Südtiroler Bergkäse am Brett, Kren, Feigensenf und Gurken   16,00

- Pinot Grigio - Ruländer „Penón“, Kellerei Kurtatsch (BZ) 6,50

Mini Turtres (1 Teigtasche mit Spinat - Ricotta oder mit Sauerkraut  2,00

- Riesling "Gletscherschliff", Castel Juval - Unterortl (BZ) 6,00

Gemischter Salat   7,50



- Lagrein Rosé, J. Hofstätter (BZ) 5,00

DIE SUPPEN

Ladinische Gerstensuppe und hausgemachte Tirtlan

(Teigtaschen im Öl gebacken mit Spinat - Ricotta und mit Sauerkraut) 11,50

- Pinot Grigio - Ruländer „Penón“, Kellerei Kurtatsch (BZ) 6,50

Kartoffelcremesuppe mit frischen Kräutern und Roggenbrot-Croûtons   11,00

- Riesling "Gletscherschliff", Castel Juval - Unterortl (BZ) 6,00

Hausgemachte Knödelsuppe 11,00

- Blauburgunder "Michei de Michei", J. Hofstätter (BZ) 8,00



GLUTINFREI



VEGETARISCH

In caso di necessità vengono utilizzati anche prodotti surgelati
In caso di intolleranze e allergie consultare il nostro manuale e rivolgersi allo staff

PASTA UND KNÖDEL

Hausgemachte Tortelli gefüllt mit Speckpaté und Büffelricotta auf Risina-Bohnen-Fond und Balsamicoessig.

Rezept von Norbert Niederkofler, 3 Michelin Sterne,

St. Hubertus, Rosa Alpina - An Aman Partner Hotel, St. Kassian in Alta Badia 18,90

- Pinot Grigio - Ruländer „Penón“, Kellerei Kurtatsch (BZ) 6,50

Latschenkiefer-Fettuccine mit Kräuter Pesto aus unseren Wiesen und gerösteten Walnüssen  18,50

- Riesling „Gletscherschliff“, Castel Juval - Unterortl (BZ) 6,00

Penne alla Bioch (Pastificio Felicetti)

mit Tomatensoße, Schinken, Oliven, Sahne und Chilli 13,50


- Blauburgunder „Michei de Michei“, J. Hofstätter (BZ) 8,00

Tiroler hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat und Frischkäse,

Grana Padano Reibkäse, Butter und Schnittlauch  16,00

- Sauvignon „Indra“, Kellerei Giralan 5,50

Dreierlei hausgemachte Nocken (Käse - Spinat - Pfifferlinge)

auf Krautsalat mit geschmolzener Butter und Parmigiano Reggiano DOP  16,90

- Blauburgunder „Michei de Michei“, J. Hofstätter (BZ) 8,00

Pennette oder Spaghetti mit Tomaten- oder Fleischsoße 12,00

- Lagrein aus Gries „Villa Schmid“, Schmid-Oberrautner (BZ) 6,00


HAUPTSPEISEN

Fiorentina Steak vom Kohlegrill, frisches Grillgemüse  ca. 12,00 € pro 100 g


- „Tignanello“, Marchesi Antinori (FI) 32,00

Rindsfilet vom Angus, frisches Grillgemüse  39,00


- Blauburgunder „Michei de Michei“, J. Hofstätter (BZ) 8,00

Ochsenhochrippe (Costata) vom Kohlegrill (ca. 550 g), frisches Grillgemüse  39,00

- Chianti Classico, Fontodi, (FI) 8,50

Ochsen Entrecôte aus den niederen Alpen” (gr. 250) vom Kohlegrill,
frisches Grillgemüse  29,00

- Arunda Brut, Arunda (BZ) 7,50

Spiegeleier mit Südtiroler Speck und Röstkartoffeln  17,50

- Vernatsch, Doná (BZ) 5,50

“Bergsteigerteller” - Polenta, Südtiroler geschmolzener Käse,
gegrillte Bratwurst und gemischte Pilze 22,00

- Chardonnay “St.Valentin”, St. Michael in Eppan (BZ) 8,00

Polenta überbacken mit verschiedenen Südtiroler Käsesorten   17,50

- Chianti Classico, Fontodi (FI) 8,50

Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites oder Röstkartoffeln

vom Schwein 18,00 vom Kalb 22,00

- Blauburgunder „Michei de Michei“, J. Hofstätter (BZ) 8,00

Bratwurst oder Wiener Würstchen mit Röstkartoffeln und Sauerkraut 13,50

- Lagrein aus Gries “Villa Schmid“, Schmid Oberrautner (BZ) 6,00

Bratwurst oder Wiener Würstchen mit Pommes Frites 13,00

- Lagrein Rosé, J. Hofstätter (BZ) 5,00

In caso di necessità vengono utilizzati anche prodotti surgelati
In caso di intolleranze e allergie consultare il nostro manuale e rivolgersi allo staff

DESSERT - SÜSSSPEISEN

Apfelstrudel mit warmer Vanillesoße oder Sahne 6,50 - 7,00

- Süsswein "Aruna", Kellerei Kurtatsch 8,50

Hausgemachte Linzertorte 6,50


- Süsswein Rosenmuskateller „Abtei Muri“, Muri-Gries 7,20

Hausgemachte Sachertorte 6,50

- Süsswein "Aruna", Kellerei Kurtatsch 8,50

Hausgemachte Buchweizentorte  6,50

- Süsswein Rosenmuskateller „Abtei Muri“, Muri-Gries 7,20

Joghurt mit frischen Waldbeeren (falls vorhanden)  7,50

- Süsswein Rosenmuskateller „Abtei Muri“, Muri-Gries 7,20

Frische Waldbeeren (falls vorhanden) - mit Sahne  8,50 - 9,00

- Süsswein "Aruna", Kellerei Kurtatsch 8,50

Verschiedene Speiseeissorten (Vanille, Schokolade, Straciatella, Nuss)


- Süsswein "Aruna", Kellerei Kurtatsch 8,50

Kuchen oder Dessert des Tages 6,00 - 15,00


- Süsswein "Aruna", Kellerei Kurtatsch 8,50

rifugiobioch | @rifugiobioch | www.bioch.it

STARTERS

Board of Speck and cheese from South Tyrol, smoked sausage, horseradish and pickles  16,90


- Schiava-Vernatsch, Doná (BZ) 5,50

Prosciutto di San Daniele DOP, burrata from Puglia  17,00

- Arunda Brut, Arunda (BZ) 7,50

Board of local cheeses from South Tyrol, horseradish, mustard and pickles   16,00

- Pinot Grigio (Pinot Gris) „Penón”, Kurtatsch (BZ)

Mini Turtres (1 crispy pancake filled with spinach-ricotta or sauerkraut)  2,00

- Riesling “Gletscherschliff”, Castel Juval - Unterortl (BZ) 6,00

Mixed salad   7,50


- Lagrein Rosé, J. Hofstätter (BZ) 5,00


SOUPS

Home-made farmer’s barley soup and “turtres”

(crispy pancakes filled with spinach - ricotta or sauerkraut) 11,50

- Pinot Grigio (Pinot Gris) „Penón”, Kurtatsch (BZ)

Creamed potatoes and herbs with rye bread croûtons  11,00

- Riesling “Gletscherschliff”, Castel Juval - Unterortl (BZ) 6,00 

Home-made dumpling soup 11,00

- Pinot Noir “Michei de Michei”, J. Hofstätter, (BZ) 8,00



GLUTEN-FREE



VEGETARIAN

In caso di necessità vengono utilizzati anche prodotti surgelati
In caso di intolleranze e allergie consultare il nostro manuale e rivolgersi allo staff


FIRST COURSE - PASTA AND KNÖDEL

Home-made tortelli stuffed with speck cream, bufala ricotta on
mashed “risina” beans fond and balsamic vinegar

Recipe of Norbert Niederkofler, 3 Michelin stars,

St. Hubertus, Rosa Alpina - An Aman Partner Hotel, San Cassiano in Alta Badia 18,90

- Pinot Grigio (Pinot Gris) “Penón”, Kurtatsch (BZ) 6,50


Dwarf mountain pine scented fettuccine with Alpine pesto sauce
and toasted walnuts  18,50

- Riesling “Gletscherschliff”, Castel Juval - Unterortl (BZ) 6,00

Penne alla Bioch (Felicetti)

with tomato sauce, ham, olives, cream and chili 13,50

- Pinot Noir “Michei de Michei“, J. Hofstätter (BZ) 8,00

Home-made ravioli filled with spinach and ricotta cheese, melted butter,
Grana Padano cheese, chive  16,00

- Sauvignon “Indra”, Girlan (BZ) 5,50

Home-made assorted dumplings (chanterelles - cheese - spinach) on melted butter,
Grana Padano, cabbage salad and chive  16,90

- Pinot Noir “Michei de Michei“, J. Hofstätter (BZ) 8,00

Pennette or spaghetti with tomato sauce or meat sauce 12,00

Lagein aus Gries “Villa Schmid“, Schmid-Oberrautner (BZ) 6,00



GLUTEN-FREE




VEGETARIAN


MAIN COURSE

Fiorentina steak (on demand), grilled on charcoal, grilled vegetables  € 12,00/100 g


- “Tignanello”, Marchesi Antinori (FI) 32,00

Tenderloin of Angus, grilled on charcoal, fresh grilled vegetables  39,00

- Pinot Nero “Michei de Michei”, J. Hofstätter (BZ) 8,00

Rib of beef (ca. 550 g), grilled on charcoal, fresh grilled vegetables  39,00

- Chianti Classico, Fontodi, (FI) 8,50

Entrecôte “Beef of the Alps” (gr. 250) grilled on charcoal,
fresh grilled vegetables  29,00

- Arunda Brut, Arunda (BZ) 7,50

“Hunter’s plate” - fried eggs with Speck and roasted potatoes  17,50

- Vernatsch, Doná (BZ) 5,50

“Climber’s plate” - polenta with cheese, grilled sausage and mushrooms 21,00

- Chardonnay “St.Valentin”, San Michele Appiano (BZ) 8,00

Polenta with different melted cheeses from South Tyrol   17,50

- Sauvignon “Indra”, Cantina Cornaiano (BZ) 5,50

Wienerschnitzel with fried or roasted potatoes

of pork 18,00

of veal 22,00

- Pinot Nero “Michei de Michei”, J. Hofstätter (BZ) 8,00

Grilled or boiled sausage with roasted potatoes and sauerkraut 13,50

- Lagrein aus Gries “Villa Schmid”, Schmid - Oberrautner (BZ) 6,00

Grilled or boiled sausage with french fries 13,00

- Lagrein Rosé, J. Hofstätter (BZ) 5,00

DESSERT

Home-made apple strudel with warm custard or whipped cream 6,50 - 7,50

- Passito - Sweet wine "Aruna", Kurtatsch (BZ) 8,50

Home-made "Linzer Torte", cake with nuts and cranberry jam 6,50

- Passito - Muscat Rose „Abtei Muri”, Muri-Gries (BZ) 7,20

Home-made "Sacher Torte" (chocolate cake) 6,50

- Passito "Aruna", Kurtatsch (BZ) 8,50

Home-made buckwheat cake  6,50

- Passito - Muscat Rose „Abtei Muri”, Muri-Gries (BZ) 7,20

Yogurt with fresh wild berries (when available)  7,50

- Passito - Muscat Rose "Abtei Muri", Muri-Gries (BZ) 7,20

Fresh wild berries (when available) - with whipped cream  8,50 - 9,00

- Passito - Muscat Rose "Abtei Muri", Muri-Gries (BZ) 7,20

Ice cream (vanilla, chocolate, straciatella, nuts)

- Passito "Aruna", Kurtatsch (BZ) 8,50

Today's special cake or dessert 6,50 - 15,00

- Passito "Aruna", Kurtatsch 8,50

rifugiobioch | @rifugiobioch | www.bioch.it

APERTITIF . Aperitivi . Aperitifs

Prosecco di Valdobbiadene DOCG Extra Dry “Col Vetoraz”.	5,50
Spumante Arunda Alto Adige Brut	7,00
Aperol Spritz - prosecco, Aperol, orange, soda	6,50
Hugo - prosecco, fior di sambuco / Holundersyrup, menta / Minze, soda	6,50
Gingerino Crodino Campari soda	4,00

BOANDES FRÉIDES . Bevande Fredde . Kalte Getränke . Cold Drinks

Succhi di frutta vari “Rauch”	verschiedene Fruchtsäfte traditional juices	4,00
Succhi speciali “Delicio”: mela-fior di sambuco, mela-mirtillo, mela-pera, mela-ribes		4,00
0,4 l Succo al mirtillo rosso	Hausgem. Preiselbeersaft cranberries juice	5,00
0,2 l Bibite piccole	kleine Getränke small soft drinks	3,20
0,4 l Bibite medie	große Getränke large soft drinks	5,00
0,4 l Skiwasser	Skiwasser raspberries juice + lemon juice + soda	5,00
0,4 l Succo al fior di sambuco	Holundersaft elder flower juice	5,00
0,4 l Succo alla mela e acqua frizzante	Apfelschorle apple juice + soda	4,80
0,4 l Almdudler	Almdudler	5,00
0,33 l Bibite	0,33 l Getränke soft drinks	4,20
½ l Acqua minerale	Mineralwasser mineral water	2,80
0,75 l Acqua minerale	Mineralwasser mineral water	4,50
0,75 l Ega Scotoni - Acqua minerale	0,75 l Ega Scotoni - Mineralwasser water	10,00
Chinotto	Chinotto	4,00
Schweppes Tonic - Lemon - Orange	Schweppes Tonic - Lemon - Orange	4,00
Ginger Beer		4,00
RED BULL energy drink	RED BULL energy drink	5,50

CAFÉ . Caffé . Kaffee . Coffee

Caffè espresso	Espresso espresso coffee	2,00
Caffè Hag (decaffeinato)	Espresso Hag espresso coffein-free	2,10
Caffè corretto grappa	Espresso mit Grappa espresso with grappa	3,50
Cappuccino	Cappuccino	3,00
Latte Macchiato	Milchkaffee milk and coffee	4,00
Caffè alla tedesca (tazza piena)	Deutscher Kaffee long German coffee	3,00
Orzo in tazza grande	Gerstenkaffee barley coffee	2,50
Caffè al Ginseng	Espresso mit Ginsengwurzel espresso with ginseng	2,10

Nel nostro rifugio serviamo anche latte senza lattosio
 In unserer Hütte bekommen servieren wir Ihnen gerne Laktosefreie Milch
 In our hut we serve lactose free milk as well

BOANDES CIALDES . Bevande Calde . Warme Getränke . Hot Drinks

Ciocolata calda (panna)	Heiße Schokolade (Sahne) hot chocolate	3,50
Ciocolata con rum	Heiße Schokolade mit Rhum hot chocolate with rum	5,50
Ciocolata con amaretto e panna	Heiße Schokolade mit Amaretto und Sahne hot chocolate with Amaretto and cream	5,50 5,50
Tè del cacciatore (alcolico)	Jagertee hunter's tea (with alcohol)	5,00
Tiramisù Caldo (con panna)	Heißer Tiramisù hot Tiramisù	5,00
Bombardino (vov + rum + whiskey + panna)	Bombardino	5,00
Limonata calda	Heiße Zitrone hot squeezed lemonade	4,00
Punch al rum, arancio o mandarino (alc.)	Orangen-, Rhum-, Mandarinen- Punsch orange, rum or mandarin punch	5,00 5,00
Punch mandarino-zenzero(alc.)	Mandarine-Ingwer Punsch Mandarin-Ginger Punch	5,00
Punch mela cotogna(alc.)	Bratapfelpunsch Roast Apple Punch	5,00
Punch mela-caramello (analc.)	Apfel-Karamell Punsch Apple-Caramell Punch	5,00
Brulé alla Mela Cadlo (analc.)	Heißer Apfelglühmix (Alkoholfrei)	5,00
Brulé al Fior di Sambuco (analc.)	Heißer Holunderbeerensaft (Alkoholfrei)	5,00
Brulé al Mirtillo Rosso (analc.)	Heißer Preiselbeersaft (Alkoholfrei)	5,00

TÊ . Tè e Infusi . Tee . Tea

Tè al limone	Tee mit Zitrone black tea with lemon	3,00
Tè alla frutta ai sapori invernali	“Wintergenusstee” tea “winter flavour”	3,00
Tè alla frutta	Früchtetee mixed fruits tea	3,00
Tè alle erbe di montagna	Bergkräutertee mountain herbs tea	3,00
Tè alle erbe di malga	Almkräutertee Alp herbs tea	3,00
Tè del cacciatore (alcolico)	Jagertee hunter's tea (with alcohol)	5,00
Tè con rum	Tee mit Rhum tea with rum	5,00
Tè deteinato BIO	Teeinfreier Tee BIO ORGANIC tea without theine	3,00
Tè verde caldo	Heißer Grüner Tee green tea	3,00
Tè alla camomilla	Kamillentee chamomile blossom	3,00
Tè all'arancia rossa	Blutorangentee vitamin tea blood orange	3,00
Tè ai lamponi di bosco	Himbeerentee vitamin tea raspberries	3,00
Tè alle fragole di bosco	Erdbeerentee vitamin tea strawberries	3,00
Tè al finocchio	Fencheltee Fennel tea	3,00
Tè alla ciliegia selvatica	Wildkirschtee vitamin tea wild cherry	3,00
Tè alla rosa canina BIO	Hagebuttentee BIO ORGANIC rose hip tea	3,00
Tè alla menta	Pfefferminztee peppermint tea	3,00
Tè all'ortica	Brennnesseltee Stinging Nettle tea	3,00
Tè allo zenzero e limone	Ingwer- Zitronentee Ginger - lemon tea	3,00

BIRA . Birra . Bier . Beer

DALA SPINA . Alla Spina . Vom Fass . Draft Beer

0,30 l	Forst chiara	Helles Forst - Forst lager beer	4,00
0,50 l	Forst chiara	Helles Forst - Forst lager beer	6,50
0,30 l	Radler (Birra e limonata)	Radler - Shandy (beer and lemonade)	4,00
0,50 l	Radler (Birra e limonata)	Radler - Shandy (beer and lemonade)	6,50
0,30 l	Jacob Weizen	Jacob Hefe Weißbier - wheat beer	4,00
0,50 l	Jacob Weizen	Jacob Hefe Weißbier - wheat beer	6,50
0,30 l	“Felsenkeller” - birra non filtrata	Kellerbier „Felsenkeller“ -not filtered beer	4,00
0,50 l	“Felsenkeller” - birra non filtrata	Kellerbier „Felsenkeller“ -not filtered beer	6,50





BIRES SPEZIALES . Birre particolari . Spezialbier . Special Beers

NOVITÀ

0,33 l	POP - Birra Artigianale Speciale, non filtrata, del Birrificio Baladin - in lattina POP - Spezialkellerbier Brauerei Baladin - in Dose POP - Special „Dry hopping“ beer of Baladin brewery - in can		4,00
0,33 l	Antonius Hell 4,8 ° Birra artigianale dall’Alpe di Siusi - Alto Adige Antonius Hell aus der Seiser Alm - Schlerngebiet - Südtirol Antonius Hell from Seiser Alm - South Tyrol		4,00
0,33 l	Sixtus Forst - Scura al doppio malto (speciale gusto caramellato) Sixtus Forst - dunkles Doppelbockbier (mit einzigartiger Karamellnote) Sixtus Forst - Strong dark beer (with his unique caramel flavor)		4,00
0,33 l	Pedavena senza glutine Gluten-free beer “Pedavena”	Glutenfreies Bier “Pedavena”	4,00
0,33 l	Forst birra chiara analcolica Forst lager beer without alcohol	Forst Alkoholfreihs Bier	4,00
0,50 l	Paulaner weizen analcolica Paulaner wheat beer without alcohol	Paulaner Alkoholfreies Weizen	6,50
0,20 l	Birra allo zenzero (no alc.) Ginger Beer “Cortese”	Ingwer Bier (Alkohofrei)	4,00

VIN A GOT . Vino a Bicchiere . Wein Glasweise . Wine by Glass

SPUMANT . Bollicine . Schaumweine . Sparkling Wines

					
Arunda Brut, Arunda (BZ)	Chard.,P.Bianco,P.Nero	7,50	15,00	30,00	44,00
Prosecco Extra Dry, Col Vektoraz (TV)	Prosecco di Valdobbiadene Sup.	5,50	11,00	22,00	35,00
NEW Steinbock Selection Dr. Fischer (D)	Alcohol Free Riesling	4,50	9,00	18,00	25,00

BLANCH . Vino Bianco . Weisswein . White Wine

Erker, Colterenzio (vino della casa 1 l) (BZ)	P. Bianco/Weissburgunder	2,70	6,00	11,00	18,00
Pinot Grigio Penón,Kurtatsch (BZ)	Pinot Grigio/Ruländer	6,50	13,00	26,00	36,00
Chardonnay St.Valentin, St. Michael (BZ)	Chardonnay	8,00	16,50	32,50	46,00
Riesling Gletscherschliff, Castel Juval (BZ)	Riesling	6,00	12,00	24,00	35,00
Sauvignon Indra, Girlan (BZ)	Sauvignon	5,50	11,00	22,00	30,00
Lugana Beldosso, Masi (VR)	Trebbiano di Lugana	6,50	13,00	26,00	35,00
Lagrein Rosé , J. Hofstätter (BZ)	Lagrein Rosé	5,00	10,00	20,00	28,00

VIN CÖCE . Vino Rosso . Rotwein . Red Wine

Schiava/Vernatsch, Doná (BZ)	Vernatsch	5,50	11,00	22,00	30,00
Pinot Nero Michei di Michei, J. Hofstätter (BZ)	P. Nero/Blauburg.	8,00	16,00	32,00	45,00
Villa Schmid, Schmid - Oberrautner (BZ)	Lagrein	6,00	12,00	24,00	35,00
Merlot Cantina Bolzano (vino della casa) (BZ)	Merlot (1 l)	2,70	6,00	11,00	19,00
Chianti Classico ORG, Fontodi (FI)	Sangiovese	8,50	19,00	38,00	48,00
Tignanello, Tenuta Antinori (FI)	Sangiov., Cab.Sauv,Cab.Franc	32,00			

VIN DUC . Vino Passito . Süsswein . Sweet Wine from Südtirol

Passito Aruna, Kurtatsch (BZ)	Gewürztraminer/Moscato	8,50			50,00
Moscato Rosa, Muri-Gries (BZ)	Moscato Rosa	7,20			42,00

EGA DE VITA . Liquori e Grappe . Liköre und Grappa . Liqueurs and Grappa

Grappe Bonaventura Maschio:

903 Novecentotre Riserva d'Autore - Bonaventura Maschio 40% vol.	22,00
Prime Brunello di Montalcino, 2003 - Bonaventura Maschio 38% vol.	22,00
Prime Zibibbo, 2005 - Bonaventura Maschio 38% vol.	22,00
Prime Sagrantino di Montefalco, 2004 - Bonaventura Maschio 38% vol.	22,00
Prime Uve Bianca - Bonaventura Maschio 39% vol.	7,00
Prime Uve Nera - Bonaventura Maschio 38,5% vol.	7,00
Prime Uve Oro - Bonaventura Maschio 39% vol.	7,00
NOVITÀ: Liquore dal Tiramisú	5,00

Grappe Berta:

Selezione del Fondatore "Paolo Berta", 1997 43% vol.	22,00
Bric D. Gaian Moscato d'Asti Grappa, 2007 - Berta 43% vol	14,00
Casalotta Riserva, 1982 - Berta 43% vol	14,00
Tre Soli, 2007 - Berta 43% vol	14,00

Grappe Capovilla:

Distillato Amarene e Marasche - Capovilla 41% vol	15,00
Grappa Moscato Giallo - Capovilla 41% vol	15,00

Grappe Serafino Levi:

Grappa della "Donna Selvatica che scavalca le colline" del Barolo Riserva 42% vol.	10,00
Grappa della "Donna Selvatica che scavalca le colline" del Barbaresco Riserva 42% vol.	10,00
Grappa gentile alla camomilla 40% vol.	10,00
Grappa della "Donna Selvatica innamorata del Moscato d'Asti" 40% vol.	10,00

Grappe Plonhof - Tramin/Termenò

Acquavite d'uva Williams 40% vol.	8,00
-----------------------------------	------

Acquavite di mela cotogna / Quittenbrand 40% vol.	8,00
Aquavite d'uva Gewürztraminer - Traubenbrand Gewürztraminer 35% vol.	8,00
Grappe J.Hofstätter - Tramin/Termenò	
Barthenau Grappa P. Nero Blauburg. - J. Hofstätter	8,00
Kolbenhof Grappa Gewürztraminer	8,00
Grappe Radoar:	
Edelkastanie Castagno Grappa Chestnut - Radoar 41,5% vol.	10,00
Kerner Radoar 42% vol.	10,00
Antica Varietà di Pera 41,5% vol. - Birne Alte Sorten Schnaps Radoar 39% vol.	10,00
Pinot Bianco Invecchiato 40% vol. Weissburg. Gelagert Grappa Pinot Blanc - Roner	8,00
Pinot Nero Invecchiato 40% vol. Blauburg. Gelagert Grappa Pinot Noir - Roner	8,00
Grappa Moscato Giallo . Merano 39% vol. Goldmuskateller - Meran	
Grappa Pinot Nero "Zeno" . Merano 43% vol. Blauburgunder "Zeno" . Meran	6,50
Grappa Kattiva 50% vol. - Gr. Trentina Giori	
Grappa Chardonnay Barrique 40% vol. - Giori	6,50
Liquore al Fieno 32% vol. - Giori	4,50
Liquore Sanque delle Streghe 38% vol. - Giori	4,50
Grappa di Mezzanella di Recioto Amarone 50% vol. - Masi	
Ambra Morbida - Roner	7,00
La Morbida (Chardonnay/Moscato) - Roner	6,50
Müller Thurgau Barrique Gold Grappa - Paolazzi	6,50
Grappa Superior Gold Barrique Grappa - Paolazzi	6,50
Moscato Giallo Goldmuskateller Grappa - A. Walcher	6,50
Traminer Aromatico Gewürztraminer Grappa - A. Walcher	6,50
St. Magdalener Barrique Grappa - A. Walcher	6,50

Chardonnay Grappa - A. Walcher	6,50	
Erbe alpine "Villa Laviosa" Bergkräuterschnaps mountain herbs	6,50	
Grappa al Fieno "Villa Laviosa" Heuschnaps Hay Grappa	6,50	
Nosellar - Liquore di nocciole "Villa Laviosa" Haselnusslikör	4,50	
Bianca "Casereccia" - Paolazzi	klarer Hausschnaps Grappa of the house	4,00
Lamponi Himbeeren Raspberries	4,00	
Liquore Vodka con fico Vodka mit Feige Vodka with fig.	4,00	
Pera Williams Roner Williams Birne Williams pear	4,00	
Pigna di Pino Mugo Latschenkiefer pine	4,00	
Cirmolo Zirbe Arolla pine	4,00	
Erbe alpine Bergkräuterschnaps mountain herbs	4,00	
Ruta Weinraute herb-of-grace	4,00	
Liquirizia Süßholz liquorice	4,00	
Genziana Enzian gentian	4,00	
Cumino Kümmel caraway seeds	4,00	
Ortica Brennessel stinging nettle	4,00	
Ginepro Wacholder juniper	4,00	
Zenzero - Limetta Ingwer - Limette Ginger - Lime	4,00	
Mirtillo Rosso Preiselbeere cranberry	4,00	
Mirtillo Heidelbeere blueberry	4,00	
Nocciolino Haselnuss hazelnut oppure Frangelico hazelnut liqueur	4,00	
Albicocca Marille apricot	4,00	
Camomilla Kamille Chamomile	4,00	
Mela Apfel apple	4,00	
Prugna Pflaume plum	4,00	
Fior di Sambuco Holunder elderflower	4,00	
Miele Honig honey	4,00	
Kapriol Steinhäger Treber Sambuca	4,00	
Flying Hirsch (Jagermeister + Red Bull)	6,00	

Whisky . Rum . Gin . Cognac

The Macallan "Ruby", Single Malt, Speyside 43°	35,00
The Macallan "Sienna", Single Malt, Speyside 43°	15,00
Laphroaig 10 years, Single Malt, Islay	10,00
The Benriach, Single Malt, Heart of Speyside	10,00
Ballantines, Scotch	7,50
Johnnie Walker - Red Label, Scotch	7,50
J&B - Scotch	7,50
Jameson- Irish Whiskey	7,50
Jack Daniel's - Bourbon Whisky	7,50
Rum Zacapa 23 years	11,00
Rum Dipolomatico Reserva Exclusiva	11,00
Rum Havana Club 7 years	7,00
Rum Havana Club 3 years	6,50
Brugal - Rhum Anejo 38°	6,50
Cognac Remy Martin - V.S.O.P. Fine Champagne	8,00
Cognac Martell - V.S.	7,00
Cointreau	7,00
Vodka Smirnoff 40°	8,00
Vodka Russian 40°	8,00
Vodka Absolut 40°	8,00
Vodka delle Dolomiti 40° - Giori	8,00
Vodka Belvedere 40°	10,00

Gin 8025 - The Gin of Sofie Hut + Fever Tree Mediterranean	12,00
Gin Dolgin Dolomiten Dry Gin - Zu Plun 45% vol. + Fever Tree Mediterranean	12,00
Gin Mare - Spanish Mediterranean Dry Gin 42,7% vol. + Fever Tree Mediterranean	12,00
Deer Gin 46% vol. - Giori + Fever Tree Indian Tonic	10,00
The London No. 1 Blue - British Distiller's Gin 47% vol. + Fever Tree Indian Tonic	10,00
Hendrick's - Scottish Distiller's Gin 44% vol. + Fever Tree Indian Tonic	10,00
Bombay Sapphire - British London Dry Gin 40% vol. + Fever Tree Mediterranean	10,00
Gordon's - British London Dry Gin 37,2% vol. + Fever Tree Indian Tonic	8,00

DIGESTIFS . Digestivi . Digestifs . Digestives

Amaro alle 24 erbe dell' Alto Adige - Südtiroler Kräuterbitter	5,00
Montenegro - Fernet - Jägermeister - Cynar -	4,50
Ramazotti - Alpestre - China Martini - Averna	4,50
Braulio	5,00
Amaro delle Odle - Alto Adige	5,00