



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) él la parora celtica "bilia", che orô dí "ciüch". Ti ladin s'àra trasformé te "bia", denant che morí fora. Chësta 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 storicamenter 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 Valentín

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 *bilia 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 Gallischen “*bilia” und dies bedeutet Baumstumpf.

Bioch ist ein Ort wo früher viele Baumstümpfe sich befanden.

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

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

Index:

Italiano: da pagina no. 6 a pagina 9

Deutsch: von Seite 10 bis Seite 13

English: from page 14 until page 17

MENÜ Y CHERTA DI VINS

Menù e Carta Vini Digitale

Digitale Speise- und Getränkekarte

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.

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

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

2020 and 2024

Ütia Bioch 2.079 m MARKUS VALENTINI – ALTA BADIA

La Ütia Bioch 2.079 m 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. La selezioni 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.

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. 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 Bioch 2.079 m 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. 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, Presidente Consorzio Vini Alto Adige

vinialtoadige.com

Südtirol Wein
Vini Alto Adige

Pasta, burro e fumo

Pasta, Butter und Rauch

Pasta, butter and smoke

Sciare con gusto

€ 23,00*

*Il prezzo comprende € 3,00 da devolvere
Preis inkl. € 3,00 für einen guten Zweck
Price includes € 3.00 to be donated

Wine

Alto Adige Südtirol Sylvaner
Cantina Pacher Hof - Kellerei Pacher Hof

€ 7,50

Massimiliano Alajmo

Le Calandre - Rubano (PD)

3 Stelle Michelin



Il buono che fa bene

Ordinando questa portata, sostieni le Cure Palliative Pediatriche: per ogni piatto verranno donati 3 EURO alla Fondazione LA MIGLIOR VITA POSSIBILE con l'obiettivo di contribuire alla realizzazione del nuovo Hospice Pediatrico del Triveneto.

Das Gute, das Gut tut

Durch die Bestellung dieses Gerichts unterstützt du die pädiatrische Palliativpflege: für jedes Gericht werden 3 EURO an die Stiftung LA MIGLIOR VITA POSSIBILE gespendet, um zum Bau des neuen pädiatrischen Hospizes im Triveneto beizutragen.

The good that does good

By ordering this dish, you support Pediatric Palliative Care: 3 EURO will be donated to the LA MIGLIOR VITA POSSIBILE Foundation with the aim of contributing to the realization of the new Pediatric Hospice in the Triveneto region.



POR MËT MAN . Antipasti

Tagliere di speck affettato dell'Alto Adige, formaggi locali e salsiccia affumicata, rafano, mostarda e cetrioli  18,50

- Schiava, Doná, Appiano sulla strada del Vino (BZ) 5,50

Prosciutto di San Daniele DOP, burrata Pugliese  19,50

- Franciacorta Cuvée Préstige Extra Brut, Ca' del Bosco, Erbusco (BS) 10,00

Tagliere di formaggi dell'Alto Adige, mostarda, rafano e cetrioli   17,00

- Gewürztraminer „Joseph“, J. Hofstätter, Termeno (BZ) 6,50

“Il gnocco fritto” e prosciutto San Daniele DOP  4,00

- Franciacorta Cuvée Préstige Extra Brut, Ca' del Bosco, Erbusco (BS) 10,00

Turtra Classica (1 frittella ripiena di spinaci e ricotta oppure 1 frittella di crauti)  4,00

- Inkino Rosé Extra Brut, Mas dei Chini, Trento (TN) 7,50

Mini Turtres (1 frittella ripiena di spinaci – ricotta oppure frittella di crauti) 2,30

- Proseccodi Valdobbiadene Mas de Fer Extra Dry, Andreola (TV) 6,00

Insalata Mista   7,70

- 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) 12,50

- Pinot Bianco “Hos”, Niklas, Caldaro (BZ) 4,50

Crema di patate ed erbette con crostini di pane di segale  12,50

- Sylvaner, Pacher Hof, Novacella (BZ) 7,50

Minestra di gulasch di manzo e patate 13,00

- Lagrein Riserva, Tenuta Mayr-Unterganzner, Bolzano (BZ) 9,50

Canederli in brodo fatti in casa 12,50

- Pinot Nero „Riserva Mazon“, J. Hofstätter, Termeno (BZ) 10,00

Cestino di pane extra 3,00



SENZA GLUTINE



VEGETARIANO

PRÖMS . Primi Piatti

"Sciare con GustoInverno 2025"

Tagliolini, Burro e Fumo

Ricetta dello Chef Massimiliano Alajmo 

23,00 Euro - die quali 3,00 Euro vanno in beneficenza a

"La miglior Vita possibile" - ... ulteriori info a pagina 5 del menù ...

Sylvaner, Pacher Hof, Novacella (BZ) 7,50

Tortelli ripieni con paté di speck e ricotta di bufala

su fondo di fagioli risina e aceto balsamico - Gourmet 19,50

- Sauvignon Andrius, Andrian (BZ) 9,00

Gnocchi di patate e pane puccia con crema di formaggio "Graukäse"
e ragù di speck 23,00

- Schiava, Doná, Appiano sulla strada del Vino (BZ) 5,50

Linguine al limone con cozze, bottarga e pane croccante Pücia  22,00

- Riesling Altissimus Hedwigsberg, Eduard Bernhart, Malles (BZ) 10,00

Fettuccine fatte in casa con i funghi porcini, pomodorini e prezzemolo  21,00

- Theodor, Manzoni Bianco, Mas dei Chini (TN) 4,00

Ravioli tirolesi fatti in casa (mezzelune) agli spinaci e ricotta, Grana Padano DOP,
burro fuso ed erba cipollina  17,50

- Sylvaner, Pacherhof, Novacella (BZ) 7,50

Spätzle / gnocchetti di farina e spinaci fatti in casa

con prosciutto, panna e Grana Padano DOP 17,50

- Franciacorta "Cuvée Prestige" Extra Brut, Ca' del Bosco (BS) 10,00

Penne alla Bioch (Pastificio Felicetti)

con pomodoro, prosciutto, olive, panna e peperoncino 14,50

- Nebbiolo Langhe, G.D. Vajra, Barolo (CN) 7,00

Pennette o spaghetti al pomodoro oppure al ragú 12,90

- Pinot Nero „Glen“, Castelfeder, Montagna (BZ) 7,00

TAIS DLA MUNT . Secondi Piatti

Fiorentina alla brace con carbone calabrese, verdure alla griglia fresche  13,00 € a etto

- “Tignanello”, Marchesi Antinori, San Casciano in Val di Pesa (FI) 35,00

Filetto di Angus alla brace con carbone calabrese, verdure alla griglia fresche  42,00

- Pinot Nero Riserva, Wildmonn, Cornaiano (BZ) 20,00

Costata di bue alla brace (ca. 550 g), verdure alla griglia fresche  42,00

- Pinot Nero Barthenau Vigna S. Urbano, J. Hofstätter, Mazon, Termeno (BZ) 25,00

Entrecôte “Bue delle Alpi” (gr. 250) alla brace, verdure alla griglia fresche  32,00

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

Uova “Falkensteiner” con speck Alto Adige e patate saltate  19,50

- Schiava, Donà, Appiano (BZ) 5,50

“Piatto dello Scalatore” – polenta integrale del mulino della famiglia Leitner (di Floronzo in Val Pusteria), salsiccia alla griglia, formaggi fusi altoatesini e funghi misti 23,00

- Lagrein, Obermoser, Bolzano (BZ) 5,50

Polenta integrale del mulino della famiglia Leitner (di Floronzo in Val Pusteria)

e formaggi fusi Altoatesini   18,50

- Chardonnay St. Valentin, San Michele Appiano (BZ) 8,50

Cotoletta alla milanese con patate saltate o fritte

di maiale 19,50 di vitello 23,00

- Pinot Nero “Glen”, Castelfeder, Montagna (BZ) 7,00

Salsiccia o würstel con patate saltate e crauti 14,50

- Riesling, J. Hofstätter, Termeno (BZ) 5,50

Salsiccia o würstel con patate fritte 13,50

- Rosé, J. Hofstätter, Termeno (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

VAL' DE DUC . Dessert

Strudel di mele con salsa alla vaniglia calda o panna 6,80 – 7,50

- Passito "Sanct Valentin Comtess", Cantina Appiano (BZ) 10,00

Tiramisú fatto in casa 6,80

- Passito "Sanct Valentin Comtess", Cantina Appiano (BZ) 10,00

Torta Linzer fatta in casa (crostata di mirtilli rossi e nocciole tritate) 7,00

- Passito "Sissi", Cantina Merano (BZ) 10,00

Torta "Sacher" fatta in casa 6,80

- Passito "Sissi", Cantina Merano (BZ) 10,00

Torta di grano saraceno fatta in casa  6,80

- Passito "Sanct Valentin Comtess", Cantina Appiano (BZ) 10,00

Diversi gusti di gelato sciolto (Vaniglia, Cioccolato, Stracciatella, Nocciola) – da 2,50

- Passito "Sissi", Cantina Merano (BZ) 10,00

Torta o dolce del giorno 6,50 – 17,00

- Passito "Sanct Valentin Comtess", Cantina Appiano (BZ) 10,00

rifugiobioch | @rifugio.bioch | www.bioch.it

POR MËT MAN . Antipasti - Vorspeisen

Südtiroler aufgeschnittener Speck und Käse am Brett,

Kaminwurze, Kren, Feigensenf und Gurken  18,50

- Vernatsch, Doná, Eppan (BZ) 5,50

Prosciutto di San Daniele DOP Rohschinken, Burrata aus Apulien  19,50

- Franciacorta Cuvée Prestige Extra Brut, Ca' del Bosco, Erbusco (BS) 10,00

Dreierlei Südtiroler Bergkäse am Brett, Kren, Feigensenf und Gurken   17,00

- Gewürztraminer „Jospeh“, J. Hofstätter, Tramin (BZ) 6,50

“Il gnocco fritto” mit Rohschinken San Daniele DOP 4,00

- Franciacorta Cuvée Prestige Extra Brut, Ca' del Bosco, Erbusco (BS) 10,00

Klassische Tirtlan (1 Teigtasche mit Spinat und Ricotta oder 1 mit Sauerkraut)  4,00

- Inkino Rosé Extra Brut, Mas dei Chini, Trient (TN) 7,50

Mini Turtres (1 Teigtasche mit Spinat - Ricotta oder mit Sauerkraut)  2,30

- Prosecco di Valdobbiadene Superiore Mas de Fer Extra Dry, Andreola (TV) 6,00

Gemischter Salat   7,70

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

LES JOPES . Die Suppen

Ladinische Gerstensuppe und hausgemachte Tirtlan

(Teigtaschen im Öl gebacken mit Spinat – Ricotta und mit Sauerkraut) 12,50

- Weissburgunder „Hos“, Niklaserhof, Kaltern (BZ) 4,50

Hausgemachte Rindsgulaschsuppe 13,00

- Lagrein Riserva, Mayr-Unterganzner, Bozen (BZ) 9,50

Kartoffelcremesuppe mit frischen Kräutern und Roggenbrot-Croûtons  12,50

- Sylvaner, Pacher Hof, Novacella (BZ) 7,50

Hausgemachte Knödelsuppe 12,50

- Blauburgunder „Riserva Mazon“, J. Hofstätter, Tramin 10,00

Extra Brotkorb 3,00

GLUTINFREI 

VEGETARISCH 

Bei Bedarf können tiefgefrorene Produkte verwendet werden - Bei Allergien oder Intoleranzen, bitte Staff kontaktieren

PASTA Y BALES . Vorspeisen

“Skifahren mit Genuss - Winter 2025”

Tagliolini (kleine Bandnudeln), Butter und Rauch

Rezept vom 3 Sternekoch Massimiliano Alajmo



23,00 Euro – davon werden 3,00 Euro an

“La miglior Vita possibile” gespendet - ... mehrere Infos auf Seite 54

- Sylvaner, Pacherhof, Neustift bei Brixen (BZ) 7,50

Hausgemachte Tortelli gefüllt mit Speckpaté und Büffelricotta
auf Risina-Bohnen-Fond und Balsamicoessig - Gourmet 19,50

- Sauvignon Andrius, Andrian (BZ) 9,00

Linguine-Nudeln mit Zitrone, Miesmuscheln, Meeräsche Rogen und
knuspriges „Pücia“ Brot 23,00

- Riesling Altissimus Hedwigsberg, Eduard Bernhart, Mals (BZ) 10,00

Hausgemachte Fettuccine (Bandnudeln) mit Steinpilzen und Petersilie 21,00
● Theodor, Manzoni Bianco, Mas dei Chini, Trent (BZ) 4,00

Tiroler hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat und Frischkäse,
Grana Padano Reibkäse, Butter und Schnittlauch 17,50
● Sylvaner, Pacher Hof, Neustift bei Brixen (BZ) 67,50

Spinatspätzle mit Schinken, Sahne und Grana Padano DOP Parmesan 17,50
● Franciacorta „Cuvée Prestige“ Extra Brut, Ca’ del Bosco, Erbusco (BS) 10,00

Penne alla Bioch (Pastificio Felicetti)
mit Tomatensoße, Schinken, Oliven, Sahne und Chilli 14,50
● Nebbiolo Langhe, G.D. Vajra, Barolo (CN) 7,00

Pennette oder Spaghetti mit Tomaten- oder Fleischsoße 12,90
● Blauburgunder “Glen”, Castelfeder, Montan (BZ) 7,00

Bei Bedarf können tiefgefrorene Produkte verwendet werden - Bei Allergien oder Intoleranzen, bitte Staff kontaktieren

TAIS DLA MUNT . Hauptspeisen

Fiorentina Steak vom Holzkohlegrill, frisches Grillgemüse  **13,00 € pro 100 g**

- Tignanello, Marchesi Antinori, San Casciano in Val di Pesa (FI) 35,00

Rindsfilet vom Angus vom Holzkohlegrill, frisches Grillgemüse  **42,00**

- Blauburgunder Riserva, Wildmonn, Girlan (BZ) 20,00

Ochsenhochrippe (Costata) vom Holzkohlegrill (ca. 550 g), frisches Grillgemüse  **42,00**

- Blauburgunder Barthenau Vigna S. Urbano, J. Hofstätter, Tramin (BZ) 25,00

Ochsen Entrecôte aus den niedereren Alpen” (gr. 250) vom Kohlegrill, frisches Grillgemüse  **32,00**

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

Spiegeleier „Falkensteiner“ mit Südtiroler Speck und Röstkartoffeln  **19,50**

- Vernatsch, Doná, Eppan an der Weinstraße, (BZ) 5,50

“Bergsteigerteller”, Vollkorn-Polenta der Familie Leitner aus der Mühle in Pflaurenz (Pustertal), Südtiroler geschmolzener Käse, gegrillte Bratwurst und gemischte Pilze **23,00**

- Lagrein, Obermoser, Bozen (BZ) 5,80

Vollkorn-Polenta aus der Mühle in Pflaurenz, Pustertal,

überbacken mit verschiedenen Südtiroler Käsesorten  **18,50**

- Chardonnay St. Valentin, St. Michael in Eppan (BZ) 8,50

Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites oder Röstkartoffeln

vom Schwein **19,50**

vom Kalb **23,00**

- Blauburgunder „Glen“, Castelfeder, Montan (BZ) 7,00

Bratwurst oder Wiener Würstchen mit Röstkartoffeln und Sauerkraut **14,50**

- Riesling J. Hofstätter, Termeno (BZ) 5,50

Bratwurst oder Wiener Würstchen mit Pommes Frites **13,50**

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

VAL' DE DUC . Süßspeisen

Apfelstrudel mit warmer Vanillesoße oder Sahne 6,80 – 7,50

- Süsswein "Sissi", Kellerei Meran (BZ) 10,00

Hausgemachter Tiramisú 6,80

- Süsswein „Sanct Valentin Comtess“, Eppan (BZ) 10,00

Hausgemachte Linzertorte 6,80

- Süsswein "Sissi", Kellerei Meran (BZ) 10,00

Hausgemachte Sachertorte 6,80

- Süsswein "Sissi", Kellerei Meran (BZ) 10,00

Hausgemachte Buchweizentorte  6,80

- Süsswein „Sanct Valentin Comtess“, Eppan (BZ) 10,00

Verschiedene Speiseeissorten (Vanille, Schokolade, Stracciatella, Nuss) ab 2,50

- Süsswein "Sissi", Kellerei Meran (BZ) 10,00

Kuchen oder Dessert des Tages 6,50 – 17,00

- Süsswein „Sanct Valentin Comtess“, Eppan (BZ) 10,00

Rifugiobioch | @rifugio.bioch | www.bioch.it

POR MËT MAN . Starters

Board of Speck and cheese from South Tyrol, smoked sausage,

horseradish and pickles  18,50

- Schiava/Vernatsch, Doná, Appiano (BZ) 5,50

San Daniele raw ham, burrata from Puglia  19,50

- Franciacorta Cuvée Préstige Extra Brut, Ca' del Bosco, Erbusco (BS) 10,00

Board of local cheeses from South Tyrol, horseradish, mustard and pickles   17,00

- Gewürztraminer "Joseph", J. Hofstätter, Tramin (BZ) 6,50

"Il gnocco fritto" with an Prosciutto San Daniele DOP raw ham 4,00

- Franciacorta Cuvée Préstige Extra Brut, Ca' del Bosco, Erbusco (BS) 10,00

Classic Turtra (1 crispy pancake filled with spinach-ricotta or 1 with sauerkraut)  4,00

- Inkino Rosé Extra Brut, Mas dei Chini, Trento (TN) 7,50

Mini Turtres (1 crispy pancake filled with spinach-ricotta or 1 with sauerkraut)  2,30

- Prosecco di Valdobbiadene Superiore, Extra Dry, Andreola, Valdobbiadene (TV) 6,00

Mixed salad   7,70

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

LES JOPES. Soups

Home-made farmer's barley soup and "turtres"

(crispy pancakes filled with spinach - ricotta or sauerkraut) 12,50

- Pinot Bianco "Hos", Niklas, Caldaro (BZ) 4,50

Home-made beef goulash soup 13,00

- Lagrein Riserva, Mayr-Unterganzner, Bolzanbo (BZ) 9,50

Potato cream soup with fresh herbs and rye bread croûtons  12,50

- Sylvaner, Pacher Hof, Novacella Bressanone (BZ) 7,50

Home-made dumpling soup 12,50

- Pinot Noir "Riserva Mazon", J. Hofstätter, Tramin (BZ) 10,00

Extra bread basket 3,00

GLUTEN-FREE 

VEGETARIAN 

In case of necessity, we may use frozen products - In case of intolerances, please contact the staff

PRÖMS . First Course

"Skiing with taste - Winter 2025"

Noodles, Butter and Smoke

Massimiliano Alajmo's  recipe, "Le Calandre"

23,00 Euro – 3,00 Euros are donated to "La Miglior Vita Possibile" – info at page 5

- Blauburgunder "Riserva Trattmann", Kellerei Girsch, Girsch (BZ) 10,00

Home-made tortelli stuffed with speck cream, bufala ricotta on mashed "risina" beans fond and balsamic vinegar - Gourmet 19,50

- Sauvignon "Andrius", Andrian (BZ) 9,00

Linguine with lemon, mussels, bottarg (fish roe) and

crunchy bread from Agerola (Campania)  23,00

- Riesling Altissimus Hedwigsberg, Eduard Bernhart, Malles (BZ) 10,00

Home-made ravioli filled with spinach and ricotta cheese, melted butter,

Grana Padano cheese, chive  17,50

- Sylvaner Pacherhof, Novacella (BZ) 7,50

Home-made fettuccine (noodles) with "Porcini" mushrooms  21,00

- Theodor, Manzoni Bianco, Mas dei Chini, Trient (BZ) 4,00

Spätzle / gnocchetti di farina e spinaci fatti in casa

con prosciutto, panna e Grana Padano DOP 17,50

- Franciacorta "Cuvée Prestige" Extra Brut, Ca' del Bosco (BS) 10,00

Penne alla Bioch (Felicetti)

with tomato sauce, ham, olives, cream and chili 14,50

- Nebbiolo Langhe, G.D. Vajra, Barolo (CN) 7,00

Pennette or spaghetti with tomato sauce or meat sauce 12,90

- Pinot Noir „Glen“, Castelfeder, Montan (BZ) 7,00

Extra bread basket 3,00



GLUTEN-FREE



VEGETARIAN

In case of necessity, we may use frozen products - In case of intolerances, please contact the staff

TAIS DLA MUNT . Main Course

Fiorentina steak, grilled on charcoal, grilled vegetables  € 13,00/100 g

- Tignanello, Marchesi Antinori, San Casciano in Val di Pesa (FI) 35,00

Tenderloin of Angus, grilled on charcoal, fresh grilled vegetables  42,00

- Pinot Noir Riserva, Wildmonn, Girsan (BZ) 20,00

Rib of beef (ca. 550 g), grilled on charcoal, fresh grilled vegetables  42,00

- Pinot Noir Barthenau Vigna S. Urbano, J. Hofstätter, Tramin (BZ) 25,00

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

fresh grilled vegetables  32,00

- Chianti Classico, Tenuta Fontodi, Panzano in Chianti (FI) 8,50

“Hunter’s plate” – fried eggs “Falkensteiner” with

Speck from Alto Adige and roasted potatoes  19,50

- Schiava/Vernatsch, Doná, Appiano (BZ) 5,50

“Climber’s plate” – Whole-grain-polenta of the small mill in “Pflaurenz” (Pustertal valley,

Family Leitner), with cheese, grilled sausage and mushrooms 23,00

- Lagrein, Obermoser, Bolzano (BZ) 5,80

Whole-grain-polenta of the small mill in “Pflaurenz” (Pustertal valley, Family Leitner) with

different melted cheeses from South Tyrol  18,50

- Chardonnay St. Valentin, San Michele Appiano, (BZ) 8,50

Wienerschnitzel with fried or roasted potatoes

of pork 19,50 - of veal 23,00

- Pinot Noir “Glen”, Castelfeder, Montan (BZ) 7,00

Grilled or boiled sausage with roasted potatoes and sauerkraut 14,50

- Riesling, J. Hofstätter Tramin (BZ) 5,00

Grilled or boiled sausage with french fries 13,50

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

In case of necessity, we may use frozen products - In case of intolerances, please contact the staff

VAL'DE DUC . Dessert

Home-made apple strudel with warm custard or whipped cream 6,80 – 7,50

- Passito – Sweet wine "Sissi", Cantina Merano (BZ) 10,00

Home-made "Tiramisú" 6,80

- Passito – Sweet wine "Sanct Valentin Comtess", Cantina Appiano (BZ) 10,00

Home-made "Linzer Torte", cake with nuts and cranberry jam 6,80

- Passito – Sweet wine "Sissi", Cantina Merano (BZ) 10,00

Home-made "Sacher Torte" (chocolate cake) 6,80

- Passito - Sweet wine "Sissi", Cantina Merano (BZ) 10,00

Home-made buckwheat cake  6,80

- Passito – Sweet wine "Quin Sanct Valentin Comtess", Cantina Appiano (BZ) 10,00

Ice cream (vanilla, chocolate, stracciatella, nuts) up to 2,50

- Passito - Sweet wine "Sissi", Cantina Merano (BZ) 10,00



Today's special cake or dessert 6,50 – 17,00

- Passito – Sweet wine "Sanct Valentin Comtess", Cantina Appiano (BZ) 10,00

[rifugiobioch](#) | [@rifugio.bioch](#) | [www.bioch.it](#)

In case of necessity, we may use frozen products

In caso di intolleranze e allergie consultare il nostro manuale e rivolgersi allo staff

APERTITIF . Aperitivi . Aperitifs

NEW APERITIVO: Doladira, the Alpine Aperitivo (ask the waiter for more info)	up to 9,00
Prosecco di Valdobbiadene DOCG Extra Dry Col Vetoraz	6,00
Arunda Brut, Arunda	8,00
Aperol Spritz – prosecco, Aperol, orange, soda	7,00
Hugo - prosecco, fior di sambuco / Holundersyrup, menta / Minze, soda	7,00
Gingerino Crodino Campari soda	4,50

BOANDES FRËIDES . Bevande Fredde . Kalte Getränke . Cold Drinks

0,2 l Spremuta fresca d'arancia	frischgepresster Orangensaft fresh orange juice	5,00
Succhi di frutta vari "Rauch"	verschiedene Fruchtsäfte traditional juices	4,50
Succhi speciali "Delicio": mela-fior di sambuco, mela-mirtillo, mela-pera, mela-ribes		4,50
0,2 l Bibite piccole	kleine Getränke small soft drinks	3,50
0,4 l Bibite medie	große Getränke large soft drinks	5,50
0,4 l Skiwasser	Skiwasser raspberries juice + lemon juice + soda	5,50
0,4 l Succo al fior di sambuco	Holundersaft elder flower juice	5,50
0,4 l Succo alla mela e acqua frizzante	Apfelschorle apple juice + soda	5,20
0,4 l Succo al mirtillo rosso	Hausgem. Preiselbeersaft cranberries juice	5,50
0,4 l Almdudler	Almdudler	5,50
0,33 l Bibite	0,33 l Getränke soft drinks	4,80
½ l Acqua minerale	Mineralwasser mineral water	3,50
0,75 l Acqua minerale	Mineralwasser mineral water	4,90
0,75 l Ega Scotoni – Acqua minerale	0,75 l Ega Scotoni – Mineralwasser water	10,00
Chinotto	Chinotto	4,80
Acqua tonic – Bitter Lemon	Tonic Water – Bitter Lemon	4,50
Ginger Beer		5,00
RED BULL energy drink	RED BULL energy drink	6,00
RED BULL pera-cannella	RED BULL pear-cinnamon	6,00

CAFÉ . Caffé . Kaffee . Coffee

Caffè espresso	Espresso espresso coffee	2,00
Caffè Hag (decaffeinato)	Espresso Hag espresso caffeine-free	2,10
Caffè corretto grappa	Espresso mit Grappa espresso with grappa	3,50
Cappuccino	Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	Milchkaffee milk and coffee	4,00
Caffè alla tedesca (tazza piena)	Deutscher Kaffee long German coffee	3,50
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

Cioccolata calda (panna)	Heiße Schokolade (Sahne) hot chocolate	4,00
Cioccolata con rum	Heiße Schokolade mit Rhum hot chocolate with rum	6,00
Cioccolata con amaretto e panna	Heiße Schokolade mit Amaretto und Sahne hot chocolate with Amaretto and cream	6,30
Tè del cacciatore (alcolico)	Jagertee hunter's tea (with alcohol)	6,00
Tiramisù Caldo (con panna)	Heißer Tiramisù hot Tiramisù	6,00
Bombardino (vov + rum + whiskey + panna)	Bombardino	6,00
Calimero (vov + caffè + panna)	Calimero	6,30
Vov caldo con panna	Heißer Eierlikör mit Sahne egg's liqueur with cream	5,50
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	6,00
Punch mandarino-zenzzero(alc.)	Mandarine-Ingwer Punsch Mandarin-Ginger Punch	6,00
Punch mela cotogna(alc.)	Bratapfelpunsch Roast Apple Punch	6,00
Punch mela-caramello (analc.)	Apfel-Karamell Punsch Apple-Caramell Punch	6,00
Vin Brûlé	Glühwein mulled wine	6,00
Brûlé alla Mela Caldo (analcolico)	Heißer Apfelmix (Alkoholfrei)	5,20
Brûlé al Fior di Sambuco (analc.)	Heißer Holunderbeerensaft (Alkoholfrei)	5,20
Brûlé al Mirtillo Rosso (analc.)	Heißer Preiselbeersaft (Alkoholfrei)	5,20

ΤÈ . Tè e Infusi . Tee . Tea

Tè al limone	Tee mit Zitrone black tea with lemon	3,30
Tè alla frutta ai sapori invernali	“Wintergenusstee” tea “winter flavour”	3,30
Tè alla frutta	Früchtetee mixed fruits tea	3,30
Tè alle erbe di montagna	Bergkräutertee mountain herbs tea	3,30
Tè alle erbe di malga	Almkräutertee Alp herbs tea	3,30
Tè del cacciatore (alcolico)	Jagertee hunter's tea (with alcohol)	6,00
Tè con rum	Tee mit Rhum tea with rum	6,00
Tè deteinato BIO	Teeinfreier Tee BIO ORGANIC tea without theine	3,30
Tè verde caldo	Heißer Grüner Tee green tea	3,30
Tè alla camomilla	Kamillentee chamomile blossom	3,30
Tè all'arancia rossa	Blutorangentee vitamin tea blood orange	3,30
Tè ai lamponi di bosco	Himbeerentee vitamin tea raspberries	3,30
Tè alle fragole di bosco	Erdbeerentee vitamin tea strawberries	3,30
Tè al finocchio	Fencheltee Fennel tea	3,30
Tè alla ciliegia fragola	Kirsch-Erdbeerentee Cherry and Strawberrie tea	3,30
Tè alla rosa canina BIO	Hagebuttentee BIO ORGANIC rose hip tea	3,30
Tè alla menta	Pfefferminztee peppermint tea	3,30
Tè all'ortica	Brennnesseltee Stinging Nettle tea	3,30
Tè allo zenzzero e limone	Ingwer- Zitronentee Ginger – lemon tea	3,30

BIRA . Birra . Bier . Beer

DALA SPINA . Alla Spina . Vom Fass . Draft Beer

0,30 l	Forst chiara	Helles Forst – Forst lager beer	4,50
0,50 l	Forst chiara	Helles Forst – Forst lager beer	7,00
0,30 l	Radler (Birra e limonata)	Radler – Shandy (beer and lemonade)	4,50
0,50 l	Radler (Birra e limonata)	Radler – Shandy (beer and lemonade)	7,00
0,30 l	Jacob Weizen	Jacob Hefe Weißbier – wheat beer	4,50
0,50 l	Jacob Weizen	Jacob Hefe Weißbier – wheat beer	7,00
0,30 l	“Felsenkeller” – birra non filtrata	Kellerbier „Felsenkeller“ -not filtered beer	4,50
0,50 l	“Felsenkeller” – birra non filtrata	Kellerbier „Felsenkeller“ -not filtered beer	7,00

BIRES SPEZIALES . Birre particolari . Spezialbier . Special Beers

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		4,50
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		4,50
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)		4,50
0,33 l	Pedavena senza glutine Gluten-free beer “Pedavena”	Glutenfreies Bier “Pedavena”	4,50
0,33 l	Forst birra chiara analcolica Forst lager beer without alcohol	Forst Alkoholfreies Bier	4,50
0,50 l	Paulaner weizen analcolica Paulaner wheat beer without alcohol	Paulaner Alkoholfreies Weizen	7,00
0,20 l	Birra allo zenzero (no alc.) Ginger Beer “Cortese”	Ingwer Bier (Alkohofrei)	5,00

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

SPUMANT . Bollicine . Schaumweine . Sparkling Wines

				1/4 l	1/2 l	
NEW Steinbock Selection Dr. Fischer (D)	Alcohol Free Riesling	4,50	9,00	18,00	25,00	
Prosecco Extra Dry, Mas de Fer, Andreola (TV)	Prosecco Valdobbiadene Sup.	6,00	12,00	24,00	35,00	
Arunda Brut, Arunda (BZ)	Chard.P.Bianco.P.Nero	8,00	16,00	32,00	45,00	
Inkino Rosé Extra Brut, Mas dei Chini	Pinot Nero	7,50	15,00	30,00	45,00	
Ca'del Bosco Cuvée Prestige, Ca' del Bosco	Chard.,P. Nero, P. Bianco	10,00			62,00	

BLANCH . Vino Bianco . Weisswein . White Wine

Erker, Colterenzio (vino della casa 1 l) (BZ)	P. Bianco/Weissburgunder	2,80	6,00	11,00	18,00	
Theodor, Mas dei Chini (TN)	Manzoni Bianco	4,00	8,00	16,00	25,00	
Pinot Bianco Hos, Niklas (BZ)	Pinot Bianco	4,50	9,50	19,00	28,00	
Riesling Trocken, Dr. Fischer	Riesling	6,50	13,00	26,00	30,00	
Gewürztraminer Joseph, J. Hofstätter (BZ)	Gewürztraminer	6,50	13,00	26,00	35,00	
Sylvaner, Pacherhof (BZ)	Sylvaner	7,50	15,00	30,00	45,00	
Chardonnay St. Valentin, S.Michele Appiano (BZ)	Chardonnay	8,50	17,00	34,00	50,00	
Sauvignon Andrius	Sauvignon	9,00	18,00	36,00	52,00	
Altissimus Hedwigsberg, Eduard Bernhart	Riesling	10,00	22,00	44,00	65,00	
Stoan, Tramin (BZ) Chardonnay, Sauvignon, Pinot Blanc, Gewürztram,		10,00	20,00	40,00	60,00	
Rosé, J. Hofstätter (BZ)	Lagrein Rosé	5,00	10,00	20,00	28,00	

VIN CÖCE . Vino Rosso . Rotwein . Red Wine

Cuvée della Casa – Georgstrunk (BZ)	Schiava, Cabern.,Lagr.Merlot (1 l)	2,80	6,00	11,00	19,00	
Schiava/Vernatsch, Weingut Doná (BZ)	Vernatsch-Lagrein	5,80	12,00	24,00	30,00	
Nebbiolo Langhe, G.D. Vajra	Nebbiolo	7,00	14,00	28,00	40,00	
Lagrein Obermoser	Lagrein	5,80	12,00	24,00	32,00	
Chianti Classico, Ten. Fontodi (FI)	Sangiovese	8,50	18,00	36,00	50,00	
Lagrein Riserva Mayr-Unterganzner (BZ)	Lagrein	9,50	19,00	38,00	55,00	
Pinot Nero/Blauburgunder "Glen", Castelfeder (BZ)	P.Nero/Blauburg.	7,00	14,00	28,00	40,00	
Pinot Nero Riserva Mazon J.Hofstätter (BZ)	P. Nero/Blauburg.	10,00	22,00	44,00	62,00	
Vigna S. Urbano Riserva, Mazon J.Hofstätter (BZ)	P. Nero/Blauburg.	25,00				
Pinot Nero Riserva, Wildmonn (BZ)	P. Nero/Blauburg.	20,00				
Tignanello, Tenuta Antinori (FI)	Sangiov., Cab.Sauv,Cab.Franc	35,00				
Bolgheri Sassicaia, Tenuta San Guido	Cab. Sauv., Cab. Franc.	90,00				

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

Passito Sissi, Merano (BZ)	Moscato/Gewürztraminer	10,00				60,00
----------------------------	------------------------	-------	--	--	--	-------

EGA DE VITA . Liquori e Grappe .

Liköre und Grappa . Liqueurs and Grappa

Grappe Bonaventura Maschio:

903 NovecentoRiserva d'Autore – Bonaventura Maschio 40% vol.	25,00
Prime Brunello di Montalcino, 2003 – Bonaventura Maschio 38% vol.	25,00
Prime Zibibbo, 2005 – Bonaventura Maschio 38% vol.	25,00
Prime Sagrantino di Montefalco, 2004 – Bonaventura Maschio 38% vol.	25,00
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	6,00

Grappe Berta:

Selezione del Fondatore "Paolo Berta", 1997 43% vol.	23,00
Bric D. Gaian Moscato d'Asti Grappa, 2007 - Berta 43% vol	15,00
Casalotta Riserva, 1982 - Berta 43% vol	15,00
Tre Soli, 2007 - Berta 43% vol	15,00

Grappe Capovilla:

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

Grappe Serafino Levi:

Grappa della Botte Piccola, Invecchiata 15 anni, gran riserva	20,00
Grappa della "Donna Selvatica che scavalica le colline" del Barolo Riserva 42% vol.	12,00
Grappa della "Donna Selvatica che scavalica le colline" del Barbaresco Riserva 42% vol.	12,00
Grappa gentile alla camomilla 40% vol.	12,00
Grappa della "Donna Selvatica innamorata del Moscato d'Asti" 40% vol.	12,00

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	7,00
Grappa Pinot Nero “Zeno” . Merano 43% vol. Blauburgunder “Zeno” . Meran	7,00
Grappa Kattiva 50% vol. – Gr. Trentina Giori	7,00
Grappa Chardonnay Barrique 40% vol. – Giori	7,00
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	9,00
Ambra Morbida – Roner	7,00
La Morbida (Chardonnay/Moscato) - Roner	7,00
Müller Thurgau Barrique Gold Grappa - Paolazzi	7,00
Grappa Superior Gold Barrique Grappa - Paolazzi	7,00
Moscato Giallo Goldmuskateller Grappa - A. Walcher	7,00
Traminer Aromatico Gewürztraminer Grappa - A. Walcher	7,00
St. Magdalener Barrique Grappa - A. Walcher	7,00
Chardonnay Grappa - A. Walcher	7,00
Erbe alpine “Villa Laviosa” Bergkräuterschnaps mountain herbs	7,00
Grappa al Fieno “Villa Laviosa” Heuschnaps Hay Grappa	7,00
Nosellar – Liquore di nocciole “Villa Laviosa” Haselnusslikör	4,50
Bianca “Casereccia” - Paolazzi	4,50
klarer Hausschnaps Grappa of the house	4,50

Lamponi Himbeeren Raspberries	4,50
Liquore Vodka con fico Vodka mit Feige Vodka with fig.	4,50
Pera Williams Roner Williams Birne Williams pear	4,50
Pigna di Pino Mugo Latschenkiefer pine	4,50
Cirmolo Zirbe Arolla pine	4,50
Erbe alpine Bergkräuterschnaps mountain herbs	4,50
Ruta Weinraute herb-of-grace	4,50
Liquirizia Süßholz liquorice	4,50
Genziana Enzian gentian	4,50
Cumino Kümmel caraway seeds	4,50
Ortica Brennessel stinging nettle	4,50
Ginepro Wacholder juniper	4,50
Zenzero - Limetta Ingwer - Limette Ginger - Lime	4,50
Mirtillo Rosso Preiselbeere cranberry	4,50
Mirtillo Heidelbeere blueberry	4,50
Nocciolino Haselnuss hazelnut oppure Frangelico hazelnut liqueur	4,50
Albicocca Marille apricot	4,50
Camomilla Kamille Chamomile	4,50
Mela Apfel apple	4,50
Prugna Pflaume plum	4,50
Fior di Sambuco Holunder elderflower	4,50
Miele Honig honey	4,50
Kapriol Steinhäger Treber Sambuca	4,50
Flying Hirsch (Jagermeister + Red Bull)	7,50

Whisky . Rum . Gin . Cognac

Kyoto Whisky Nero Kuro-OBI	20,00
Whisky TER Lignum - Matured in 3 sorts of wood - Forst-Roner, Alto Adige	10,00
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 Diplomatico 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	12,00
Cognac Martell - V.S.	8,00
Cointreau	8,00
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 Barmaster 42,9% - Bonaventura Maschio + Fever Tree Mediterranean	9,00
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	9,50

DIGESTIFS . Digestivi . Digestifs . Digestives

Amaro alle 24 erbe dell' Alto Adige - Südtiroler Kräuterbitter	5,00
Amaro Pratum Bio 29° - Bonaventura Maschio	5,00
Montenegro - Fernet - Jägermeister - Cynar -	5,00
Ramazzotti - Alpestre - China Martini - Averna	5,00
Braulio	5,00
Amaro delle Odle - Alto Adige	5,00