

— Infang —

L'ARTE DI CUCINARE

CON PASSIONE E ATTENZIONE AL TERRITORIO



UNA TRADIZIONE DAL 1957



Una storia che inizia nel 1957 con l'apertura di una piccola trattoria e che oggi, dopo tre generazioni, è diventato il nostro ristorante Infang. L'amore per la buona cucina e l'attenta scelta delle materie prime e dei prodotti ci permettono di preparare squisite pietanze di ottima qualità. Il personale della cucina vi aspetta per deliziare il vostro palato con specialità della tradizione alpina rivisitate in chiave moderna soddisfacendo così anche i gusti più raffinati. Vogliamo viziarvi e coccolarvi con piatti locali, creativi, dalle sfumature internazionali per proporvi il meglio dalla nostra cucina e dalla nostra cantina. Buon appetito e benvenuti a Infang.

PREZZI IN EURO

www.infang.at |  |  |  |

ANTIPASTI

Carpaccio

di vitellone locale con pesto di basilico e scaglie di parmigiano

14,30

Fagottini con impasto di patate cotti al forno

ripieni di cipollotto, dadini di speck e formaggio di montagna accompagnati da una salsa alla panna

9,90

Beef Tartare

di filetto di manzo con uova di quaglia, capperi, burro accompagnato da pane tostato

15,90

Vi consigliamo un vino che si sposa molto bene con i nostri antipasti:

Chardonnay vom Holzweg 2017

Cantina Bründy – Feuersbrunn, Niederösterreich



ZUPPE

Brodo di manzo

con tagliolini di crespelle alle erbe o gnocchetti di semolino

4,50

Crema di aglio

con crostini alle erbe

5,50

Crema di asparagi

con una polpetta di cinghiale

7,30

Zuppa di pomodoro

con gnocchetti di ricotta e lime

6,40

INSALATE

Ceasar Salad

Speck croccante, condimento al parmigiano con crostini alle erbe

10,90

Asia Salad

diversi tipi di insalata con gamberoni cotti in salsa agrodolce, peperoni e pane all'aglio

18,90

Infang Salad

Rucola e asparagi con mozzarella di bufala al forno e pesto all'aglio orsino



13,90

Per accompagnare i vostri piatti consigliamo un'insalata fresca:

Insalata mista piccola

4,60

Insalata mista grande

6,80

Insalata verde

4,20

PASTA & PIATTI VEGETARIANI

Patate al forno

con salsa alla panna, accompagnate da filetto di pollo o salmone affumicato

16,30

Tagliolini con salsa alle erbe

con salmone, asparagi, spinaci baby, pomodori secchi e tartufo nero estivo

17,90

PIATTI TRADIZIONALI & PIATTI IN STILE INFANG

Cotoletta alla viennese

di maiale con marmellata di mirtilli
e patatine fritte

13,90

Arrosto di carne e cipolle alla tirolese

con speck croccante e
gnocchetti spätzle fatti in casa

19,30

Paillard

di lombata di manzo, ripiena di rucola
e parmigiano accompagnata da gnocchi
al pomodoro e mozzarella con olio di tartufo



21,30

Arrotolato di vitello

ripieno di speck, mozzarella e pinoli
accompagnato da risotto all'aglio orsino

25,90



*Per accompagnare al meglio i nostri piatti unici
Vi consigliamo un buon vino:*

Patronis 2015

*Cuveé da St. Laurent, Zweigelt, Merlot
Cantina Stift Klosterneuburg – Niederösterreich*

*Nella carta dei vini potrete trovare pregiati vini
regionali e internazionali che vi offrono una vasta scelta
di sapori e sfumature per i palati più esigenti.
Chiedete al nostro personale di sala.*

BISTECCHICHE

Bistecca di filetto

di vitello locale (ca. 200 g)
con burro alle erbe

27,90

Costata di manzo

di manzo australiano Grain-Fed Beef (ca. 300 g)
con burro alle erbe

29,30

Bistecca

di lombata di manzo (ca. 200 g)
con salsa al pepe nero

22,90

Lombata

di maiale (ca. 200 g)
in crosta alle erbe

16,90

Bistecca Duroc

di maiale di razza Duroc (ca. 250 g con ossa)
con salsa al pepe

20,90



Surf and Turf

ca. 150 g di filetto di manzo e gamberoni
con burro alle erbe

26,80

Le consigliamo dei contorni per la bistecca:

Patatine fritte

4,10

Crocchette di patate

4,10

Patate al forno con panna

4,50

Verdure alla griglia

4,60

Insalata mista

4,60

Fagiolini e speck

4,00

Gamberi per pezzo

2,30

PIZZE

Margherita salsa di pomodoro, formaggio, origano	7,80
Salame salsa di pomodoro, formaggio, salame, origano	8,60
Funghi salsa di pomodoro, formaggio, champignon, origano	8,90
Prosciutto salsa di pomodoro, formaggio, prosciutto, origano	8,90
Prosciutto e Funghi salsa di pomodoro, formaggio, prosciutto, champignon, origano	9,30
Calzone salsa di pomodoro, formaggio, prosciutto, champignon, origano	9,60
Hawai salsa di pomodoro, formaggio, prosciutto, ananas, origano	9,90
Capricciosa salsa di pomodoro, formaggio, prosciutto, champignon, carciofi, origano	10,40
Tonno salsa di pomodoro, formaggio, tonno, cipolle, origano	9,80

Le nostre pizze sono disponibili su richiesta anche in versione **SENZA GLUTINE** (ad eccezione del calzone e del calzone fitness).



Diavolo – piccante

salsa di pomodoro, formaggio, salame piccante, peperone, aglio, tabasco, origano

9,90

Siciliana

salsa di pomodoro, formaggio, prosciutto, tonno, cipolle, origano

10,60

Marco Polo

salsa di pomodoro, formaggio, salame, tonno, champignon, origano

10,20

Gigante

salsa di pomodoro, formaggio, prosciutto, salame, tonno, champignon, aglio, origano

10,90

Roma

salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, salame soppressa, origano

9,90

Napoli

salsa di pomodoro, formaggio, alici, olive, origano

9,60

Inferno

salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, salame piccante, cipolle, origano

10,20

Tirolia

salsa di pomodoro, mozzarella, salame, speck, origano

10,50

Mamma mia

salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, speck, mais, cipolle, peperone, aglio, origano

10,80

Adriano

salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, champignon, salame piccante, prosciutto, origano

10,20



Quattro stagioni

salsa di pomodoro, mozzarella, gamberetti, salame, tonno, carciofi, origano

10,90

Salmone e rucola

salsa di pomodoro, mozzarella, pomodori freschi, salmone affumicato, rucola, aglio, origano

11,20

Frutti di mare

salsa di pomodoro, mozzarella, frutti di mare, aglio, origano

10,90

Infang

salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, salame piccante, peperone, aglio, origano

10,50

Juventus

salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma, rucola, parmigiano, balsamico

11,20



Fitness Calzone

pizza piegata e farcita con insalata fresca

9,90

Per accompagnare le nostre insalate vi consigliamo ...

Pane appena sfornato con aglio e origano

4,20

Supplemento per ulteriori ingredienti

per aggiunta

1,00

salmone affumicato, prosciutto crudo, gamberi

1,90

Gamberi per pezzo

2,50

Riduzione pizza piccola

1,20

PER I PICCOLI

Batman

Piccola cotoletta di maiale
con patatine fritte

8,30

Spiderman

Tagliolini con sugo al pomodoro

6,90

Donald Duck

Chicken Nuggets con patatine fritte

6,90

DESSERT

Crème brûlée

guarnita deliziosamente

7,20

Semifreddo alla caipirinha

con fragole e menta

9,30

Gelato cotto alla vaniglia

con lamponi caldi

9,10

La casa consiglia uno dei nostri caffè:

Lungo

2,70

Espresso

2,30

Espresso doppio

2,90

Cappuccino

2,80

Latte Macchiato

2,90

Trovate tante coppe gelato per tutti i gusti nel nostro menù dei gelati. Inoltre, il nostro gelato è anche da asporto – domandate al nostro personale per maggiori info.



BEVANDE ANALCOLICHE

Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Almdudler	0,33	3,10
Acqua minerale frizzante	0,33	2,60
Acqua minerale naturale	0,33	2,60
Thè freddo	0,33	3,10
Succo di frutta Pago – ribes, fragola, albicocca o multivitaminico	0,20	3,00
Succo di frutta Pago frizzante	0,50	3,40
Succo di mele		3,00
Succo d'arancia		3,00
Acqua tonica		3,10
Bitter Lemon		3,10
Acqua minerale frizzante	0,75	4,40
Acqua minerale naturale	0,75	4,40

APERITIVI

Martini dry		4,10
Campari Soda		4,80
Campari Orange		4,90
Vino Porto	1/16	4,20
Prosecco	0,10	4,30
Wodka Orange	4 cl	6,50
Bacardi Cola	4 cl	6,50
Gin Tonic	4 cl	6,50
Malibu Orange	4 cl	6,50
Aperol Spritzer	4 cl	4,30

BIRRA

Zipfer Märzen	0,20	2,50
Zipfer Märzen	0,30	3,10
Zipfer Märzen	0,50	4,10
Radler	0,30	3,10
Radler	0,50	4,10
Weihenstephan Weizen	0,30	4,50
Weihenstephan Weizen	0,50	4,60
Birra analcolica	0,50	3,60

VINI SFUSI

BIANCO:

Grüner Veltliner Strassertaler	1/8	3,80
Riesling Steinterrassen	1/8	4,10
Chardonnay Holzweg	1/8	3,90
Sauvignon Blanc Rosengarten	1/8	4,10

ROSSO:

Zweigelt Heideboden	1/8	4,00
Patronis	1/8	4,20
Kalterer See Pfarrhof	1/8	4,20

Vino con acqua frizzante	1/4	3,20
Vino con limonata frizzante	1/4	3,30

Nella carta dei vini potrete trovare pregiati vini regionali e internazionali che vi offrono una vasta scelta di sapori e sfumature per i palati più esigenti. Chiedete al nostro personale di sala



WHISKY

Jim Beam	4 cl	4,80
Jack Daniels	4 cl	5,40
Chivas Regal	4 cl	5,80
Oban	4 cl	7,20

COGNAC

Remy Martin	2 cl	5,80
-------------	------	------

LIQUORI

Baileys	4 cl	4,20
Amaretto	4 cl	3,90

GRAPPE

Frutta	2 cl	3,10
Pere	2 cl	3,10
Albicocche	2 cl	3,10
Jägermeister	2 cl	3,60
Ramazotti	2 cl	3,80
Sambuca	2 cl	3,60
Zacapa Rum	2 cl	6,10
Diplomatico Rum	2 cl	6,20

CARI OSPITI!

Per ulteriori informazioni sugli ingredienti delle nostre pietanze in caso di allergie o intolleranze, potete chiedere al nostro personale di sala.