



Bar Menu

Altabla



Bei Tabla

Dialektbezeichnung in den Alpen für Gebäude, die dazu dienen, das im Sommer geerntete Heu zu schützen und zu lagern, um die Tiere während der harten Wintermonate zu füttern.

Sie liegen hoch in den Bergen,
wo auch die Bauern selbst Schutz fanden.

Im Dorf bestanden die Gebäude aus Ställen, Scheunen und Wohnräumen.

Die Tabla wurden teils aus Mauerwerk, teils aus Holz aus unseren Wäldern errichtet, wiesen aber stets Öffnungen zur Belüftung und optimalen Trocknung des Heus auf.

Die Menschen schliefen sogar auf den „Heugestellen“, da man glaubte, die Heudämpfe würden Müdigkeit lindern und starkes Schwitzen auslösen, wodurch der Körper von Giftstoffen befreit würde. Außerdem sollten sie die Muskulatur entspannen, Wassereinlagerungen reduzieren, die Durchblutung verbessern und Hautunreinheiten beseitigen.

In den über die Alpen verstreuten Wellnesszentren werden alte bäuerliche Gewohnheiten wieder aufgegriffen.

Im Dorf wurden im Laufe des letzten Jahrhunderts die Ställe und die Tabla größtenteils in Wohnhäuser und Bergbauernhöfe umgewandelt.

Aus Bauernhäusern sind nach und nach Geschäfte geworden, die ein breites Spektrum an Dienstleistungen anbieten, die von der wachsenden Tourismusbranche benötigt werden.

In unserem Restaurant "Al Tabla" - Vintage Heart - Modern Spirit haben wir den typischen und charakteristischen Ambientestil beibehalten.

Wir bieten Ihnen einen Komplettservice,
vom Frühstück mit Gebäck aus unserer hauseigenen Konditorei bis hin zu
Aperitifs und herzhaften Köstlichkeiten, begleitet
von erlesenen Trentiner Weinen und feinen bayerischen Bieren.
Wurstplatten, Gourmet-Burger, Crêpes... und vieles mehr, alles
hausgemacht.



VINTAGE-HERZ



MODERNER GEIST

Cafeteria

Kaffee	€	1,20
Entkoffeinierter Kaffee	€	1,40
Richtiger Kaffee	€	1,80
Kleiner/großer Gerstenkaffee	1,40 €/ 1,70 €	
Kleiner/großer Ginsengkaffee	1,40 € / 1,70 €	
Cappuccino	€	1,80
entkoffeinierter Cappuccino	2,00 €	
Cappuccino mit Sahne.		2,50 €
Soja-Cappuccino.	€	2,00
Gersten-Ginseng-Cappuccino.	€	2,00
Heiße Milch.	€	1,50
Latté.	2,20 €	
Gersten-Ginseng-Latte.	2,40 €	
Geschüttelter Kaffee	€	3,00
Bombardino		3,50 €
Bombardino mit Sahne.	€	4,00
Heißes China	€	3,50
Glühwein	€	3,50
Punsch (Mandarine Orangerum)	€	3,50
Gefleckt	€	1,50
Schaum	€	0,50
+ Sahne	€	0,50



Spezielles Café

Marocchino (Espresso, Schokolade, Milchschaum) 2,00 €

Mocaccino (Espresso, Kakao, Milchschaum). 2,00 €

Irischer Kaffee (Kaffee, Whiskey, Sahne, Rohrzucker) 6,00 €



Bonbon im Café



Gianduia-Kaffee	2,50 €
Haselnusskaffee	2,50 €
Karamellkaffee.	2,50 €
Bombardino-Kaffee	2,50 €
Baileys-Kaffee.	2,50 €
+ Sahne	0,50 €

Schokoladenladen

Klassische Schokolade	4,00 €
Dunkle Schokolade	4,00 €
Weißer Schokolade	4,00 €
+ Sahne	0,50 €



Die besondere Auswahl

Der Klassiker	3,00 €
Das entkoffeinierte	3,00 €
Gemischte Früchtetees	3,00 €
Gemischte Kräutertees	3,00 €
Kamille.	3,00 €

...und viele mehr...



Konditorei



Handwerklich hergestellte Brioches	1,30 €
Vollkorncroissants	1,50 €
Krapfen	1,70 €
Gemischte Kekse	0,50 € pro Stück
Mürbeteigkekse	1,50 €
Damenküsse	0,50 €

Geschnittene Süßigkeiten



Apfelstrudel	4,50 €
Karottenkuchen	4,50 €
Torta Linzer	4,50 €
Marmeladentörtchen	4,50 €

Getränke

Erfrischungsgetränke	3,00 €
Red Bull	3,50 €
Ingwerbier	3,50 €
Kalter Tee (Pfirsich - Zitrone)...	3,00 €
Fruchtsäfte	3,00 €
Cedrata Tassoni	3,00 €
Der getönte Kinley	3,00 €
500 ml Sprudelwasser oder stilles Wasser	1,50 €
Wasser mit Himbeer-, Minz- oder Holundersirup.	1,50 €

Quetschen

Orangensaft	4,00 €
-------------------	--------



Aperitifs und Cocktails

Crodino - Sanbittèr	3,50 €
Campari-Soda	3,50 €
Aperitif im Tablà (alkoholische und alkoholfreie Getränke).	6,00 €/4,50 €
Spritz (Aperol/Campari, Prosecco, Soda). ..	5,00 €
Hugo (Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze, Limette).	5,00 €
Mojito (Limette, heller Rum, Soda, Rohrzucker, Minzblätter).	7,00 €
Negroni (Gin, Campari, roter Wermut).	7,00 €
Falscher Negroni (Prosecco, Campari Bitter, roter Wermut). ..	7,00 €
American (roter Wermut, Campari-Bitter, Soda).	7,00 €
Moscow Mule (Wodka, Limette, Ginger Beer).	7,00 €
O! London Mule (Gin-Limette-Ingwer-Bier).	7,00 €
Irish Mule (Whisky Jameson-Limette-Ingwerbier)	7,00 €
Caipiriña (Cachaca, Limette, Rohrzucker).	7,00 €
Caipiroska (Wodka, Limette, Rohrzucker).	7,00 €
Erdbeer-/Pfirsich-Caipiroska.	7,00 €



Liköre und Spirituosen

Bitter	3,50 €
Fruchtliköre	3,50 €
sortenreine weiße Grappas	4,00 €
Grappas mit Kräutergeschmack	4,00 €
Gereifte Grappas / Marzadro	4,50 €
Amarone und Passito - Giare	5,00 €
Wodka mit weißen Früchten	3,00 €
Brandy	3,00 €
Cognac	5,00 €
Whiskey	5,00 €
Gealterter Whisky	6,00 €

Longdrinks

Gin Zitrone (Gin, Zitronenlimonade).	7,00 €
Gin und Tonic (Gin, Tonic).	7,00 €
Gin Fizz (Gin, Zitronensaft, Sodawasser, Zuckersirup).	7,00 €
Bacardi Cola (Rum, Cola).	7,00 €
Havana Cola (7 Jahre alter Rum, Cola)	8,00 €
Wodka Orange (Wodka, Orangensaft)	7,00 €
Wodka Red Bull	7,00 €
Garibaldi (Campari-Bitter, Orangensaft).	7,00 €
Long Island	8,00 €
Cola Jack	8,00 €
Wodka sauer... ..	7,00 €
Tequila Sours	7,00 €
Whiskey Sours.	7,00 €



Die Biere

Vom Fass

Tucher Pilsner 0,20	3,00 €
Tucher Pilsner 0,40	5,00 €
Grimbergen Blonde 0,25	3,50 €
Grimbergen Blonde 0,50	6,50 €
Brooklyn East IPA 0,20	€ 3,50
Brooklyn East IPA 0,40	€ 6,50
Grimbergen Double Ambre'e 0,25	€ 3,50
Grimbergen Doppel-Ambree 0,50	€ 6,50
Tucher Weizen 0,30	3,50 €
Tucher Weizen 0,50	6,00 €
Kleiner Radler 0,20	3,00 €
Radler media 0,40	5,00 €

In der Flasche

Helles Traditional Val Rendena 0.5	5,50 €
Zusätzliche Krone	4,00 €
Becks	3,50 €
alkoholfreies Biér	3,50 €
Mehr Flaschenbiere	3,50





Weine

Rossi-Reserven

zum Glas

Masetto Nero „Cantina Endrizzi“	4,50 €
Teroldego-, Merlot- und Cabernet-Trauben	
Golalupo Pinot Noir Reserve "Endrizzi Winery"	4,50 €
Lagrein "Cantina Endrizzi"	4,00 €
Leocorno Teroldego „Cantina Endrizzi“	4,50 €
Marzemino „Mas'est“ Conti Bossi Fedrigotti	4,00 €
Kellerei St. Pauls Weinberge der Dolomiten Cuvée	4,00 €

Rossi-Reserven

Flaschen

Masetto Nero „Cantina Endrizzi“	28,00 €
Golalupo Pinot Noir Riserva „Cantina Endrizzi“	28,00 €
Leocorno Teroldego „Cantina Endrizzi“	28,00 €
Lagrein "Cantina Endrizzi"	28,00 €
Marzemino „Mas'est“ Conti Bossi Fedrigotti	28,00 €

Bianchi-Reserve

Flaschen

L'Or Nosiola-Auswahl „Cantina Toblino“ Dolomiti IGT	28,00 €
Gewürztraminer „Villa Corniole“	28,00 €
Pinot Grigio Pietramonti's	28,00 €
Ca' Salina, Valdobbiadene Superiore Brut DOCG	28,00 €
Kellerei St. Pauls Weinberge der Dolomiten Cuvée	28,00 €
Altinum Trento DOC klassische Methode	33,00 €
Ich habe die Trento DOC-Auswahl „Cantina di Pinzolo“ gesehen	38,00 €
Ich habe Trento DOC Rosé vom Weingut Pinzolo gesehen.	45,00 €



Bianchi-Reserve

zum Glas

Die Nosiola-Stunde	
„Cantina Toblino“ Auswahl von Dolomiti IGT	5,00 €
Gewürztraminer „Villa Corniole“	4,00 €
Kellerei St. Pauls Weinberge der Dolomiten Cuvée	4,00 €
Pinot Grigio Pietramonti's	4,00 €
Lugana "Monte del Fra"	4,50 €

Blasen

zum Glas

Ca' Salina, Prosecco Valdobbiadene Superior Brut DOCG	4,00 €
Altinum Trento DOC klassische Methode	5,00 €
Ich habe Trento DOC gesehen	
Auswahl des Weinguts Pinzolo	6,00 €
Ich habe Trento DOC Rosé „Pinzolo Winery“ gesehen	7,00 €



Al Tabla Gin

Rosa Malfy Gin 11,00 €

Malfy Gin, mediterranes Tonic Water, Holundersirup,
serviert mit einer Grapefruitscheibe und Rosmarin

Gin Mare 11,00 €

Gin Mare, mediterranes Tonic,
serviert mit frischem Rosmarin

Gin Tovels 11,00 €

Tovel's Gin, mediterranes Tonic,
serviert mit Wacholderbeeren

Gin Hendrik's 12,00 €

Hendrik's Gin, mediterranes Tonic,
serviert mit frischer Gurke

Gin Amuerte Weiß 14,00 €

Amuerte Gin, Indian Tonic, serviert
mit Limettenezeste, frischer Minze und Pfeffer

Gin Amuerte Black 14,00 €

Amuerte Gin, Indian Tonic,
serviert mit Orangenzeeste und frischer Minze

Gin Ginaro Blue 12,00 €

Gin Ginaro, mediterranes Tonic Water,
Zitronenzeste, Rosmarin






CUORE VINTAGE

Al Tablā


SPIRITO MODERNO