

**MEBOSÜD**  
food experience by Grey

# Menu





# VORSPEISE *antipasti*

Anständigen Charcuterie Teller - *Tagliere di salumi* € 14  
Original Bauernspeck, Hirschsalami, Scharfe Salami,  
Kaminwurzeln, Mortadella, Rohschinken  
*Speck originale del contadino, salame di cervo, salame piccante, salamino  
affumicato, mortadella, prosciutto crudo*

Käseteller - *Tagliere di formaggi* € 14  
Knollhof-Graukäse, Heuziegenkäse, Bergkäse, Kaiser der  
Dolomiten, Bergkräuterkäse  
*Grigio knollhof, formaggio di capra al fieno, Imperatore delle Dolomiti,  
formaggio alle erbe di montagna*

Verkostung von lokalen Wurst- und Käsesorten und Chutneys € 16  
*Degustazione di salumi e formaggi del territorio e chutney*

Lachsfilet mariniert in roter Sauerkraut-Osmose und € 13  
kartoffelnrostinchen  
*Filetto di salmone marinato in osmosi di crauti rossi e  
rosti di patate*

Entenbrust mit fenkelsalt und kaki sauce € 12  
*Petto d'anatra, insalatina di finocchi e salsa ai cachi*

Wirsing-Kuchen gefüllt mit Gerste und Gemüse an einer € 9  
Parmesansauce  
*Tortino di verza ripieno di orzo e verdura su salsa al parmigiano*

# SUPPEN

*zuppe*

Kartoffelcremesuppe, knuspriger  
Speck und Schalottenkonfit **€ 10**  
*Vellutata di patate, speck croccante e  
scalogno confit*

Kartoffel-Käse-Auflauf, mit  
Rote-Zwiebel-Crumble und  
Trentingrana-Fondue **€ 10**  
*Soufflé di formaggio e patate, crumble  
di cipolla rossa e fonduta di  
Trentingrana*

Terlaner Weißweinsuppe und  
geröstetes Schwarzbrot **€ 11**  
*Zuppa vino bianco di Terzano e  
crostone di pane nero*

Thymianbeignet mit Spinat  
gefüllt auf Tomatencreme **€ 9**  
*Bigné al timo ripieno di spinaci su  
crema di pomodoro*

Gourmet-Minestrone **€ 9**  
*Minestrone gourmet*



# NUDELGERICHTE

*primi piatti*

Tagliatelle an Heidelbeere mit Hirschragout € 12  
*Tagliatelle al mirtillo con ragout di cervo*

Apfel-Basilikum-Risotto mit Hirschsalamichips € 12  
*Risotto mele e basilico con chips di salame al cervo*

Große mit Speck und Kartoffeln gefüllte € 10  
Teigtaschen, Buttertomen und Schmorlauch  
*Raviolone ripieno con speck e patate, burro pomodoro e porro stufato*

Spinatknödel mit Gongorzola und Birnen € 10  
*Canederli agli spinaci con gongorzola e pere*

Pacchero mit Flußkrebse gefüllt auf schwarzer € 14  
Tintenfischcreme  
*Pacchero ripieno al gambero di fiume su crema al nero di seppia*



# HAUPT- GERICHTE

*secondi piatti*

Lachsfiletkonfit, Safrankartoffelcreme und  
karamellierte Tomaten

€ 18

*Filetto di salmone confit, vellutata di patate allo zafferano e  
pomodorini caramellati*

Kartoffelpuffer, Sauerkraut und Carpaccio von  
geräucherter Lende

€ 14

*Frittella di patate, crauti macerati e carpaccio di lonza affumicata*

Geschmorte Schweinebacke mit Gemüse aus dem Wok  
und Selleriepüree

€ 16

*Guancie di suino brasate con verdure al wock e purea di sadano  
rapa*

Frittiertes Brie mit mediterranem Gemüse und  
Blaubeerkonfitüre

€ 13

*Brie fritto con verdure mediterranee e confettura di mirtillo*





# DRY AGE *fleisch*

## SASHI DIAMOND FINLAND

€ 7,5hg

Die Sashi-Beef-Selektion garantiert Rindern einen hohen Marmorierungsgrad, der sich durch eine besondere Textur der Fettinfiltration in das Muskelgewebe auszeichnet. Eine Mischung aus nordeuropäischen Rinderrassen, die unter optimalen Umweltbedingungen aufgezogen und mit Gras und Weizen gefüttert werden. Kräftiger Geschmack, hohe Saftigkeit und Weichheit.

*La selezione Sashi Beef garantisce bovini con un elevato livello di marezatura, caratterizzata da una particolare trama di infiltrazione di grasso all'interno del tessuto muscolare. Un mix di razze di bovini nord europei allevati in condizioni ambientali ottimali e alimentati ad erba e grano. Gusto spiccato, elevata succosità e morbidezza.*

## FREYGARD FINLAND

€ 7,5hg

In Finnland geborene, aufgezogene und geschlachtete Ayrshire-Rinder, die ausschließlich mit Gras gefüttert werden, mit einem vollständigen Verbot der Verwendung von Wachstumshormonen. Zarter, aber reichhaltiger Geschmack, süßer Duft, würzig im Mund.

*Bovini di razza Ayrshire beef, nati, cresciuti e macellati in Finlandia, alimentati esclusivamente a erba, con il divieto assoluto di utilizzo di ormoni della crescita. Gusto delicato ma ricco, profumo dolciastro, sapido in bocca.*

## SWAMI DENMARK

€ 8,5hg

Auslese in freier Wildbahn aufgezogen und zuerst mit Gras, dann mit Getreide und Mais und zuletzt mit Zuckerrüben gefüttert. Extrem marmoriert. Intensiver Geschmack mit süßen Noten, außergewöhnliche Weichheit.

*Selezione allevata allo stato brado e alimentata prima ad erba, poi a cereali e mais e infine a barbabietola da zucchero. Estremamente mazzata. Gusto intenso con note dolci, morbidezza eccezionale.*

## LAUGENRIND - ALTO ADIGE/SÜDTIROL

€ 7,5hg

Das Wohlergehen der Tiere, die natürlich wachsen, auf saftigen Wiesen und Weiden grasen und in Ställen Unterschlupf finden, die ihren biologischen und ethologischen Bedürfnissen Rechnung tragen, ist die beste Voraussetzung für die Herstellung von feinem Fleisch mit feinem Geschmack. Qualitätsfleisch aus Südtirol direkt von den Bauernhöfen des Alta Val di Non, Ultimo und Vinschgau.

*L'attenzione verso il benessere degli animali, che crescono in maniera naturale, pascolando su prati e alpeggi rigogliosi, e trovano ricovero in stalle che tengono conto delle loro esigenze biologiche ed etologiche è il miglior presupposto per la produzione di carni pregiate dal gusto delicato. Carne di qualità proveniente dall'Alto Adige direttamente dai masi dell'Alta Val di Non, Val d'Ultimo e Val Venosta.*



# PIZZA

menu



## MARINARA

Tomatensoße, Knoblauch, Oregano, Öl  
*Pomodoro, aglio, origano, olio*

€ 7

## MARGHERITA

Tomatensoße, Mozzarella, Oregano, Öl  
*Pomodoro, mozzarella, origano, olio*

€ 7

## SCHINKEN & PILZE

Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Pilze  
*Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi*

€ 9

## CAPRICCIOSA

Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken  
*Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi*

€ 10

## PAPRIKASALAMI

Tomatensoße, Mozzarella, Paprikasalami  
*Pomodoro, mozzarella e salamino piccante*

€ 9

## SOPRESSA

Tomatensoße und Mozzarella mit Salami  
*Pomodoro, mozzarella e salamino piccante*

€ 9

## 4 KÄSE

Tomatensoße, Mozzarella, Fontina Käse, Gorgonzola, Parmesan Käse  
*Pomodoro mozzarella, fontina, gorgonzola, grana*

€ 10

## 4 JAHRESZEITEN

Tomatensoße, Mozzarella, Oliven, Pilze, Rohschinken und Artischocken  
*Pomodoro, mozzarella, olive nere, funghi, prosciutto crudo e carciofini*

€ 11

## THUNFISH & ZWIEBEL

Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebel  
*Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla*

€ 10

## TIROLER

Tomatensoße, Mozzarella, Speck, Zwiebel, Spiegelei  
*Pomodoro, mozzarella, speck, cipolla, uova oll'occhio di bue*

€ 12

## LECKER

Tomatensoße, Mozzarella, Mascarpone, Rohschinken und Rucola  
*Pomodoro, mozzarella, mascarpone, prosciutto crudo e rucola*

€ 12

## BAUER

Tomatensoße, Mozzarella, Knackwurst, Speck, Schinken, Knoblauch  
*Pomodoro, mozzarella, salmimo, speck, prosciutto cotto, aglio*

€ 13

## MEBOSÜD

Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami, durchwachsener Speck, Spinat, scharfe Paprika, Parmesan  
*Pomodoro, mozzarella, salame piccante, pancetta, spinaci, peperoncino, parmigiano*

€ 14



# **gourmet** *pizza*

## **ITALIA**

Tomatensoße, Burrata, 24-Monats-Rohschinken, Basilikumpesto  
*Pomodoro, burrata, prosciutto crudo stagionato 24 mesi, pesto al basilico*

€ 14

## **PARMA**

Tomatensoße, Mozzarella, Aubergine, Gongorzolamousse und Nüsse  
*Pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane, mousse di gongorzola e noci tostate*

€ 14

## **AMATRICIANA**

Tomatensoße, Büffelmozzarella, Speck, Zwiebelkonfit und Pecorino  
*Pomodoro, bufala mozzarella, pancetta altotesina, scalogno confit e pecorino*

€ 15

## **BOLOGNA**

Focaccia, Stracciatella, Mortadella, Pistazienpesto und Pistazien  
*Focaccia, stracciatella, mortadella, pesto ai pistacchi e pistacchi*

€ 16

## **SPANIEN**

Büffelmozzarella, Tomatenkonfit, Sardellen, Basilikumemulsion  
*Mozzarella di bufala, pomodorini confit, acciughe, emulsione al basilico*

€ 15

## **HERBST**

Schmorkürbis, Asiago, karamellierte Zwiebel und Südtiroler Speck  
*Zucca stufata, Asiago, cipolla caramellata e speck altotesino*

€ 16

## **SCHWEIN**

Stängelkohl, Spanferkel und Pecorino-Splitter  
*Cime di rapa, porchetta e scaglie di pecorino*

€ 13



# HAMBURGER

*di scottona*

## CLASSIC

250 gr. Rinderfleisch, Tomate, Salat, Gurke, Käse und Barbecuesoße  
*250 gr. di carne di manzo, pomodoro, insalata, cetriolo, formaggio e salsa BBQ*

€ 12

## TIROL

250 gr. Rinderfleisch, Krautsalat, Käse, Tiroler Speck, Rettichmayo  
*250 gr. carne di manzo, insalata di crauti, formaggio, speck, mayo al rafano*

€ 14

## BOOM

250 gr. Rinderfleisch, getrocknete Tomaten, durchwachsener Speck, Salat, Käse und Tomatenmayo  
*250 gr. di carne di manzo, pomodori secchi, pancetta, insalata, formaggio e mayo al pomodoro*

€ 16

## VEGGY

Gegrilltes Gemüse, geräucherter Scamorza-Käse, Tomate, Salat und Guacamole-Soße  
*Verdure grigliate, scamorza affumicata, pomodoro, insalata e salsa guacamole*

€ 13

## MEBO

250 gr Hirsch, Almkäse, rotes Kraut, Apfel und Rettichmayo  
*250 gr. di carne di cervo, formaggio di malga, crauti rossi, mele e mayo al rafano*

€ 16

## OCTOPUS

Gegrillter Oktopus, Salat, Tomatenkonfit und Orangenmayonaise  
*Polpo grigliato, insalata, pomodoro confit e mayo all'arancia*

€ 17





# DESSERT

*dolci*

Apfelstrudel, Vanilleeis und  
Soße aus roten Früchten

€ 7

*Strudel di mele, gelato alla vaniglia e  
salsa ai frutti rossi*

Schokoladentorte mit warmen  
Inneren und Passionsfrucht

€ 7

*Tortino cioccolato con cuore caldo e  
passion fruit*

Tiramisu im Glas

€ 6

*Tiramisu in bicchiere*

Panna Cotta mit roter Soße

€ 6

*Panna cotta con salsa rossa*

The image features a dark, textured background with a variety of fresh ingredients scattered across the bottom half. These include several whole and sliced garlic cloves, a bunch of fresh rosemary, a whole red tomato, a wooden spoon filled with a mix of black, white, and red peppercorns, several red and green chili peppers, a whole eggplant, a head of broccoli, and several potatoes. The overall composition is artistic and emphasizes natural, high-quality food products.

**MEBOSÜD**  
food experience by Grey