

# Italiano, la lingua dell'amore.

*Quella che una volta era una tipica stalla tirolese, si è trasformata, passo dopo passo, in un'osteria fine e tradizionale...*

È dal 2003 che gestiamo la Snetonstube, amabilmente chiamata "**Sneton**" dalla gente del posto. Crediamo fortemente nella qualità dei ns. piatti, nella bontà dei vini e nell'uguaglianza ricchi e poveri. Vogliamo che tutti si sentano a casa nel nostro **Sneton**, come una grande famiglia.

Cinzia, Gioele e Nadine

# Snetonstube

1936

**WIFI**

Seguiteci su [Facebook & Instagram](#) e date un'occhiata al nostro sito internet  
Follow us on [Facebook & Instagram](#) and have a look at our website

**| [www.sneton.it](http://www.sneton.it)**

**In caso di allergie o intolleranze alimentari,**  
siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione.  
I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni  
e di rendervi il menu con le specifiche alimentari.

**V vegetariano**

**G preparato con ingredienti non contenenti glutine**  
*Non certificati AIC*

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela,  
che alcuni potrebbero essere congelati o abbattuti freschi.

**Secondo cestino di pane**

**Abbondante** (primi piatti)

**Coperto**

Grazie

Buon Appetito



# Antipasti

## INSALATE e SIMILI

**G** “Craut de capusc” | **V** senza speck

Insalata | cavolo cappuccio | speck | cumino | tipico

**V G** Insalata mista

Insalata mista | di stagione | fresca | sempre in forma

**V G** Mozzarella di bufala

Mozzarella | bufala | insalata mista

## “INGANNA-FAME”

**Tagliere di affettati e/o G formaggi**

Affettati misti | formaggi misti | mostarde | locali | tipico

**G Carpaccio di manzo o carne salada**

Carpaccio | manzo | o carne salada | rucola | scaglie di grana

**G Trota salmonata**

Filetto | trota salmonata | affumicata | cappuccio | pomodorini

## ZUPPE e MINESTRONI

**“Jopa cun bales”**

Brodo | canederli allo speck | tipico | fatto in casa

**“Jopa de golasc”**

Zuppa | “gulasch” | manzo | tipico

**“Panicia”**

Zuppa | orzo | carne in salamoia | gardenese | tipico | fatto in casa

# Primi Piatti

## TIROLESI e non...

### ✓ “Bales de runi”

Canederli | di barbabietola | salsa al gorgonzola | tipico | fatto in casa

### ✓ “Bis de bales”

Canederli | formaggio locale | spinaci | burro alla salvia | tipico | fatto in casa

### “Spätzle” verdi di spinaci

Spätzle | panna e prosciutto | tipico | fatto in casa

### Penne alla pastora

Penne | ragù | funghi | speck | panna | tipico

### ✓ Maltagliati “farrortica”

Maltagliati | farro | ortica | ragù di verdure | tipico | fatto in casa

### Maltagliati di farro con ragù di capriolo

Maltagliati | di farro | ragù | capriolo | tipico | fatto in casa

### ✓ “Nioch da patac”

Gnocchi | di patate | salsa al gorgonzola o pomodoro o ragù | fatto in casa

### Garganelli “Walter Sneton” | ✓ senza speck

Garganelli | pasta | uovo | panna | speck | verdure | tipico

## PER i nostri PICCOLI OSPITI

### Simpsons | ✓ senza ragù

Pasta | in bianco | o in rosso | o ragù | o mamma rosa | porzione piccola

### Masha e Orso | ✓ senza prosciutto

Spätzle | verdi (spinaci) | panna e prosciutto | porzione piccola

### Topolino

Un Würstel | griglia | patate saltate | porzione piccola

### G Braccio di ferro

Scaloppina | di vitello | ai ferri | patate saltate | porzione piccola

### Calimero

Cotoletta | maiale | impanata | patate saltate | porzione piccola

# Secondi Piatti

## SECONDI TIPICI

### **G Gulasch di manzo**

Gulasch | manzo | contorni di stagione | tipico

### **G Succose costine di agnello**

Costine | agnello | contorni di stagione | tipico

### **Cotoletta di maiale alla milanese**

Cotoletta | maiale | alla Viennese | patate saltate | verdure grigliate | tipico

### **Würstel alla griglia**

Würstel | sì con la ü | griglia | patate saltate | verdure grigliate | tipico

### **G Uova, speck e patate | V senza speck**

Uova | speck | patate saltate | verdure grigliate | tipico

## e altri...

### **G Paillard di vitello ai ferri**

Fettina sottile | di vitello | ai ferri | contorni di stagione

### **Fettine di “Carne Salada” Trentina | G su richiesta**

Manzo salmistrato | leggermente scottate | cappuccio | fagioli in umido |  
verdure grigliate | tipico | trentin

### **G Tenero filetto di manzo Irlandese**

Filetto | manzo | 220g | griglia | Irlanda | contorni di stagione

## PER i VEGETARIANI

### **V G Polenta e formaggio fuso con spicchi di formaggio locale**

Polenta | formaggio locale | verdure grigliate | tipico

### **V G Verdure miste grigliate**

Verdure di stagione | miste | alla griglia | al vapore | sempre in forma

### **V G Uova, patate e formaggio fuso**

Uova | formaggio | patate saltate | verdure grigliate | tipico

*Contorni di stagione sono verdure alla griglia con patate saltate o polenta*

## CONTORNI

**V G Patate** saltate

**G Fagioli** in umido con speck | **V** senza speck

**V G Polenta**

**V G Verdure** grigliate

**V G Combinazione** di tre contorni

# Dolci

## DOLCI TIPICI e non...

### “Strudl de meiles”

Strudel | mele | Alto Adige-Südtirol | salsa alla vaniglia | o panna |  
tipico | fatto in casa

### **G “Heiße Liebe”**

Amore | caldo | ma fuori fa freddo? | lamponi | caldi | gelato | vaniglia | tipico

### **Tortino alpino “heladrio”**

Tortino | al cioccolato | salsa alla vaniglia | fatto in casa

### **Tartufo mi tuffo al cioccolato o alla vaniglia**

Tartufo | al cioccolato- vaniglia | o alla vaniglia-caffè

### **G Panna cotta**

Panna | cotta | no, non scotta | frutti di bosco | fatto in casa

### **Sorbetto, pompelmo rosa o mandarino** | **G** e analcolico senza Babà

Sorbetto | pompelmo rosa | o mandarino | con babà al rum

### **G Affogato al caffè**

caffè | gelato | vaniglia | uuu che sfizio

### **G Piccola porzione di formaggi**

formaggi misti | mostarda | locali | tipico

**Vino al bicchiere d’accompagnamento:** Passito “La Bella Estate” Vite Colte

Moscato d’Asti “Vigna senza Nome” Braida

# Deutsch, die Sprache der Dichter.

*Was einst ein typischer Tiroler Stall war, wurde nach und nach ein feines,  
traditionelles Gasthaus...*

Seit dem Jahre 2003 führen wir nun die Snetonstube, die von den  
Einheimischen liebevoll „Sneton“ genannt wird. Wir glauben fest an die  
Qualität unserer Speisen, den Geschmack des Weines, und an die Gleichheit  
zwischen Arm und Reich. Wir wünschen uns, dass sich alle bei uns zuhause  
fühlen, wie in einer großen Familie.

Cinzia, Gioele und Nadine

# Snetonstube

1936

**WIFI**

Folgen Sie uns auf [Facebook](#) & [Instagram](#) und besuchen Sie unsere Website  
Follow us on [Facebook](#) & [Instagram](#) and have a look at our website

**[www.sneton.it](http://www.sneton.it)**

Unsere Mitarbeiter/innen stehen Ihnen für weitere Fragen zur Verfügung  
und händigen Ihnen gerne die Karte mit den einzelnen  
Lebensmittel - Spezifikationen aus.

**V vegetarisch**

**G Mit Produkte zubereitet, die kein Gluten enthalten**

*Nicht AIC zertifiziert*

Wir teilen unserer geschätzten Kundschaft mit, dass manche Produkte  
tiefgekühlt oder mit dem Schnellkühler/-froster behandelt sein können, falls  
keine frische Lebensmittel verfügbar sind.

**Zweites Brotkörbchen**

**Großzügige Portion**

(erste Hauptspeisen)

**Gedeck**

Vielen Dank

Buon Appetito



# Vorspeisen und suppen

## SALATE und ÄHNLICHES

**G** **“Craut de capusc”** | **V** ohne Speck

Krautsalat | gerösteter Speck | Kümmel | typisch

**V G** **Gemischter Salat**

Gemischter Salat | saisonal | frisch | knackig | sportlich unterwegs | fit im Schritt

**V G** **Büffelmozzarella “Bufala”**

Mozzarella | Büffelmilch | Gemischter Salat

## APPETITANREGER

**Aufschnitt von Wurstwaren und | G oder Käsearten**

Wurstwaren | gemischte Käsearten | Senfsoßen | hiesig | typisch

**G** **„Carpaccio“ vom Rind oder Carne salada**

„Carpaccio“ | Rind | oder Carne Salada (Pökelfleisch) | Rauke | Parmesansplittern

**G** **Geräuchertes Lachsforellenfilet**

Filet | Lachsforelle | geräuchert | Krautsalat | Kirschtomaten

## SUPPEN und BRÜHEN

**“Jopa cun bales”**

Brühe | Speckknödel | typisch | hausgemacht

**“Jopa de golasc”**

Suppe | Gulasch | typisch | Rind

**“Panicia”**

Grödner | Suppe | Gerste | Surfleisch | typisch | hausgemacht

# Erste Hauptspeisen

TIROLERISCH und andere...

## **V “Bales de runi”**

Knödel | aus Rote Bete | Gorgonzolasoße | typisch | hausgemacht

## **V “Bis de bales”**

Zweierlei Knödel | Spinat | hiesiger Käse | Salbeibutter | typisch | hausgemacht

## **Grüne “Spinat-Spätzle“**

Spätzle | aus Spinat | mit Schinken und Sahne | typisch | hausgemacht

## **Hirtenmaccheroni**

Maccheroni | Ragout | Pilze | Speck | Sahne | typisch

## **V Maltagliati aus Dinkel und Brennessel “farrortica”**

Bandnudeln | Gemüse Ragout | Zucchini-Karotten-Lauch | typisch | hausgemacht

## **Maltagliati aus Dinkel mit Rehragout**

Bandnudeln | aus Dinkel | Ragout | Reh | typisch | hausgemacht

## **V “Nioch da patac”**

Gnocchi | aus Kartoffeln | Gorgonzolasoße | oder Tomatensoße | hausgemacht

## **Garganelli “Walter Sneton” | V ohne Speck**

Nudeln | Ei | Sahne | Speck | Gemüse | typisch

## Für unsere KLEINEN Gäste

### **Simpsons | V ohne Ragout**

Nudeln | mit oder ohne Tomatensauce | oder Ragout | oder Tomatensauce mit Rahm | kleine Portion

### **Mascha und Bär | V ohne Schinken**

Grüne | aus Spinat | mit Schinken und Sahne | kleine Portion

### **Mickey Mouse**

Ein Würstel | vom Grill | Röstkartoffeln | kleine Portion

### **G Popeye**

Paillard | Schnitzel | Kalb | vom Grill | Röstkartoffeln | kleine Portion

### **Calimero**

Wiener | Schnitzel | Schwein | Röstkartoffeln | kleine Portion

# Zweite Hauptspeisen

TYPISCH und LOKAL

## **G Rindsgulasch**

Gulasch | Rind | saisonale Beilagen | typisch

## **G Saftige Lammkoteletten | „Rippelen“**

Schälrippchen | Schwein oder Lamm | saisonale Beilagen | typisch

## **Wienerschnitzel vom Schwein**

Wiener | Schnitzel | Schwein | saisonale Beilagen | typisch

## **Würstel vom Grill**

Würstel | vom Grill | saisonale Beilagen | typisch

## **G Eier, Speck und Kartoffeln | V ohne Speck**

Eier | Speck | Röstkartoffeln | gegrilltes Gemüse | typisch

Weitere...

## **G Kalbspaillard vom Grill**

Paillard | Schnitzel | Kalb | vom Grill | saisonale Beilagen

## **„Carne Salada“ Scheibchen | G auf Anfrage**

„Carne Salada“ | Pökelfleisch | Scheibchen | leicht gekocht | warme Bohnen | typisch | aus dem Trentino

## **G Irisches Rindsfilet vom Grill**

Filet | zartes | Rind | 220g | Irisch | Grill | saisonale Beilagen

Für unsere VEGETARISCHEN Gäste

## **V G Polenta mit geschmolzener Käse und lokalem Käse**

Maisbrei | geschmolzener Käse | lokaler Käse | gegrilltes Gemüse | typisch

## **V G Gegrilltes, gemischtes Gemüse**

Saisonales Gemüse | vom Grill | gekocht | sportlich unterwegs | fit im Schritt

## **V G Eier, geschmolzener Käse und Kartoffeln**

Eier | geschmolzener Käse | Röstkartoffeln | gegrilltes Gemüse | typisch

**Saisonale Beilagen** sind gegrilltes Gemüse, mit Röstkartoffeln oder Polenta (Maisbrei)

## BEILAGEN

**V G Röstkartoffeln**

**G Warme Bohnen mit Speck** | **V** ohne Speck

**V G Polenta** (Maisbrei)

**V G Gegrilltes Gemüse**

**V G Zusammenstellung** dreier Beilagen

# Süßes

## Typische DESSERTS, weitere

### **“Strudl de meiles”**

Strudel | Äpfel | Südtirol ist ... Italien | Vanillesoße | oder Schlagsahne |  
typisch | hausgemacht

### **G “Heiße Liebe”**

Amore | Himbeeren | warm | ist es draußen kalt? | Eis | Vanille | typisch

### **Alpines Schokoladetörtchen “Heladrio”**

Törtchen | Schokolade | Alpen | Vanillesoße | hausgemacht

### **Kalter „Tartufo“**

Trüffeleis | Schwarz: Schoko-Vanille | oder Weiß: Vanille-Kaffee

### **G “Panna cotta”**

Sahnepudding | Waldbeeren | Urlaub in Italien | ich fahr’ nie mehr heim |  
hausgemacht

**Sorbet, der rosa Pampelmuse oder Mandarine** | **G**-alkoholfrei ohne Babà

Sorbet | Pampelmuse | Mandarine | mit Babà (Rum-Gebäck aus Hefeteig)

### **G Affogato al caffè**

Espresso | Vanilleeis | lecker

### **G Kleine Portion von Käsearten**

gemischte Käsearten | Senfsoßen | hiesig | typisch

**Vino al bicchiere d’ accompagnamento:** Passito “La Bella Estate” Vite Colte

Moscato d’Asti “Vigna senza Nome” Braida

# English, the language of the world.

*What was once a typical Tyrolian stable, has step by step become a classy traditional restaurant...*

Since 2003 we have been managing the Snetonstube, which the locals call lovingly “Sneton”. We firmly believe in the quality of our dishes, in the good taste of our wines and in the equality between rich and poor. We want everyone to feel at home at the Sneton, just like a big family.

Cinzia, Gioele and Nadine

# Snetonstube

1936

**WIFI**

Follow us on [Facebook](#) & [Instagram](#) and have a look at our website

**[www.sneton.it](http://www.sneton.it)**

We kindly ask you to inform our staff,  
**if there are any products that cause allergies or intolerances to you,**  
they will be glad to give you further information and provide you the menu  
with all substances specifications.

**V vegetarian**

**G made with products that do not contain gluten**

*Not AIC certified*

In absence of fresh products, we inform you that frozen or blast chilled  
aliments might be used.

**Second basket of bread**

**larger portion** (first plates)

**Cover**

Thank you

Buon Appetito



# Appetizers and soups

## SALADS e MOTIVATORS

**G** “**Craut de capusc**” | **V** *without speck*

Finely shredded | cabbage salad | speck | cumin | typical

**V G** **Mixed salad**

Seasonal | mixed salad | fresh | always in shape

**V G** **Buffalo Mozzarella “Bufala”**

Buffalo | mozzarella | Italian | on salad

## MOTIVATORS

**Platter of cold cuts and/ G or local cheese**

Local | cold cuts | cheese | mustards | typical

**G** **Cold beef “Carpaccio” or “Carne Salada”**

Cold | beef | or corned beef | slices | rocket | parmesan cheese flakes

**G** **Salmon trout**

Salmon trout | smoked | filet | on cabbage salad | cherry tomato

## SOUPS ‘n’ BROTHS

**“Jopa cun bales”**

Broth | speck and bread dumplings | typical | home made

**“Jopa de golasc”**

Goulash | soup | typical | beef

**“Panicia”**

Barley | soup | Val Gardena | corned meat | typical | home made

# First Plates

## TYROLIAN

### **V “Bales de runi”**

Beetroot | dumplings | blue cheese sauce | typical | home made

### **V “Bis de bales”**

Dumplings | cheese twins | spinach | butter sage | typical | home made

### **Green “spinach Spätzle”**

Spätzle | spinach | ham and cream | typical | home made

### **“Penne” pasta of the shepherd**

Pasta type | ragout | mushrooms | speck | cream | typical

### **V Maltagliati “farrortica”**

Pasta scraps | of spelt and nettle | vegetables-ragout | typical | home made

### **Maltagliati with roebuck ragout**

Pasta scraps | of spelt | ragout | roebuck | typical | home made

### **V “Nioch da patac”**

Gnocchi | of potatoes | blue cheese sauce | or tomato sauce | home made

### **Garganelli “Walter Sneton” | V without speck**

Pasta type | egg | cream | speck | vegetables | typical

## For our LITTLE guests

### **Simpsons | V without ragout**

Noodles | white | or with tomato sauce | or ragout | or cream | or tomato sauce and cream | small portion

### **Masha and Bear | V without ham**

Green spinach Spätzle | with ham and cream | small portion

### **Mickey Mouse**

One | grilled | würestel | sausage | roast potatoes | small portion

### **G Popeye**

Veal | grilled | steak slice | roast potatoes | small portion

### **Calimero**

Pork | Viennese | schnitzel | breadcrumbs | roast potatoes | small portion



# Second Plates

## TYPICAL DISHES

### **G Beef “Goulash”**

Hungarian | yes, typical here! | Beef | stew | seasonal side dishes | typical

### **G Juicy roasted lamb chops**

Tender | roasted lamb chops | seasonal side dishes | typical

### **Fried pork “Viennese Schnitzel”**

Pork | Viennese | schnitzel | breadcrumbs | seasonal side dishes | typical

### **Grilled “Würstel”**

German | grilled | sausage = würstel | seasonal side dishes | typical

### **G Eggs, speck and potatoes | V without speck**

Eggs | speck | roast potatoes | grilled vegetables | typical

## Further DISHES

### **G Grilled veal “paillard” steak**

Veal | grilled | slices (=escalope) | seasonal side dishes

### **“Carne Salada” beef slices | G on request**

Gently | cooked | corned beef | slices | warm beans (with tomato sauce an speck) typical | Trentino region

### **G Irish beef fillet**

Tender | Beef | fillet | grilled | 220g | Irish | seasonal side dishes

## For our VEGGIE guests

### **V G “Polenta” and melted cheese with local cheese slice**

Polenta (boiled cornmeal) | local cheese | grilled vegetables | typical

### **V G Grilled mixed vegetables**

Grilled | steamed | mixed | vegetables | always in shape

### **V G Eggs, potatoes and melted cheese**

Eggs | melted cheese | roast potatoes | grilled vegetables | typical

*Seasonal side dishes are grilled vegetables, with roast potatoes  
or polenta (= boiled cornmeal)*

## SIDE DISHES

**V G** Roast potatoes

**G** Warm beans with speck | **V** *without speck*

**V G** Polenta (boiled cornmeal)

**V G** Grilled vegetables

**V G** Combination of three side dishes

# Desserts

## TYPICAL DESSERTS and not...

### “Strudl de meiles”

Apple cake | local | South Tyrol | vanilla sauce | or cream | typical | home made

### **G** “Hot Amore”

Hot | raspberries | Italian | vanilla | ice cream | typical

### Alpine Chocolate muffin

Muffin | alpine | chocolate | vanilla sauce | home made

### Italian “Tartufo”

Tartufo | icecream | Italian | chocolate-vanilla | or vanilla-coffee

### **G** Italian “Panna cotta”

Delicious | Italian | dessert | with wild berries | double cream | home made

**Sorbet of pink grapefruit or mandarin** | **G** - alcohol free without Babà

Sorbet | pink grapefruit | or mandarin | with Babà (Rum pastry)

### **G** Affogato al caffè

Espresso | Italian | vanilla | ice cream

### **G** Small portion of local cheese slice

Local | cheese | mustards | typical

**Dessert wine by the glass to accompany:** Passito “La Bella Estate” Vite Colte

Moscato d’Asti “Vigna senza Nome” Braida

# Bar

## Vini aperti

## Offene Weine | Openwines

**CHIEDETECI** | FRAGEN SIE UNS | **PLEASE ASK**

*a partire da | ab | starting from*

**VINO DELLA CASA** | HAUSWEIN | **HOUSE WINE**

Bianco | weiß | white | **Pinot bianco** | **Weißburgunder** | **Pinot blanc**

Rosso | rot | red | **Merlot**

1/8 lt. (1 bicchiere | Glas | glass)

1/4 lt. | 1/2 lt. | 1 lt.

**HO BISOGNO DI ALCOL** | **ICH BRAUCHE ALKOHOL** | **I NEED ALCOHOL**

0,3 lt. Augustiner | birra | Bier | beer

0,5 lt. Augustiner | birra | Bier | beer

0,3 lt. PAULANER | birra „weiß“ | Hefe-Weizen | Bier | wheat | beer

0,5 lt. PAULANER | birra „weiß“ | Hefe-Weizen | Bier | wheat | beer

Birra artigianale | handwerkliches Bier | craft beer

Blanche | Porter (black) | India Pale Ale (ipa) | Honey Ale (ipa)

Amari | Magenbitter | bitters

Grappe | Schnäpse | spirits

Gin, Vodka

Whisky, Cognac & Rum

Cocktails & long drinks

## **ALCOL, NO GRAZIE** | NEIN ZUM ALKOHOL | **NO ALCOHOL PLEASE**

0,2 lt. Bibite | Getränke | classic Drinks

0,4 lt. Bibite | Getränke | classics Drinks

Lattine | Dosen | cans

0,2 lt. Acqua minerale | Mineralwasser | mineral water

0,75 lt. Acqua minerale | Mineralwasser | mineral water

Ega dla Dolomites | Acqua (servizio) | Wasser (bedienung) | Water (service)

0,33 lt. birra analcolica | alkoholfreies Bier | alcohol-free beer

0,33 lt. birra analcolica „weiß“ | alkoholfreies Weizenbier |

alcohol-free wheat beer

## **CAFFÈ**

Espresso | macchiato | Orzo piccolo | caffè decaffeinato

Espresso | Macchiato | kleiner Malzkaffee | koffeinfreier Kaffee

Espresso | with milk | small malt coffee | coffee without caffeine

Espresso corretto grappa, amaro, liquore | cappuccino | orzo grande |  
cioccolata calda

Espresso mit Grappa, Magenbitter, Likör | Cappuccino | großer Malzkaffee |  
heiße Schokolade

Espresso with grappa, bitter, liquor | cappuccino | big malt coffee |  
hot chocolate

**Extra** | panna | Sahne | cream as extra

## **TÈ E DI +** | **TEES UND +** | **TEAS and +**

Tè classici | klassische Tees | classics teas

Tisane, Kräutertee, herb teas

Punch alcolico | alkoholischer Punsch | alcoholic punch

Tè con rum = Jägertee | Grog | Vin Brulè

Tee mit einem Schuss Rum = Jägertee | Grog | Glühwein

Tea with a lacing of rum = Jägertee | grog | hot spiced wine

**SEMPRE IN FORMA | SPORTLICH UNTERWEGS | ALWAYS IN SHAPE**

Spremute | frisch gepresster Saft | freshly pressed juice

Frappè | Milchshake | milk shake

Frullati | Eishake | ice shake

**HO FAME | ICH BIN HUNGRIG | PLEASE FEED ME**

Panini imbottiti tradizionali | traditionelle, belegte Brote |  
traditional sandwich/panino

Toast con prosciutto e formaggio | Toast mit Schinken und Käse |  
Toast with ham and cheese

Juntedenes sun Facebook & Instagram y dajede n'udleda a nosta plata internet

Folgen Sie uns auf Facebook & Instagram und besuchen Sie unsere Website

Seguiteci su Facebook & Instagram e date un'occhiata al nostro sito internet

Follow us on Facebook & Instagram and have a look at our website

**[www.sneton.it](http://www.sneton.it)**