



TESITIN BEEF

SINCE 2023

by Stachahof

Tesitin Beef, ist eine Initiative, die aus unserem Interesse an regionalen Produkten und der Freude mit hochwertigen Lebensmitteln zu arbeiten, entstanden ist. Junior Patrick hat gemeinsam mit Alexander, einem jungen Bauern aus unserem Dorf, und Fabian, unserem Dorfmetzger, das **Tesitin Beef by Stachahof** ins Leben gerufen.

Das Projekt, eigene Rinder zu züchten, legt einen besonderen Fokus auf Qualität. Die Tiere stammen aus den umliegenden Dörfern, werden in Taisten liebevoll aufgezogen, erhalten hochwertiges Futter und werden schließlich von unserem Dorfmetzger in Welsberg verarbeitet. Das AT-Küchenteam strebt danach, sämtliche Teile des Tieres sinnvoll zu nutzen, um Ihnen Gerichte der besten Qualität zu kreieren.



Sie finden das **Tesitin Beef by Stachahof** gekennzeichnet auf unserer à la carte Karte. Entdecken Sie die unvergleichliche Qualität unserer eigenen Fleischproduktion!



Entdecken Sie die Vielfalt unserer **vegetarischen Gerichte** – auf der à la carte Karte mit dem passenden Symbol gekennzeichnet. Vegetarisch bzw. vegetarisch bestellbar

The **Tesitin Beef** is an initiative that emerged from our interest in regional products and the joy of working with high-quality food. Junior Patrick, together with Alexander, a young farmer from our village, and Fabian, our village butcher, founded **Tesitin Beef by Stachahof**.

The project, breeding our own cattle, places a special emphasis on quality. The animals come from the surrounding villages, are lovingly raised in Taisten, receive high-quality feed, and are ultimately processed by our village butcher in Welsberg. The AT kitchen team aims to use all parts of the animal meaningfully to create dishes of the highest quality for you.



You'll find **Tesitin Beef by Stachahof** highlighted on our à la carte menu. Explore the quality of our own meat production!



Discover the variety of our **vegetarian dishes** – marked with the corresponding symbol on the à la carte menu. Vegetarian or vegetarian options available

Kalte Vorspeisen Appetizers

Hausgebeizter Lachs | Rote Beete | Sauerrahm
Home-cured salmon | beetroot | sour cream

Gemüse - Frühlingsrollen
Sauce süß-sauer | Mango - Dip
Vegetable spring rolls
sweet and sour sauce | mango dip



Hausgemachter „Fritto Misto“
Knoblauch Zitronen Mayonnaise
Homemade “Fritto misto”
garlic lemon mayonnaise

Tatar vom Tesitin Beef | schwarzer Trüffel
Parmesan - Mousse | Butterschaum | hausgemachtes Briochebrot
Tesitin Beef tartar | black truffle
parmesan mousse | butter foam | homemade brioche



Carpaccio vom Tesitin Beef | Frischkäse
bunte Tomaten | Rauke | Pane Carasau
Carpaccio of Tesitin beef | cream cheese
colorful tomatoes | arugula | pane carasau



AT Signature Dish

Kaviar Calvisius “Tradition” 20g
hausgemachtes Toastbrot | französische Salzbutter
Crème fraîche | Ei² | Schnittlauch

Calvisius “Tradition” caviar 20g
homemade toast | salted french butter
crème fraîche | egg² | chives

€ 58,00

*Erlesener Kaviar vom Weißen Stör. Mindestens 14 Jahre gereift.
Große schimmernde Malossol Perlen (ca. 2,8 – 3,2 mm) mit cremiger Textur
und feiner Note von Butter und Meeresalgen.*

*Exquisite caviar from the white sturgeon, aged for at least 14 years.
Large, shimmering Malossol pearls (around 2.8–3.2 mm) with a creamy texture and
delicate hints of butter and seaweed.*

Suppen Soups

Rinderkraftbrühe
kleiner Speckknödel | Gemüse

Beef consommé
small speck dumpling | vegetables

Gulaschsuppe vom Tesitin Beef
hausgemachtes Sauerteigbrot

Tesitin Beef goulash soup
homemade sourdough bread



Cremesuppe von der Taistner Kartoffel
schwarzer Trüffel

Cream soup made from local potatoes
black truffle

Warme Vorspeisen Warm appetizers

Hausgemachte Tortelli | Tesitin Beef
Topinambur | schwarzer Trüffel
Gremolata | Parmigiano Reggiano



Homemade tortelli | Tesitin beef
jerusalem artichoke | black truffle
gremolata | parmigiano reggiano

Buchweizen Bonbon | Taistner Damhirsch
Sellerie | Wacholder | Preiselbeere

Buckwheat “candy” | fallow deer from Taisten
celery | juniper | cranberries

Puschtra Schlutzkrapfen | Spinat - Topfen - Füllung
nach Wahl mit Parmesan und brauner Butter
oder mit gereiftem Almkäse

Traditional “Schlutzkrapfen” | spinach-curd filling
at choice with parmesan cheese and brown butter
or matured alp cheese



Hausgemachte Tagliatelle | rotes Tomatenpesto
fermentierter schwarzer Knoblauch | Burrata | Zitrone

Homemade Tagliatelle | red tomato pesto
fermented black garlic | burrata | lemon



Hausgemachte Spaghetti | fruchtige Tomatensauce

Homemade Spaghetti | tomato sauce



Hausgemachte Penne | Ragù vom Tesitin Beef

Homemade Penne | Tesitin Beef ragu

AT Signature Dish

Hausgemachte Tagliolini | Beurre Blanc
weißer Piemonteser Alba Trüffel

Homemade tagliolini | Beurre Blanc
white truffle from Alba in Piedmont

€ 25,00

Der kostbare weiße Trüffel aus der Region Alba im Piemont gilt als die edelste aller Trüffelsorten. Sein intensives, unvergleichlich aromatisches Bouquet verleiht jedem Gericht eine exquisite, feine Note. Nur wenige Wochen im Jahr verfügbar, ist er ein wahres Geschenk der Natur und ein Highlight für jeden Feinschmecker.

The rare white truffle from the Alba region in Piedmont is considered the most exquisite of all truffle varieties. Its intense and uniquely aromatic fragrance lends any dish an elegant, refined touch. Available only for a few weeks each year, it is a true gift of nature and a highlight for every gourmet.

Hauptspeisen

Main course

Tagliata vom Angus Rind
Ofentomate | Focaccia | Feta | Rauke

Tagliata of Angus Beef
oven tomato | focaccia | feta | rocket salad

Wienerschnitzel vom Kalb | Butterschmalz
Kartoffel - Kürbiskern - Salat
Preiselbeer - Apfelmarmelade

Veal "Vienna Style" | butter
Potato - pumpkin seed - salad
cranberry - apple jam

AT - Premium Smash Burger

130 g Tesitin Beef | Bio Brioche
Bergkäse | rote Zwiebeln | Speck
Tomaten | Salat | Burger Sauce



AT - Premium Smash Burger

130 g Tesitin Beef | organic brioche
cheese | red onions | Speck
tomatoes | salad | burger sauce

Saibling | Buttermilch
Dill | Zucchini – Kartoffel - Puffer

Char | buttermilk
dill | zucchini - potato fritters

Kichererbsen - Falafel | Tsatsiki
Granatapfel | Minze

Chickpeas - falafel | tzatziki
pomegranate | mint



Tagesfisch Daily Catch

Unser Küchenteam bereitet täglich
ein frisches Fischgericht zu.
Wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam
und lassen Sie sich beraten.

Our kitchen team prepares
a fresh fish dish every day.
Please speak with our service staff
- they'll be happy to advise you.

AT Signature Dish

Steak vom japanischen Kobe Wagyu A5 160g
La Ratte Kartoffeln | gegrilltes Gemüse

Steak from Japanese Kobe Wagyu A5 160g
La Ratte potatoes | grilled vegetables

€ 55,00

*Das exklusivste Rindfleisch der Welt:
Es zeichnet sich durch feine Marmorierung,
zarte Textur und einen besonders buttrigen Geschmack aus.
Mit der höchsten Qualitätsstufe A5 garantiert Kobe Wagyu ein unvergleichliches
Geschmackserlebnis für wahre Fleischliebhaber.*

*The world's most exclusive beef.
Renowned for its delicate marbling,
tender texture, and rich, buttery flavor.
With the highest A5 quality grade, Kobe Wagyu offers an unmatched
tasting experience for true connoisseurs of fine beef.*

Südtiroler Menü

South Tyrolean menu

Karamellisierter Ziegenkäse | Südtiroler Speck
Waldfrüchte | marinierte Bergkräuter
(ohne Südtiroler Speck als vegetarische Variante)

Caramelized goat's cheese | South Tyrolean Speck
wild berries | marinated mountain herbs
(without South Tyrolean Speck as a vegetarian option)



Hausgemachte Käsepressknödel | Ahrntaler Graukäse
Krautsalat | Butter | Schnittlauch

Homemade pressed cheese dumplings | local grey cheese
coleslaw salad | butter | chives



Gulasch vom Tesitin Beef
buntes Gemüse | cremige Polenta vom Römerhof



Tesitin Beef goulash
vegetables | creamy polenta from „Römerhof“

Buttermilch Kaiserschmarren
hausgemachte Preiselbeer Marmelade

Buttermilk "Kaiserschmarren"
homemade cranberry jam

Genießen Sie unser Südtiroler Menü.
Gerne können Sie auch einzelne Gerichte wählen.

Enjoy our Tyrolean menu.
You are also welcome to choose individual dishes.

Vegetarische Hauptgerichte

Vegetarian specials as a main course

Gemüse - Frühlingsrollen
Sauce süß - sauer | Mango - Dip

Vegetable spring rolls
sweet and sour sauce | mango dip

Karamellisierter Ziegenkäse
Waldfrüchte | marinierte Bergkräuter

Caramelized goat's cheese
wild berries | marinated mountain herbs

Cremesuppe von der Taistner Kartoffel
schwarzer Trüffel

Cream Soup made from local potatoes
black truffle

Puschtra Schlutzkrapfen | Spinat - Topfen - Füllung
nach Wahl mit Parmesan und brauner Butter
oder mit gereiftem Almkäse

Traditional “Schlutzkrapfen” | spinach-curd filling
at choice with parmesan cheese and brown butter
or matured alp cheese

Hausgemachte Tagliatelle | rotes Tomateonpesto
fermentierter schwarzer Knoblauch
Burrata | Zitrone

Homemade Tagliatelle | red tomato pesto
fermented black garlic | burrata | lemon

Hausgemachte Spaghetti
fruchtige Tomatensauce

Homemade Spaghetti
tomato sauce

Kichererbsen - Falafel
Tsatsiki | Granatapfel | Minze

Chickpeas – falafel
tzatziki | pomegranate | mint

Desserts | Sweets

Schokotörtchen mit flüssigem Kern | Banane | Miso
Chocolate lava cake | banana | miso

Vanille Creme Brûlée | Zimt Eis
eingelegte Zwetschgen

Vanilla crème brûlée | cinnamon ice cream
spiced poached plums

“Heiße Liebe” Tesitin
Vanilleparfait | heiße Himbeeren
weiße Luftschokolade

“Heiße Liebe” Tesitin
vanilla parfait | hot raspberries
white chocolate

AT- Snickers | Vollmilch Schokoladen Mousse
Karamell | Erdnüsse

AT- Snickers | milk chocolate mousse
caramel | peanuts

Sorbet des Tages | frische Früchte | Knuspergebäck
Sorbet of the day | fresh fruits | crispy biscuit

Edelkäse von Südtiroler Produzenten
hausgemachte Chutneys

Fine cheeses from south tyrolean producers
homemade chutneys

AT Signature Dish

Karuna Schokolade 80% | Waldfrucht |
Joghurt | Madagascar Bourbon Vanille
dazu Lagrein Passito Paul | Kiemberger

Karuna Chocolate 80% | forest berries |
yogurt | Madagascar Bourbon Vanilla
paired with Lagrein Passito Paul | Kiemberger

€ 25,00

Für die Karuna Schokolade werden biozertifizierte Ultra-Premium-Kakaobohnen aus Lateinamerika, Asien und Afrika verwendet. Sie werden in kleinen Chargen verarbeitet, um ihr komplexes Aroma bestmöglich zu bewahren.

Jedes Stück steht für edle Schokolade, höchste Qualität und feinstes Handwerk.

Karuna chocolate is made from organic, ultra-premium cocoa beans sourced from Latin America, Asia, and Africa. They are carefully processed in small batches to preserve their rich, complex flavors. Each piece represents fine chocolate, exceptional quality, and exquisite craftsmanship.

Für unsere Kinder For the children

Suppe - Soup

Kraftbrühe | Engelshaar | Würstel

Consommé | noodles | sausages

Vorspeisen - Warm appetizers

Hausgemachte Spaghetti oder Penne
Tomatensauce - oder Tesitin Beef Ragù

Homemade spaghetti or penne
Tomato sauce or Tesitin Beef ragu



Spinatspätzle | Schinken - Rahmsauce

Spinach "Spätzle" | cream | ham

Kartoffelnocken | Salbeibutter

Potato gnocchi | sage butter



Hauptspeisen - Main course

Alle Kinderhauptgerichte servieren wir wahlweise mit Pommes Frites, Röstkartoffel oder gekochtem Gemüse.

All the main courses of the children can be served with a choice of fries, roasted potatoes or boiled vegetables.

Hausgemachte Fischstäbchen

Homemade fish fingers

Gebackenes von der Hühnerbrust

Baked chicken breast

Hühner - oder Kalbsschnitzel vom Grill

Grilled chicken or veal

Gebackenes Wienerschnitzel vom Kalb

Baked veal „Vienna Style“

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Roasted sea bass fillet

Unsere Speisen und Getränke können Erdnüsse, Schalenfrüchte, Milch, glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische und Krustentiere, Sojabohnen und Senf enthalten, die Allergien oder Unverträglichkeiten hervorrufen können. Gerne erteilen Ihnen unsere Mitarbeiter genaue Informationen.

Our food and drinks can contain peanuts, nuts, milk, cereals containing gluten, eggs, fish and crustaceans, soybeans and mustard, which can cause allergies or intolerance. Our staff will be happy to provide you with detailed information.

**Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
Substances or products that cause allergies or intolerances**

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:

Our dishes and beverages can contain the following substances:

Cereali contenenti glutine , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	Glutenhaltiges Getreide , namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	Cereals containing gluten , namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Crustaceans and products thereof
Uova e prodotti a base di uova	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Eggs and products thereof
Pesce e prodotti a base di pesce	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Fish and products thereof
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Peanuts and products thereof
Soia e prodotti a base di soia	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Soybeans and products thereof
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Milk and products thereof (including lactose)
Frutta a guscio , vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoiensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Schalenfrüchte , namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse <i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	Nuts , namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
Sedano e prodotti a base di sedano	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Celery and products thereof
Senape e prodotti a base di senape	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Mustard and products thereof
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sesame seeds and products thereof
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
Lupini e prodotti a base di lupini	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Lupin and products thereof
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Molluscs and products thereof

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

If the substances specified above provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.

We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU and non-EU are used.