FI DO.... VON HIER.... Das sagen wir wenn uns jemand fragt woher wir sind. Fi do - damit sagen wir wo unsere Wurzeln sind, wofür unser Herz schlägt, unsere Seele Kraft tankt. Fi do - steht für Werte an die wir glauben, die wir bewahren, weitergeben und teilen möchten... Weil wir wissen woher es kommt, wer dahinter steht und welche Qualität man dafür bekommt.





NAME/NOME

LIEBE GÄSTE / CARI OSPITI	
Gerne können Sie unsere hausgemachten Produkte kaufen. Bitte geben Sie uns rechtzeitig Bescheid, damit wir Ihr Wunschpaket vorbereiten können.	
Siamo felici se scegliete i nostri prodotti fatti in casa. Vi preghiamo di avvisarci in tempo per poter preparare il vostro pacchetto desiderato.	

ZIMMER/CAMERA

### AUS UNSERER SELCHKUCHL... / DAL NOSTRO AFFUMICATOIO...

Hausgeräucherter Passeirer Speck/ Speck affumicato in casa 100 g		
am Stück/ al pezzo € 1,60	geschnitten/ tagliato € 2,70	
Hausgeräuchertes Kaiserteil/ fesa affumicato in casa 100 g		
am Stück/ al pezzo € 1,60	geschnitten/ tagliato € 2,70	
Hausgeräuchertes Schweinefilet/ filetto di suino affumicato in casa 100 g		
am Stück/ al pezzo € 3,00		
Hausgeräuchertes Rindfleisch/ carne di manzo affumicato in casa 100 g		
am Stück/ al pezzo € 4,20	geschnitten/ tagliato € 5,50	
Kaminwurze pro Stück/ salame affumicato secco al pezzo		
Wild/ selvaggina € 1,60	Rind/ manzo € 1,60	



# HERZHAFTES AUS DEM RÄUCHERKELLER

Wir sind bemüht unsere Gäste an unserer Liebe zur Natur und der Leidenschaft zur Jagd teilhaben zu lassen. Durch traditionelle Verarbeitung und das Räuchern der Fleisch- und Wurstwaren versuchen wir mit den besten Gewürzen und Kräutern und viel Geduld, eine Qualität zu erreichen, welche unseren hohen Anforderungen entspricht. Qualität, die man riechen und schmecken kann.

Tradizionale "speck" affumicato in casa! Una festa per il naso e il palato.



#### **DIE SONNE ZUM FRÜHSTÜCK**

Für unsere Marmeladen und Sirupe verwenden wir ausschließlich sonnengereifte Früchte aus unseren Gärten, unserer Umgebung und den Bergen. Die schonende Verarbeitung garantiert das volle Aroma und den unvergleichlichen Geschmack. **Immer mit viel Liebe zubereitet.** 

Solo frutta fresca maturata satto il sole nei nostri giardini e montagne, lavorati senza additivi. Il segreto delle nostre marmellate e sciroppi - vera passione.

# HAUSGEMACHTE MARMELADE UND HONIG / MARMELLATA E MIELE

# Marmeladen und Gelees / marmellata e gelatina

Marille/ albicocche	Erdbeer/ fragola	€ 5,10	
Brombeer-Holunder/ mo	ore e sambuco	€ 5,10	
Pfirsich/ pesca	Himbeer/ lampone	€ 5,10	
Bio- Mirabelle	Brombeer vom eigenen Garten/ more	€ 5,10	
Apfel Holunder-Gelee/ g	elatina di mela e sambuco	€ 5,10	
Schwarzbeer/ mirtilli	Wildpreiselbeer/ mirtilli rossi	€ 6,10	
Honig/ miele			
Zirbenhonig/ miele a cer	mbro	€ 4,50	
Fichtenspitzen/ miele d'a	abete	€ 4,50	
Löwenzahnhonig/ miele	di tarasacco	€ 4,50	
Honig vom Passeirer Imk	er/ miele della val passiria 1/2 kg	€ 8,50	

# HAUSGEMACHTE SÄFTE, SIRUP UND LIKÖRE/ SUCCHI, SCIROPPI E LIQUORE FATTO IN CASA

### Säfte/ succhi

Apfel/ mela 1 l		€ 3,50
Holunderblüten/ sambuco 1,5 l		€ 4,00
Sirup/ sciroppi 0,5 I		
Holunderblüten/ sambuco	Minzen/ menta	
Goldmelissen/ melissa		€ 6,10
Liköre/ liquore 0,5 I		
Jochschafgarben/taneda	Limoncello	€ 10,50
Latschenkiefer/ pino mugo	Nuss/ nocciola	€ 10,50
Schwarzbeer/ mirtilli	Honig/ miele	€ 13,50

#### FÜR KÖRPER UND GEIST

Beste Zutaten, handverlesene Früchte und Kräuter, viel Sorgfalt und Geduld, sowie Gespür für den feinen Geschmack, charakterisieren unsere Säfte, Sirupe und Liköre. Edle Tropfen, die auf der Zunge zergehen und direkt die Seele berührt.

Per il corpo e l'anima.





### QUALITÄT UND HERKUNFT

Wir haben uns der Qualität und der Herkunft unserer Produkte verschrieben, welche wir nach traditionellen Passeirer Rezepten aber auch nach neuen und kreativen Ideen verarbeiten. Die Nähe und der persönliche Kontakt zu den Bauern und Lieferanten aus der Region ist die Basis für garantierte Qualität.

Qualità e origine - la base per una qualità garantita!



## HAUSGEMACHTE GEMÜSEBRÜHE, SALZE, TEE & OLIVENÖL DADO VEGETALE, SALE E TISANE FATTI IN CASA E OLIO D'OLIVA

Bergkräutersalz aus dem Almgarten/ sale alle erbe di montagna 200g	€ 4,90
Blütensalz/ sale millefiori	€ 3,70
Bärlauchsalz/ sale di aglio orsino	€ 3,70
Fischsalz/ sale per pesce	€ 3,70
Mozzarella-Tomatensalz/ sale per mozzarella e pomodori	€ 3,70
Hausgemachte Gemüsebrühe/ dado vegetale - vegan	€ 5,90
Kalt gepresstes Bio-Olivenöl/ Olio d'oliva extra vergine biologico 200 ml	€ 5,90
Hausgemachter Apfelessig/ aceto di mela 0,5l	€ 4,50
Handgepflückter Kräutertee Bergluft, wilde Minze/ tisana della montagna	€ 6,50
Hausgemachter Müsliriegel/ barretta ai cereali fatto in casa	€ 3,50



#### **DIE NATUR ALS APOTHEKE**

Die Natur bietet uns ein reichhaltiges Angebot an Heilmitteln, welche wir in unseren Salben, Tinkturen und Ölen verarbeiten, um kleine Verletzungen oder Schmerzen auf natürliche Weise zu lindern.

I nostri unguenti, tinture a base d'erbe medicinali per alleviare lesioni o piccoli dolori in mode naturale!

# HAUSGEMACHTE SALBEN, TINKTUREN & LIPPENBALSAM UNGUENTI, TINTURE & BURRO CACAO FATTI IN CASA

Murmeltiersalbe/ unguento all'olio di marmotta - Gelenke, Rheuma, Altersbeschwerden/ articolazioni, reumatismo, acciacchi dell'età	€ 7,50
Wilder Thymian/ timo selvatico - Erkältung, Husten, beruhigend/ raffredore, tosse, rilassante	€ 7,50
Arnika-Ringelblume/ arnica & calendula - Entzündungshemmend, schmerzlindernd, trockene Haut/ antiinfiammatorio, antidolorifico, pelle secca	€ 7,50
Johanniskraut/ iperico	€ 7,50
<ul> <li>Verbrennungen, Wundheilsalbe/ scottatture, cicatrizzazione</li> <li>Pechsalbe/ bitume</li> <li>Gelenke, Rheuma, Arthrose, Muskel, offene Wunden/ articolazioni, reumatismo, artrosi, muscolo, cicatrizzaione</li> </ul>	€ 7,50
Arnikatinktur/ tintura madre di arnica	€ 10,00
Murmeltieröl/ olio di marmotta 100 %	€ 10,00
Propolis/ tintura madre di propoli 10 ml	€ 10,00
Propolis-Lippenbalsam/ burro cacao al propoli	€ 4,90

# UNSER KOCHBUCH, NATURUNIKATE UND GESCHENKIDEEN PRODOTTI NATURALI E REGALI

Unser Kochbuch "Meine Lieblingsgerichte"	€ 12,50
Gutschein - Alpin mediterraner Kochkurs/ buono - corso di cucina	€ 90,00
Handgemachte Lampenschirme/ lampada 50cm/ 1,40m	ab €70,00/€ 250,00
Holzskulptur/ scultura di legno	ab € 80,00
Blumenübertopf in verschiedenen Größen/ vaso per piante	ab € 25,00
Gewürzschindel mit 4 verschiedenen Gewürzsalzen/	
scandola con 4 sali diversi	€ 14,80
Kruzifix/ crocifisso	ab € 120,00
Stirnbänder, Mütze/ fascia, berretto	€ 15,00/ € 20,00
Flachmann/ faschetta per liquori	€ 15,00
Zirm-, Heukissen/ cuscino con pino cembro o fieno	ab € 21,00
Wassarflascha / hattiglia d'acqua	£ 12.00



#### UNSER GOURMETKISTL & SPECKBRETTL...

CASETTA & TAGLIERE...

#### Stellen Sie sich ihr individuelles Gourmetkistl zusammen

Create il "Gourmetkistl" con i Vostri prodotti preferiti.

Speckbrettl ab € 19,90

Gourmetkistl klein/ groß € 25,00/ € 40,00 ca.

Hauswein/ Merlot oder Weisburgunder € 6,50

vini della casa/ Merlot o pinot bianco

Holz-Kistl/ casetta di legno € 5,00



## **UND SO GEHT'S/ COSI FUNZIONA**



- Apfelsaft/ succo di mela 1l
  - 2 Holunderblüten-Saft/ succo di sambuco 1,5 l Sonstige Wünsche?

#### **FAMILIE MANFRED UND NADIA PIXNER**

SCHLOSSWEG 20

I - 39015 - ST. LEONHARD IN PASSEIER

T+39 0473 656 294

INFO@WILDSCHUETZ.IT WWW.WILDSCHUETZ.IT



