

GPS 46° 36' 23.497" N 12° 21' 48.6" E
Sextner Dolomiten, Zwölferkofel / Dolomiti di Sesto, Croda dei Toni

BIWAK 12

**SPEISEKARTE
MENÜ
MENU**

www.biwak12.com

TAPAS

Tapas Stuzzichini 2 Pers.

€ 8,-

A,B,C,D,F,G,L,M,N

Tapas Stuzzichini 4 Pers.

€ 12,-

A,B,C,D,F,G,L,M,N

SOUPS

Gerste Suppe

€ 9,-

A,C,G,L,O

Tiroler Gerstesuppe mit Tirtl

Zuppa d'orzo con Tirtl tirolese

Barley soup with tyrolean Tirtl

SALAD

Biwak Salad

€ 16,-

N

Salat der Saison mit gegrillten Hühnerstreifen

Insalata di stagione con pollo alla griglia

Salad of the season with grilled chicken

Sexten Salad (VEGGIE)

€ 16,50

G,N

Salat der Saison mit Ziegenkäse vom Unterolzl Hof Sexten

Insalata della stagione con formaggio di capra dal Maso Unterolzl Sesto

Salad of the season with goat cheese from Unterolzl farm Sexten

Mediterran Salad (VEGGIE)

€ 16,50

B,N

Salat der Saison mit Garnelen vom Grill

Insalata della stagione con gamberi alla griglia

Salad of the season with grilled king prawns

PASTA

Gnocchi al ragù di cervo

€ 15,-

A,C,G

Hausgemachte Gnocchi mit frischem Hirschragù

Gnocchi fatti in casa con ragù di cervo

Homemade gnocchi with venison ragù

WOK Fish

€ 15,-

R, A, B, D, E, F, N

Pasta Udon mit Gemüsestreifen und sautierten Garnelen

Pasta Udon con strisce di verdura e gamberi saltati

Udon noodles with vegetable strips and sautéed prawns

WOK Chicken

€ 15,-

R, A, B, D, E, F, N

Pasta Udon mit Gemüsestreifen und Hühnerbrust

Pasta Udon con strisce di verdura e petto di pollo

Udon noodles with vegetable strips and chicken breast

LOCALS

Tiroler Brettl	€ 15,-	O
Kaminwurze, Speck, Kräuterschinken		
Tagliere con salame affumicato locale, speck, prosciutto alle erbe		
Tyrolean cold cuts platter		
Käseteller	€ 15,-	G,M
Sextner Käseteller mit Feigensenf		
Scelta di formaggi di Sesto con mostarda di fichi		
Cheese mix from Sexten with fig mustard		
Bratwurst	€ 10,-	A
Mit Kartoffelchips		
Salsiccia con chips di patate		
Sausage with potato chips		

WRAPS

Local € 15,- A,G

Hühnerbrust, Mozzarella, Peperoni, Zwiebel, Tomate, Salat, Kartoffelchips

Petto di pollo, mozzarella, peperoni, cipolla, pomodoro, lattuga, chips di patate

Chicken breast, mozzarella, peperoni, onion, tomato, salad, potato chips

Shrimps € 16,- A,B,G

Gebratene Garnelen, Zucchini, Tomate, Salat, Kartoffelchips

Gamberetti, zucchine, pomodoro, lattuga, chips di patate

Shrimps, courgettes, tomato, salad, potato chips

Veggie € 13,- A,C,G

Mozzarella, Ei, Tomaten, Salat, Kartoffelchips

Mozzarella, uova, pomodoro, lattuga, chips di patate

Mozzarella, egg, tomato, salad, potato chips

↑ **Alle Wraps werden mit Ketchup und Mayonnaise zubereitet.**
Tutti i wraps sono preparati con ketchup e maionese.
All wraps are prepared with ketchup and mayonnaise.

Tofu (VEGAN) € 15,- A,F,L,N,P

Peperoni, Tomaten, Zwiebel, Salat, Kartoffelchips

Peperoni, pomodoro, cipolla, lattuga, chips di patate

Peppers, tomato, onion, salad, potato chips

Falafel (VEGAN) € 15,- A,F,L,N,P

Kichererbsen, Peperoni, Tomaten, Zwiebel, Salat, Kartoffelchips

Ceci, peperoni, pomodoro, cipolla, lattuga, chips di patate

Chick peas, peppers, tomato, onion, salad, potato chips

BOWLS

Green € 15,50 A,F,N

Basmati Reis, Wakame Algen, Edamame, Avocado, Mango, Karotte, Tomate

Riso basmati, alghe Wakame, edamame, avocado, mango, carote, pomodoro

Basmati rice, wakame algae, edamame, avocado, mango, carrot, tomato

Biwak € 22,- A,F,N

Green Bowl + Angusbeef vom Grill

Green Bowl + manzo Angus alla griglia

Green Bowl + grilled beef Angus

Bowl 12 € 18,50 A,F,N

Green Bowl + gegrillte Hühnerbrust

Green Bowl + petto di pollo alla griglia

Green Bowl + grilled chicken breast

Tuna € 23,- A,D,F,N

Green Bowl + Thunfisch kurz angebraten

Green Bowl + tonno appena scottato

Green Bowl + freshly seared tuna

BURGERS

Biwak 12

€ 18,–

A,C,G

Angus Rind 200g, Cheddar Käse, gebratener Speck, Ei, karamellisierte Zwiebel, Tomate, Salat, Kartoffel Chips

Manzo Angus 200g, formaggio cheddar, speck grigliato, uovo, cipolla caramellata, pomodoro, lattuga, chips di patate

Angus beef 200g, Cheddar cheese, baked bacon, egg, caramelised onion, tomato, salad, potato chips

Forest

€ 20,–

A,G

Heimisches Hirschfleisch 200g, Cheddar Käse, gebratener Speck, karamellisierte Zwiebel, Tomate, Salat, Kartoffel Chips

Carne di cervo locale 200g, formaggio cheddar, speck grigliato, cipolla caramellata, pomodoro, lattuga, chips di patate

Local venison 200g, Cheddar cheese, baked bacon, caramelised onion, tomato, salad, potato chips

Classic

€ 14,–

A,G

Rind und Schwein Mix 150g, Cheddar Käse, Essiggurke, Tomate, Salat, Kartoffel Chips

Mix di manzo e maiale 150g, formaggio cheddar, cetriolini, pomodoro, lattuga, chips di patate

Beef and porc mix 150g, Cheddar cheese, gherkins, tomato, salad, potato chips

Veggie Tofu/Falafel

€ 17,–

A,F,L,G,N,P

Ihre Wahl: Tofu oder Falafel, Cheddar Käse, Tomaten, Salat

A scelta: tofu o falafel, formaggio Cheddar, pomodoro, lattuga

Your choice: tofu or falafel, Cheddar cheese, tomato, lettuce

Alle Burger werden mit Ketchup und Mayonnaise zubereitet.

Tutti i burger sono preparati con ketchup e maionese.

All burger are prepared with ketchup and mayonnaise.

THE CHEF'S

Yakitori Spieß € 15,– A,B,F,N,O

Hühnerstreifen am Spieß, gegrillt nach Yakitori Art, auf Salat.

Mit Kartoffel Chips oder Basmati Reis

Bocconcini di pollo allo spiedo, grigliate in stile yakitori, su insalata.

Con chips di patate o riso basmati

Chicken strips on a skewer, grilled yakitori style, on salad.

With potato chips or basmati rice

Chili con carne € 15,– A,F,L

Rind, Peperoni, Bohnen, Mais, Zwiebel, Peperoncino

Manzo, peperoni, fagioli, mais, cipolla, peperoncino

Beef, bell peppers, beans, corn, onion, chili

Chicken wings € 15,– A,F,M

Gebackene und marinierte Hühnerflügel, Kartoffel Chips

Alette di pollo marinate e fritte, chips di patate

Baked and marinated chicken wings, potato chips

Spare ribbs € 19,– A,N

Marinierte Schweinsrippen vom Ofen, Kartoffel Chips, gebratener Maiskolben

Costine di maiale marinate al forno, chips di patate, pannocchia alla griglia

Porc ribbs from the oven, potato chips, roasted corncob

Tagliata € 28,– A,G

Entrecôte vom Rind in Scheiben 200g, Raukensalat, Parmesansplitter, Ofenkartoffeln

Tagliata di manzo 200g, rucola, scaglie di grana, patate al forno

Sliced beef entrecôte 200g, rocket salad, parmesan flakes, baked potatoes

Hot Stone Steak € 38,– A

Filet vom Rind 250 gr., Mais, Zucchini, Ofenkartoffel

Filetto di manzo 250 gr., panocchia di mais, zucchine, patate al forno

Filet of beef 250 gr., cornbread, courgettes, baked potatoes

PLUS

Brotkorb / Cesto di pane / Bread choice	€ 2,50	A
Kartoffel Chips / Chips di patate / Potato chips	€ 5,-	A
Bratkartoffeln vom Rohr / Spicchi di patate al forno / Baked potato weggies	€ 5,-	A
Gemischter Salat / Insalata mista / Mixed salad	€ 6,-	
Schupfnudel gnocchi di patate fritte	€ 6,-	A
Toast	€ 5,-	A,G
Schinken, Käse / Prosciutto, formaggio / Ham, cheese		

KIDS

Würstel mit Pommes	€ 8,-	A
Würstel con patatine		
Sausage with French fries		
Nudeln mit Tomatensauce	€ 7,-	A
Pasta al pomodoro		
Noodles with Tomatosauce		

SWEETS

Cafè mit Vanilleeis – Affogato al Cafè	€ 5,-	G
Tiramisù	€ 8,-	A,C,G
Crema catalana	€ 6,50	C,G
Panna cotta	€ 5,50	G
Hiesig Eis / Gelato / Ice Cream local	€ 2,30	G
Apfelstrudel / Strudel di mele / Apple pie	€ 6,-	A,C,G

Gedeck / Coperto / Cover charge

€ 2,-

ALLERGENE | ALLERGENI | ALLERGENS

A	Getreide/Gluten	Cereali/glutine	Grain/gluten
B	Krebstiere	Crostacei	Crustaceans
C	Eier	Uova	Eggs
D	Fisch	Pesce	Fish
E	Erdnüsse	Arachidi	Peanuts
F	Soya	Soya	Soy
G	Milchprodukte	Latticini	Dairy products
H	Schalenfrüchte	Frutta con guscio	Nuts
L	Sellerie	Sedano	Celery
M	Senf	Senape	Mustard
N	Sesamsamen	Semi di sesamo	Sesame seeds
O	Schwefeldioxyd	Anidride solforosa	Sulfur dioxide
P	Lupinen	Lupini	Lupins
R	Weichtiere	Molluschi	Mollusks

Wir verwenden vorwiegend frische Produkte aus der Region. Bei Bedarf greifen wir zurück auf Produkte aus der EU oder aus Nicht-EU Ländern und auf Tiefkühlprodukte.

Utilizziamo principalmente prodotti freschi della regione. Se necessario, ricorriamo a prodotti provenienti dall'UE o da paesi terzi e a prodotti surgelati.

We mainly use fresh products from the region. If necessary, we fall back on products from the EU or non-EU countries and on frozen products.

Florian Jaenicke, München **www.florianjaenicke.de**

Florian Jaenicke, geboren 1969 in Frankfurt am Main, studierte Fotografie- und Filmdesign in Dortmund und erhielt seinen Master of Arts am London College of Distributive Trades. Er arbeitet seit 1998 als freier Fotograf in den Bereichen Portrait und Reportage. Seit 2010 Lehraufträge an den Hochschulen Augsburg und München. Neben seinen Auftragsarbeiten verfolgt Jaenicke eigene Projekte. Seine Bilder waren in zahlreichen Ausstellungen europaweit zu sehen. In einer Fotokolumne des ZEIT Magazins zeigt er seit 2019 Portraits seines schwerstbehinderten Sohnes von der Geburt bis heute. Im Rahmen einer Auftragsarbeit für den Stern fotografierte er 2019, sozusagen im Vorbeigehen, das Biwak am Zwölferkofel.

Florian Jaenicke, nato nel 1969 a Francoforte sul Meno, ha studiato fotografia e design cinematografico a Dortmund e ha conseguito un Master of Arts presso il London College of Distributive Trades. Dal 1998 lavora come fotografo freelance nel campo della ritrattistica e del reportage. Dal 2010 ha ricoperto incarichi di insegnamento presso le università di Augsburg e Monaco. Oltre ai lavori su commissione, Jaenicke porta avanti progetti propri. Le sue immagini sono state esposte in numerose mostre in tutta Europa. Dal 2019 mostra i ritratti del figlio gravemente disabile dalla nascita a oggi in una rubrica fotografica per la rivista ZEIT. Nell'ambito di un lavoro commissionato per Stern, ha fotografato il bivacco sullo Zwölferkofel nel 2019, per così dire di sfuggita.

Florian Jaenicke, born 1969 in Frankfurt am Main, studied photography and film design in Dortmund and received his Master of Arts from the London College of Distributive Trades. He has worked as a freelance photographer in the fields of portraiture and reportage since 1998. Since 2010, he has held teaching positions at the universities of Augsburg and Munich. In addition to his commissioned work, Jaenicke pursues his own projects. His pictures have been shown in numerous exhibitions throughout Europe. Since 2019, he has been showing portraits of his severely disabled son from birth to the present day in a photo column for ZEIT magazine. As part of a commissioned work for Stern, he photographed the bivac on the Zwölferkofel in 2019, in passing so to speak.



Daniel Tschurtschenthaler, Sexten www.tschurtschenthaler.art

Großgeworden in der Malerwerkstatt seines Vaters, hat der Sextner Daniel Tschurtschenthaler (Jahrgang 1991) seit frühester Kindheit einen starken Bezug zu Farbe, Licht und Komposition. Diese Erfahrung nutzt er heute gekonnt bei seiner Arbeit als Video- und Fotokünstler. Häufig unter besonders extremen Bedingungen in freier Natur entstehen spektakuläre Bildsequenzen. Der Mensch in Aktion am Berg ist ein Lieblingsthema von Daniel. 3 Jahre begleitete ein österreichisches Kamerteam seine Arbeit für die Film-Dokumentation „Auf der Jagd nach dem Augenblick“. Die Fotoserie „Biwak am Zwölferkofel“ hängt in unseren Zimmern.

Cresciuto nel laboratorio di pittura del padre, Daniel Tschurtschenthaler di Sesto (nato nel 1991) ha avuto un forte legame con il colore, la luce e la composizione fin dalla prima infanzia. Oggi utilizza abilmente questa esperienza nel suo lavoro di artista video e fotografico. Spesso in condizioni particolarmente difficili, in scambio con gli estremi della natura, crea sequenze di immagini spettacolari. L'uomo in azione sulla montagna è uno dei soggetti preferiti di Daniele. Un team di cameraman austriaco ha accompagnato per 3 anni il suo lavoro per il documentario "Auf der Jagd nach dem Augenblick". La serie di foto del bivacco sullo Zwölferkofel è appesa nelle nostre stanze.

Having grown up in his father's painting workshop, Daniel Tschurtschenthaler from Sesto (born in 1991) has had a strong connection to colour, light and composition since his earliest childhood. Today he skilfully uses this experience in his work as a video and photo artist. Often under particularly challenging conditions outdoor he creates spectacular image sequences. Man in action on the mountain is a favourite subject of Daniel. An Austrian camera team accompanied his work for the film documentary "Auf der Jagd nach dem Augenblick" for 3 years. The photo series from the bivouac on the Zwölferkofel hangs in our rooms.



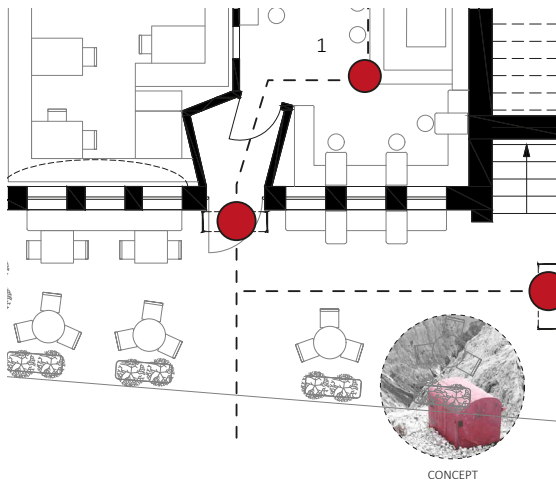
Ulla Hell, Sexten

www.plasmastudio.com

Ulla Hell, Jahrgang 1973, ist seit ihrer frühesten Kindheit in und mit der Landschaft der Drei Zinnen Region verbunden. Die Dolomiten und Südtirol sind ihre Heimat, die Welt und die Bedürfnisse der Menschen ihre Lehrmeister. Ihr Handwerk als Architektin gelernt hat sie an den Universitäten Innsbruck, Delft und Eindhoven (NL). Sie ist Senior Partner des international renommierten Architekturbüros Plasma Studio, mit Sitz in Hongkong, Peking, Wien und ... Sexten! Ulla widmet sich ihren Bauaufgaben mit großer Sorgfalt, Respekt und Demut. Hinhören, Dahinterblicken! Erst dann findet sie die unverkennbare Formsprache zum Lösen der Aufgabe und geht mit der ihr eigenen, akribischen Genauigkeit in die Umsetzung kleiner wie großer Objekte. Es entstehen dabei die typischen, mehrfach preisgekrönten Bauten ihres Büros Plasma Studio. Ulla Hell zeichnet verantwortlich für alle Um- und Renovierungsarbeiten im BIWAK12 und unseren homebase koenigswarte.com und paramountalma.com

Ulla Hell, nata nel 1973, è legata al paesaggio della regione delle Tre Cime fin dalla prima infanzia. Le Dolomiti di Sesto e l'Alto Adige sono la sua casa, il mondo e le esigenze delle persone i suoi maestri. Ha imparato il mestiere di architetto presso le università di Innsbruck, Delft e Eindhoven (NL). È senior partner dello studio di architettura di fama internazionale Plasma Studio, con sedi a Hong Kong, Pechino, Vienna e... Sesto! Ulla si dedica ai suoi lavori di costruzione con grande attenzione, rispetto e umiltà. Ascoltando, guardando sotto! Solo allora trova il linguaggio inconfondibile della forma per risolvere il compito e si lancia nella realizzazione di piccoli e grandi oggetti con la sua meticolosa precisione. Il risultato sono i tipici edifici pluripremiati del suo studio Plasma Studio. Ulla Hell è responsabile di tutti i lavori di conversione e ristrutturazione di BIWAK 12 e delle nostre sedi koenigswarte.com e paramountalma.com.

Ulla Hell, born in 1973, has been connected to the landscape of the Three Peaks region since her earliest childhood. The Dolomites and South Tyrol are her home, the world and the needs of the people her teachers. She learned her craft as an architect at the universities of Innsbruck, Delft and Eindhoven (NL). She is senior partner of the internationally renowned architectural office Plasma Studio, with offices in Hong Kong, Beijing, Vienna and ... Sesto! Ulla devotes herself to her building tasks with great care, respect and humility. Listening, looking behind! Only then does she find the unmistakable language of form to solve the task and goes into the realisation of small and large objects with her own meticulous precision. The result is the typical, multi-award-winning buildings of her office Plasma Studio. Ulla Hell is responsible for all conversion and renovation work at BIWAK12 and our homebase koenigswarte.com and paramountalma.com.



Arno Dejaco, Brixen www.arnodejaco.com

Auf der Suche nach einem passenden Design und dem „finalen Pinselstrich“ im Biwak12 wurden wir fündig bei und mit ihm: Arno Dejaco. Mit seiner außergewöhnlichen Gabe, Situationen und Menschen unmittelbar zu erfassen und mit seinem kreativen Sinn ist er Kopf des Grafikstudio „Frei und Zeit“ in Brixen. Nebenher ist Arno vor allem der Mensch, der er gerne sein möchte: Bühnenpoet, Musiksucher und Wortmaler. Sein sensibles Wesen macht ihn zu einem echten Künstler, durch und durch.

Alla ricerca di un design adeguato e della “ciliegina sulla torta” in Biwak12, abbiamo trovato quello che cercavamo con lui: Arno Dejaco. Il suo straordinario dono di cogliere immediatamente situazioni e persone e il suo senso creativo, lo rendeva la persona ideale per dare al Bar/ristorante Biwak 12 il “tocco finale”. Arno è capo dello studio grafico “Frei und Zeit” di Bressanone.

Inoltre, Arno è soprattutto la persona che vorrebbe essere: poeta da palcoscenico, ricercatore di musica e pittore di parole. La sua natura sensibile lo rende un vero artista, in tutto e per tutto.

In search of a suitable design and the “final brushstroke” in Biwak12, we found what we were looking for with him: Arno Dejaco. With his extraordinary gift for immediately grasping situations and people and with his awesome creative sense, he is the head of the graphic studio “Frei und Zeit” in Brixen. On the side, Arno is above all the person he would like to be: stage poet, music seeker and word painter. His sensitive nature makes him a true artist, through and through.

