

Die Gruppe "Südtiroler Gasthaus" heißt Sie herzlich willkommen!

Wir Gastwirtinnen und Gastwirte der Gruppe "Südtiroler Gasthaus" und unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind stolz auf die jahrhundertealte Südtiroler Gasthauskultur und leben diese Gastlichkeit mit Leib und Seele Tag für Tag in unseren familiengeführten Betrieben.

Besonders großen Wert legen wir auf die Pflege der traditionellen Südtiroler Küche.

Südtiroler Köstlichkeiten werden nach überlieferten Rezepten auf altbewährte Weise zubereitet oder neu interpretiert. Genießen Sie unsere Köstlichkeiten aus der Südtiroler Gasthausküche und erleben Sie echte, saisonale und regionale Genussmomente!

Il gruppo "locanda sudtirolese" vi dà il benvenuto!

Noi ristoratori del gruppo "locanda sudtirolese" e i nostri collaboratori siamo orgogliosi di ispirarci alle antiche tradizioni gastronomiche dell'Alto Adige e di riproporre nei nostri esercizi a conduzione familiare la cultura dell'ospitalità e tutto il piacere della buona cucina.

Le specialità vengono preparate fedelmente secondo le antiche ricette o proposte secondo una nuova interpretazione. Scoprite tutto il piacere e la veracità della cucina tipica sudtirolese!



Legende - Come leggere la carta



= Vegetarische Gerichte / piatti vegetariani



= Aus unserem Stall / dal nostro Allevamento



= Vegane Gerichte / Pietanze vegane



Gedeck und Brot 2,00 € pro Person - coperto e pane 2,00 € a persona



Weine im offenen Ausschank

Vini a calice

Weißweine – Vini Bianchi 0,1 cl

„Zemmer“ - Millesimato Brut (Sekt - Spumante) Peter Zemmer	4,50 €
„Longarei“ 2022 (Weißburgunder – Pinot bianco) Weingut – Tenuta Pfitscher	4,50 €
„Lenz“ 2023 (Chardonnay, Müller-Thurgau, Goldmuskateller) Weingut – Tenuta Ritterhof	3,50 €
„Mia Meyra“ 2020 (Sauvignon) Weingut – Tenuta Klaus Lentsch	5,50 €
„Sichlburg“ 2021 (Solaris) – Gschnon/Casignano Weingut – Tenuta Baron Longo	6,00 €

Rotweine – Vini Rossi 0,1 cl

„InsriGer“ 2022 (St. Magdalener classico) Kellerei – Cantina Bozen	 5,00 €
„Marjun“ 2021 (Blauburgunder – Pinot Noir) Kellerei – Cantina Tramin	6,00 €
„Luis“ 2020 (Lagrein) Weinmanufaktur Luis Oberrauch	7,50 €
„Donà“ 2021 (Merlot-Lagrein Mitterberg IGT) Weingut – Tenuta Hansjörg Donà	8,50 €









Gedeck und Brot 2,00 € pro Person – coperto e pane 2,00 € a persona



Kalte Vorspeisen

Antipasti

-  Ochsentatar | Kräuterpesto |
Salzbutter | Roggenfocaccia
Tartara di bue | pesto alle erbette |
burro salato | focaccia di segale **18,00 €**
A/C/G/M
-  Gebackene Ochsenpralinen | gemischter Salat |
gebrannte Parmesancreme |
Praline di bue fritte | insalata primaverale |
Crema di grana rosolata | **18,00 €**
A/C/L/G
- Mariniertes Saiblingsfilet | Salat |
Sauerrahm | Erbsencreme | Meerrettich | Kräuterbrot
Salmerino marinato | insalata | panna acida |
piselli | rafano | pane alle erbette **18,00 €**
A/G
-  Kohlrabi | Aldeiner Shiitake Pilze |
Kräuteröl | Scorzone Trüffel Maionese
Rapa bianca | funghi Shiitake di Aldino |
olio alle erbette | maionese al tartufo scorzone **15,00 €**
-  Ochsen Roastbeef | Salat | Parmesanspäne |
Tomatenmayonnaise
Roastbeef bue | insalata | scaglie di grana |
Maionese al pomodoro **18,00 €**
G
-  Gemüsetatar | Tomatenmousse | Gurke |
Joghurt | Kräuterbrot
Tartara verdura | mousse di pomodoro
cetriolo | Yoghurt | pane alle erbette **14,00 €**
A / G / L / M / C
-  Dorfner´s Aufschnittplatte | Gurke | Meerrettich **14,00 €**
Affettato Dorfner | cetriolo | rafano
G



Gedeck und Brot 2,00 € pro Person – coperto e pane 2,00 € a persona



Salate

Insalate

Krautsalat | gerösteter Speck
Cappucci bianchi | speck rosolato

5,50 €



Gemischter Salat
Insalata mista

5,00 €

Suppen

Zuppe e brodi



Speckknödel | Fleischbrühe
Canederli di speck | Brodo di carne
/A/C/G/L

8,00 €



Leberknödel | Fleischbrühe
Canederli di fegato | brodo di carne
/A/C/G/L

8,00 €



Wildkräuter | Cremesuppe | Brotcroutons
Crema | erbe selvatiche | crostini di pane
A/L/G

8,00 €



Kürbiscremesuppe | Kürbisöl | Brotcroutons
Crema di zucca | olio di zucca | crostini di pane
A/L

8,00 €




Gedeck und Brot 2,00 € pro Person – coperto e pane 2,00 € a persona





Warme Vorspeisen


Primi piatti


 Gratinierte Lasagne | Pfifferlinge | Béchamel
Lasagne gratinata | besciamella | funghi gallinacci **14,50 €**
A/C/G/L


 Knödelvariation | Blattsalate | Radischien – Waalnuss
Vinaigrette
*Canederli misti | Insalata mista
salsa ai ravanelli e noci* **14,50 €**
A/C/G/L

 Risotto | Kräuterseitlinge | Kräuter | Lauch
Risotto | cardoncelli | porri | erbette **14,50 €**
G/L/O/

 Petersilienteigtaschen | Käsefonduta | Tomaten sautiert
*Tortelli di prezzemolo | fonduta di formaggio |
pomodori saltati* **14,50 €**
A/C/G

 Kuttelintopf | Gemüse | Tomate | Parmesan
Trippa parmigiana | verdure | Grana | pomodoro **14,50 €**
L/O

 Schüttelbrottagliolini | Hirschragout | Wurzelgemüse
Tagliolini di pane di segale | ragù di cervo | tuberi **14,50 €**
A/C/O/L

 Ravioli Ochse | Ochsenessenz | Parmesan | Butter
Ravioli di bue | essenza di bue | burro | grana **14,50 €**
A/C/G/L/O



Gedeck und Brot 2,00 € pro Person – coperto e pane 2,00 € a persona



Hauptspeisen

Secondi piatti

- Geschmortes Ziegenkitz | Gemüse | Selleriepüree |
Capretto stufato | verdure | purè di sedano | **24,00 €**
L/O
-  Gebackene Blumenkohlröschen | Gerstenlaibchen |
Kurtatscher Polenta | Gemüse | Aldeiner Pilzsauce |
Cavolfiore impanato e fritto | polpetta d'orzo
polenta di Cortaccia | verdure | salsa ai funghi di Aldino
A/L/O **18,00 €**
-  Zweierlei vom Hausschwein | Gemüse | Kartoffel
Duetto del nostro maiale | verdura | patate **22,00 €**
L/O
-  Kohleburger | Ochsen - Schweinspatty | Zwiebel |
Meerrettich | Speck | Käse
Burger al carbone | polpetta di bue e maiale | cipolla
| rafano | speck | formaggio **18,00 €**
A/C/E/G
-  Tagliata vom Ochsen | Zwiebelsauce |
Gemüse | Kartoffel
Tagliata di bue | salsa alla cipolla | verdure | patate **28,00 €**
L/O
-  Ochsengulasch | Gemüse | Speckknödel
Gulasch di bue | verdure | canederli allo speck **22,00 €**
A/C/G/L
-  Bauerngröstel | Speckkrautsalat |
Bauerngröstel | patate saltate manzo lessa
cappucci allo speck **20,00 €**
L/O



Gedeck und Brot 2,00 € pro Person – coperto e pane 2,00 € a persona





Desserts

Dolci

Schokotörtchen | Marilleneis | Karamellsauce
*Tortino al cioccolato | gelato all'albicocca |
salsa caramellata* 9,00 €
C/G

Geeister Waldfrüchtetiramisù
Tiramisù gelato ai frutti di bosco 7,00 €
A/C/G

Creme Brûlée | Tonkabohne | Früchte | Schokosorbet
*Creme Brulè | fave di tonka | frutta stagionale |
sorbetto al cioccolato* 9,00 €
A/C/G

Apfelstrudel | Sahne
Strudel di mele | panna montata 5,00 €
A/G

Dorfner Affogato | Vanilleeis |
Schokolade | Baiser | Espresso
*Affogato Dorfner | gelato alla vaniglia |
cioccolato | meringhe | espresso* 7,00 €
A/C/G

Sauerkirschparfait | Bitterschokolade |
Waldfrüchte | Joghurt
*Parfait all'amarena | cioccolato fondente |
frutti di bosco | yoghurt* 9,00 €
C/G

Zum Dessert empfehlen wir

Con i dolci consigliamo

Glas „Bella Estate“ (Muskateller Spätlese) Piemont
Bicchiere „Bella Estate“ (Moscato Passito) Piemonte 6,50 €

Glas Goldmuskateller 2023 - Tramin
Bicchiere Moscato giallo 4,50 €



Gedeck und Brot 2,00 € pro Person – coperto e pane 2,00 € a persona



Allergene / *Segnalazione degli allergeni*

GLUTEN / GLUTINE / GLUTEN	A
KREBSTIERE/ CROSTACEI / CRUSTACEANS	B
EIER / UOVA / EGGS	C
FISCHE / PESCE / FISH	D
ERDNÜSSE / ARACHIDI / PEANUTS	E
SOJABOHNEN/ SOIA / SOYBEANS	F
MILCH / LATTE / MILK	G
SCHALENFRÜCHTE / FRUTTA A GUSCIO / NUTS	H
SELLERIE / SEDANO / CELERY	L
SENF / SENAPE / MUSTARD	M
SESAM / SESAMO / SESAME	N
SCHWEFELDIOXID / ANIDRIDE / SOLFAROSA / AULPHUR DIOXIDE / SULFITE / SOLFITI	O
LUPINIEN / LUPINI / LUPIN	P
WEICHTIERE /MOLLUSCHI/ MOLLUSCS	R



Gedeck und Brot 2,00 € pro Person – coperto e pane 2,00 € a persona

