

**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

Prosecco – D.O.C.G. Millesimato Extra Dry <i>San Martino</i>	4,00 €
„Zemmer“ – Millesimato Brut (Sekt - Spumante) <i>Peter Zemmer</i>	5,00 €
„Moriz“ 2023 (Weißburgunder – Pinot bianco) <i>Kellerei – Cantina Tramin</i>	5,00 €
„Glarea“ 2022 (Chardonnay) <i>Kellerei – Cantina Tramin</i>	5,50 €
„Mia Meyra“ 2022 (Sauvignon) <i>Weingut – Tenuta Klaus Lentsch</i>	5,50 €
„Sichlburg“ 2021 (Solaris) – Gschnon/Casignano <i>Weingut – Tenuta Baron Longo</i>	6,00 €

Rotweine – Vini Rossi

„InsriGer“ 2023 (St. Magdalener classico) <i>Kellerei – Cantina Bozen</i>	5,00 €
„Vernatsch/Schiava“ 2022 <i>Weingut – Tenuta Donà</i>	5,00 €
„Pinot Noir“ 2021 (Blauburgunder – Pinot Noir) <i>Weinhof – Azienda Agricola Maso Thaler</i>	6,00 €
„Lagrein“ 2023 <i>Kellerei – Cantina Tramin</i>	5,00 €
„Palma“ 2022 (Cabernet Franc) – Demeter <i>Ivo Palma</i>	7,00 €

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



Kalte Vorspeisen

Antipasti

 Ochsentatar | Kräuterpesto |
Salzbutter | Schwarzbrot
Tartara di bue | pesto alle erbeite |
burro salato | pane nero 18,00 €
A/C/G/M

 Gebackene Ochsenpralinen | Salat |
gebrannte Parmesancreme |
Praline di bue fritte | insalata |
Crema di grana rosolata | 18,00 €
A/C/L/G

 Hauseigene Coppa | gebackene Spargel |
Bozner Sauce |
Coppa casereccia | asparagi fritti |
Salsa Bolzanina | 18,00 €
A/C/L/G

 Kohlrabi | Aldeiner Shiitake Pilze |
Kräuteröl | Scorzone Trüffel Maionese
Rapa bianca | funghi Shiitake di Aldino |
olio alle erbeite | maionese al tartufo scorzone 18,00 €
M/

 Dorfner's Aufschnittplatte | Gurke | Meerrettich
Affettato Dorfner | cetriolo | rafano 18,00 €
G

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



Suppen und Salate

Zuppe e minestre e insalate

 Speckknödel | Fleischbrühe
Canederli di speck | Brodo di carne
/ A / C / G / L 8,00 €

 Leberknödel | Fleischbrühe
Canederli fegato | Brodo di carne
/ A / C / G / L 8,00 €

 Kürbiscremesuppe | Kürbisöl | Brotcroustons
Crema di zucca | olio di zucca | crostini di pane
A / L 8,00 €

 Spargelcremesuppe | Kräuteröl | Brotcroustons
Crema d'asparagi | olio alle erbe |
crostini di pane
A / G / L 8,00 €

Krautsalat | gerösteter Speck
Cappucci bianchi | speck rosolato 5,50 €

 Gemischter Salat
Insalata mista 5,00 €

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



Warme Vorspeisen

Primi piatti



Teigtaschen | Ziegenkitz | Lauch

Ravioli | Capretto | Porri

A/C/G /L

14,50 €



Knödeltris | Spinat |

Rote Beete | Käse | Parmesan | Butter

Tris di canederli | barbabietola | spinaci | Formaggio |

burro | grana

A/C/G/L

14,50 €



Risotto | Kräuterseitlinge | Kräuter | Lauch

Risotto | cardoncelli | porri | erbette

G/L/O/

14,50 €



Petersilienteigtaschen | Käsefonduta | Tomaten sautiert

Tortelli di prezzemolo | fonduta di formaggio |

pomodori saltati

A/C/G

14,50 €



Dinkelteigtaschen | Spinat | Topfen

Agnolotti di segale | spinaci | ricotta

A/C/G

14,50 €



Tagliolini | Ochsenragout | Wurzelgemüse

Tagliolini | ragù di bue | tuberì

A/C/O/L

14,50 €

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



Hauptspeisen

Secondi piatti



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 €



Rindsfilet | Gemüse | Pfeffersauce | Kartoffel
Filetto di manzo | verdure | patate | salsa al pepe
A/L/O

32,00 €



Zweierlei Lamm | Gemüse | Kartoffel
Duetto d'agnello | verdure | patate
L/O

26,00 €

Gebratenes Saiblingsfilet | Gemüse |
Erbsen und Bohnenpüree
*Salmerino alla piastra | verdure |
purè di fagioli e piselli*
G/L

26,00 €



Ochsenschmorbraten | Gemüse | Kartoffelpüree
Stufato di bue | verdure | purè di patate
A/C/G/L

22,00 €



Bauerngröstel |
Kartoffel | gekochtes Rindfleisch | Speckkrautsalat
*Bauerngröstel | patate saltate | manzo lessa
cappucci allo speck*
L/O

20,00 €

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





Desserts *Dolci*

Schokotörtchen | Sesameis | Karamellsauce
*Tortino al cioccolato | gelato di sesamo |
 salsa caramellata* 9,00 €
 C/G

Altreier Kaffee Creme Brûlée | Schokosorbet
Creme Brulè al Lupino | 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* 5,50 €
 A / C / G

Topfenkuchen | Haselnusseis
Tortino di ricotta | gelato alla nocciola | 9,00 €
 ,A/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

