

## 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

<b>„Zemmer“</b> – Millesimato Brut (Sekt - Spumante) <i>Peter Zemmer</i>	<b>4,50 €</b>
<b>„Moriz“ 2023</b> (Weißburgunder – Pinot bianco) <i>Kellerei – Cantina Tramin</i>	<b>5,00 €</b>
<b>„Lenz“ 2023</b> (Chardonnay, Müller-Thurgau, Goldmuskateller) <i>Weingut – Tenuta Ritterhof</i>	<b>3,50 €</b>
<b>„Glarea“ 2022</b> (Chardonnay) <i>Kellerei – Cantina Tramin</i>	<b>5,00 €</b>
<b>„Sichlburg“ 2021</b> (Solaris) – Gschnon/Casignano <i>Weingut – Tenuta Baron Longo</i>	<b>6,00 €</b>

#### Rotweine – Vini Rossi 0,1 cl

<b>„InsriGer“ 2022</b> (St. Magdalener classico) <i>Kellerei – Cantina Bozen</i>	 <b>5,00 €</b>
<b>„Glen“ 2022</b> (Blauburgunder – Pinot Noir) <i>Weingut – Tenuta Pfitscher</i>	<b>6,50 €</b>
<b>„Lagrein“ 2023</b> <i>Kellerei – Cantina Tramin</i>	<b>4,50 €</b>
<b>„Donà“ 2021</b> (Merlot-Lagrein Mitterberg IGT) <i>Weingut – Tenuta Hansjörg Donà</i>	<b>8,50 €</b>

#### Gasthaus-Bier – Birra della Locanda Sudtirolese **4,00 €**

**„insriGs“**









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 | Frühlingssalat |  
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 €**
-  Bruschetta | Schüttelbrot | Radicchio |  
Puzzone di Moena Käse  
*Bruschetta | pane secco di segale | Radicchio |  
puzzone di Moena - formaggio* **12,50 €**  
A/G
-  Gemüsetatar | Tomatenmousse | Gurke | Joghurt  
*Tartara verdura | mousse di pomodoro  
cetriolo | Yoghurt* **14,00 €**  
A/G
-  Dorfner's Schinkenspeck | Pancetta | Hirschwurst  
geräucherter Hirschcarpaccio | Gurke | Meerrettich  
*Dorfner's Speck | pancetta | salame di cervo |  
capaccio di cervo affumicato | cetriolo | rafano* **18,00 €**



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 €
-  Wildkräuter | Salat | Balsamessigdressing |  
Frittiertes Ei  
*Erbe Selvatiche | Insalata  
salsa al balsamico | Uovo fritto* 8,50 €  
C

## Suppen

### *Zuppe e brodi*

-  Speckknödel | Fleischbrühe  
*Canederli di speck | Brodo di carne* 8,00 €  
/A/C/G/L
-  Leberknödel | Fleischbrühe  
*Canederli di fegato | brodo di carne* 8,00 €  
/A/C/G/L
-  Wildkräuter | Cremesuppe | Brotcroutons  
*Crema | erbe selvatiche | crostini di pane* 8,00 €  
A/L/G




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

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

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

Teigtaschen | Aldeiner Pilze | Parmesan | Lauch  
*Ravioli | funghi di Aldino | Grana | Porri saltato* **14,50 €**  
A/C/G/L

 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*

Gebratene Lachsforelle aus dem Passeiertal

| Gemüse | Selleriepüree |

*Trota salmonata della val Passiria | verdure |*

*purè di sedano |*

*L/O*

**28,00 €**



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 €**



Kotelette vom Hausschwein | Gemüse | Kartoffel

*Braciola del nostro maiale | verdura | patate*

*L/O*

**24,00 €**



Kohleburger | Ochsen - Schweinspatty | Zwiebel |

Meerrettich | Speck | Käse

*Burger al carbone | polpetta di bue e maiale | cipolla*

| *rafano | speck | formaggio*

*A/C/E/G*

**18,00 €**



Ochsenschnitzel | Zwiebelsauce | Gemüse | Kartoffel

*Bistecca di bue | salsa alla cipolla | verdure | patate*

*L/O*

**24,00 €**



Ochsengulasch | Gemüse | Speckknödel

*Gulasch di bue | verdure | canederli allo speck*

*A/C/G/L*

**22,00 €**



Bauerngröstel | 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 | 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

Joghurtmousse | Mürbteigplätzchen | Erdbeeren |  
Schokosorbet  
*Mousse allo Joghurt | pasta frolla | | Fragole |  
sorbetto al cioccolato* 9,00 €  
A/C/G

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

Dorfner Affogato | Vanilleparfait |  
Schokolade | Baiser | Espresso  
*Affogato Dorfner | semifreddo 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*

