

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



Sonntagsbraten im Südtiroler Gasthaus



Der Sonntagsbraten in den „Südtiroler Gasthäusern“ war einst ein Begriff! Eine kulinarische Tradition, welche die Gruppe Südtiroler Gasthaus jedes Jahr aufs Neue wieder aufleben lässt. Von Januar bis März wird jeden Sonntag nach alter Familientradition aufgekocht. Und wie damals, zur Zeit des Sonntagsbratens nach dem Kirchgang, finden nur lokale und saisonale Zutaten den Weg in die Kochtöpfe. Es erwartet Sie einheimisches Fleisch, saisonal zubereitet und Genuss in unverwechselbarer Gasthaus-Atmosphäre.

29 Gastbetriebe zählt die Gruppe Südtiroler Gasthaus. Dahinter stehen Menschen, die die Kunst des „Gastgebens“ zu ihrem Lebensinhalt gemacht haben. Die Gastwirt*innen pflegen dabei die traditionelle Gasthauskultur und Gasthaus-tradition und führen diese mit Stolz in die nächste Generation.

Freuen Sie sich immer **sonntags vom 12. Januar bis 16. März 2025** auf besondere Genussmomente mit dem Sonntagsbraten im „Südtiroler Gasthaus“.

Die Gastwirt*innen der Gruppe wünschen „Guten Appetit“!

L'arrosto della domenica nella Locanda Sudtirolese

Con l'iniziativa “L'arrosto della domenica” nella “Locanda Sudtirolese” il gruppo fa rivivere ormai ogni anno un'antica tradizione, quella dell'arrosto che in passato arricchiva le tavole della domenica dopo la messa. **Ogni domenica** da gennaio a marzo, si può tornare a gustare un arrosto preparati a regola d'arte con ingredienti genuini e di stagione. Vi aspetta carne nostrana, preparata in modo stagionale in un'atmosfera unica.

29 locande fanno parte del gruppo Locanda Sudtirolese – le animano persone che hanno fatto dell'ospitalità il loro stile di vita. Gli osti hanno cura di conservare la cultura e la tradizione delle proprie locande tramandandola con orgoglio alle generazioni future.

Accomodatevi nella “Locanda Sudtirolese” e **degustate dal 12 gennaio al 16 marzo 2025** questa pietanza particolare.

Gli osti del gruppo vi augurano “Buon appetito”!



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 €
„Merus“ 2023 (Weißburgunder – Pinot bianco) <i>Schlosskellerei Tiefenbrunner</i>	5,00 €
„Selida“ 2023 (Gewürztraminer) <i>Kellerei – Cantina Tramin</i>	5,00 €
„Mia Meyra“ 2021 (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“ 2022 (St. Magdalener classico) <i>Kellerei – Cantina Bozen</i>	 5,00 €
„Pavillon“ 2023 (Blauburgunder – Pinot Noir) <i>Engadinerhof des Zelger Paul - Montan</i>	6,00 €
Lagrein 2023 <i>Kellerei – Cantina Tramin</i>	5,00 €
„Brenntal“ 2020 (Merlot Riserva) <i>Kellerei – Cantina Kurtatsch</i>	9,50 €



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



Aus Bach, Fluss und Meer

Piatti da Lago e mare



Zweierlei von der Lachsforelle Salat Meerrettich Gurke <i>Duetto di trota salmonata insalata panna acida rafano cetriolo</i> D/G	18,00 €
Garnelen und Krake Kartoffelsalat Zitronenmayonnaise <i>Polipo e gambero insalata di patate maionese al limone</i> B/C/D/M	18,00 €
Spinat Lasagne Bozner Wels Safran <i>Lasagne spinaci pesce gatto di Bolzano zafferano</i> A/C/D	15,50 €
Cremiges Risotto getrocknete Tomaten Meeresfrüchte <i>Risotto pomodori secchi frutti di mare </i> A/C/D	16,50 €
Gebratenes Saiblingsfilet Erbsenpüree Selleriepüree Gemüse <i>Salmerino alla piastra purè di piselli purè di sedano Verdure miste</i> B/D/G/R	28,00 €
Kohleburger Bozner Wels Salat gebratene Zucchini Garnelen Mayonnaise <i>Burger di carbone pesce gatto bolzano zucchine saltate maionese di gamberi</i> A/B/C/D/G/M	18,00 €
Forelle Müllerin [gebraten] Salzkartoffel mit Mandelbutter Blattsalate <i>Trota intera arrostita patate lesse alle mandorle Insalata mista</i> D/G/H	24,00 €



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



Kalte Vorspeisen und Salate

Antipasti e Insalate

-  Ochsentatar | Kräuterpesto |
Salzbutter | Schwarzbrot
*Tartara di bue | pesto alle erbette |
burro salato | pane nero* **18,00 €**
A/C/G/M
-  Gebackene Ochsenpralinen | gemischter Salat |
gebrannte Parmesancreme |
*Praline di bue fritte | insalata |
Crema di grana rosolata* **18,00 €**
A/C/L/G
-  Kohlrabi | Aldeiner Shiitake Pilze |
Kräuteröl | Scorzone Trüffel Maionese
*Rapa bianca | funghi Shiitake di Aldino |
olio alle erbette | maionese al tartufo scorzone* **18,00 €**
M/
-  Dorfner's Aufschnittplatte | Gurke | Meerrettich
Affettato Dorfner | cetriolo | rafano **18,00 €**
G
- 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




Suppen und Warme Vorspeisen


Zuppe e primi piatti


 Speckknödel oder Leberknödel | Fleischbrühe
Canederli di speck o canederli fegato | Brodo di carne 8,00 €
/A/C/G/L


 Petersilienwurzel | Kräuteröl | Brotcroutons
*Crema di rapa di prezzemolo | olio alle erbette |
crostini di pane* 8,00 €
A/L

 Gratinierte Lasagne | Ochsenragout | Béchamel
Lasagne gratinata | besciamella | Ragù di bue 14,50 €
A/C/G/L

 Rote Beete Knödel Gorgonzolasauce
Canederli Barbabietola | Salsa al Gorgonzola 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

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



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 €



Hirschgulasch | Blaukraut | Polenta
Gulasch di cervo | cappucci rossi | polenta
A/L/O

22,00 €



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

34,00 €



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 | Quitteneis | Karamellsauce
*Tortino al cioccolato | gelato alla mela cotogna |
salsa caramellata* 9,00 €
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

Lebkucheprafait | Johannisbeereis |
Buchweizentörtchen
*Semifreddo pan pepato | gelato di ribes |
tortino al grano saraceno* 9,00 €
,A/C/G

Topfentörtchen | Obst | Zitronensorbet
Tortino di ricotta | frutta | sorbetto al Limone 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

