

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>	5,50 €
„Glarea“ 2022 (Chardonnay) <i>Kellerei – Cantina Tramin</i>	5,50 €
„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

Vernatsch / Schiava 2022 <i>Weingut – Tenuta Donà</i>	5,00 €
Pinot Noir 2021 (Blauburgunder – Pinot Nero) <i>Maso Thaler</i>	6,00 €
Lagrein 2023 <i>Kellerei – Cantina Tramin</i>	5,00 €
„Klausner“ 2020 (Merlot Riserva) <i>Weinhof – Tenuta Armin Kobler</i>	6,50 €



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 | 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 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

Zuppe e minestre

-  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 €
-  Wildkräutersuppe | Kräuteröl | Brotcroustons
*Crema alle erbe selvatiche | olio alle erbette |
crostini di pane*
A/G/L 8,00 €



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



Warme Vorspeisen

Primi piatti

- Teigtaschen | Ziegenkitz | Lauch
 Ravioli | Capretto | Porri **14,50 €**
A/C/G/L
-  Knödeltris | Spinat |
Rote Beete | Käse | Parmsean | Butter
*Tris di canederli | barbabietola | spinaci | Formaggio |
burro | grana* **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
-  Dinkelteigtaschen | Spinat | Topfen
Agnolotti di segale | spinaci | ricotta **14,50 €**
A/C/G
-  Schüttelbrottagliolini | Hirschragout | Wurzelgemüse
Tagliolini di pane di segale | ragù di cervo | tuberi **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 €

 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 €

 Ochschmorbraten | Gemüse | Kartoffelpüree
Stufato di bue | verdure | purè di patate
A/C/G/L 22,00 €

 Bauerngröstel |
Kartoffel | gekochtes Rindfleisch | Speckkrautsalat
Bauerngröstel | patate saltate | manzo lesso
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 <i>Tortino al cioccolato gelato di sesamo salsa caramellata</i> C/G	9,00 €
Latschen Creme Brûlée Schokosorbet <i>Crema Brûlée al Pino Mugo sorbetto al cioccolato</i> A/C/G	9,00 €
Apfelstrudel Sahne <i>Strudel di mele panna montata</i> A/G	5,00 €
Dorfner Affogato Vanilleeis Schokolade Baiser Espresso <i>Affogato Dorfner gelato alla vaniglia cioccolato meringhe espresso</i> A/C/G	5,50 €
Topfenkuchen Haselnusseis <i>Tortino di ricotta gelato alla nocciola </i> A/C/G	9,00 €

Zum Dessert empfehlen wir

Con i dolci consigliamo

Glas „Bella Estate“ (Muskateller Spätlese) Piemont <i>Bicchiere „Bella Estate“ (Moscato Passito) Piemonte</i>	6,50 €
Glas Goldmuskateller 2023 - Tramin <i>Bicchiere Moscato giallo</i>	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

