

## 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*



## Erntedank im „Südtiroler Gasthaus“ – herbstliche Genussvielfalt.

*„Beziehungsgeschichten  
zwischen Gastwirt\*in und  
Produzent\*in“*



(Fotos: Südtiroler Gasthaus/  
Franziska Unterholzner)

Der Herbst bietet den Gastwirt\*innen eine Fülle an heimischen Produkten, die von ihrem Produzenten\*innen stammen und dazu einladen, kreative Gerichte zu servieren.

Die Mitglieder der Gruppe „Südtiroler Gasthaus“ nutzen diese Gelegenheit und laden in diesem Jahr unter dem Motto „Beziehungsgeschichten zwischen Gastwirt\*in und Produzent\*in“ zum kulinarischen Erntedank ein.

Im Mittelpunkt stehen die engen Beziehungen zwischen Gastwirt\*in und Produzent\*in, die in besondere Gerichte einfließen. Ob als Hauptdarsteller auf dem Teller oder als raffinierte Begleiter – der Kreativität der Köche und Köchinnen sind keine Grenzen gesetzt.

**Von Freitag, den 27. September, bis Sonntag, den 3. November 2024** laden die Mitgliedsbetriebe der Gruppe „Südtiroler Gasthaus“ ein, die herbstliche Genussvielfalt zu erleben. Freut euch auf schmackhafte Köstlichkeiten, die nicht nur Gaumenfreuden versprechen, sondern auch die einzigartigen Beziehungen zwischen Gastwirtin und Produzentin zum Ausdruck bringen.

Kehr amol zua – und genießt einen unvergesslichen Erntedank im „Südtiroler Gasthaus“!

## Festa del raccolto nella “Locanda Sudtirolese” – sapori d’autunno

*“Storie di relazioni tra ristoratori e produttori”*

Ancora oggi come in passato, la festa del raccolto è un richiamo al Giorno del Ringraziamento, celebrato in segno di gratitudine per quanto ricevuto durante l’anno trascorso.

Quest’anno gli esercizi appartenenti al gruppo Locanda Sudtirolese hanno deciso di mantenere viva questa tradizione, raccontando storie di collaborazioni tra ristoratori e produttori, che si traducono in piatti dal sapore inconfondibile.

Via libera quindi alla creatività di chi sta ai fornelli!

Le Locande Sudtirolesi di tradizione festeggiano la Festa del raccolto **da venerdì 27 settembre a domenica 3 novembre** e quest’anno Vi aspettano con l’imperdibile “”. 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 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>4,50 €</b>
<b>„Lenz“ 2023</b> (Chardonnay, Müller-Thurgau, Goldmuskateller) <i>Weingut – Tenuta Ritterhof</i>	<b>3,50 €</b>
<b>„Mia Meyra“ 2020</b> (Sauvignon) <i>Weingut – Tenuta Klaus Lentsch</i>	<b>5,50 €</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>„Maso Thaler“ 2020</b> (Blauburgunder – Pinot Noir) <i>Weinhof – Azienda Agricola Maso Thaler</i>	<b>6,50 €</b>
<b>„Amperg“ Riserva 2020</b> (Lagrein) <i>Weingut – Tenuta Klaus Lentsch</i>	<b>6,00 €</b>
<b>„Donà“ 2021</b> (Merlot-Lagrein Mitterberg IGT) <i>Weingut – Tenuta Hansjörg Donà</i>	<b>8,50 €</b>



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



# Törggelemenü

## Menu del Törggelen

*Vorspeise nach Wahl - primo a scelta*

Gerstsuppe | Kürbiscremesuppe

oder

„Schlutzer“ Dinkelteigtaschen | Topfen | Spinat

*Minestra d'orzo | Crema di zucca*

*oppure*

*„Schlutzer“ --Tortelli di farro | ricotta | spinaci*

*A/C/G/L*

*☞☞☞ ☞☞☞ ☞☞☞*

Schlachtteller

Hauswurst | Surfleisch | Rippelen, | Blutwurst | Sauerkraut

| Knödel | Kartoffel

*Piatto misto*

*crauti luganega bollita | costine | carré affumicato | sanguinacci*

| *canederli | patate saltate*

*A/C/*

*☞☞☞ ☞☞☞ ☞☞☞*

Gebratene Kastanien | Krapfen

*Castagne | crostoli*

*A/C/*

Preis:

mit Suppe 38,00 €

mit Schlutzer 43,00 €

Prezzo:

con Zuppa 38,00 €

Con Tortelli 43,00 €









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 primaverile |*  
*Crema di grana rosolata |* **18,00 €**  
A/C/L/G
- Mariniertes Lachsforellenfilet | Salat |  
Sauerrahm | Erbsencreme | Meerrettich | Kräuterbrot  
*Trota Salmonata 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 €



Gerstsuppe  
*Minestra d'orzo*  
/A/C/G/L

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 | Pilze | Béchamel  
*Lasagne gratinata | besciamella | funghi*  
A/C/G/L

14,50 €



Rote Beete Knödel Gorgonzolasauce  
*Canederli Barbabietola | Salsa al Gorgonzola*  
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 €



Kartoffelteigtaschen | Kalbfleisch | Parmesan | pomodorini  
*Ravioli di patate | ragù di vitello | grana | pomodorini*  
L/O

14,50 €



Schüttelbrottagliolini | Hirschragout | Wurzelgemüse  
*Tagliolini di pane di segale | ragù di cervo | tuberì*  
A/C/O/L

14,50 €



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

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 €



Zweierlei vom Hausschwein | Gemüse | Kartoffel  
*Duetto del nostro maiale | verdura | patate*

L/O

22,00 €



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 €



Tagliata vom Rind | Zwiebelsauce |  
Gemüse | Kartoffel

*Tagliata di manzo | salsa alla cipolla | verdure | patate*

L/O

28,00 €



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 <i>Tortino al cioccolato   gelato all'albicocca   salsa caramellata</i>	9,00 €
C/G	
Creme Brûlée   Tonkabohne   Früchte   Schokosorbet <i>Creme Brulè   fave di tonka   frutta stagionale   sorbetto al cioccolato</i>	9,00 €
A/C/G	
Apfelstrudel   Sahne <i>Strudel di mele   panna montata</i>	5,00 €
A/G	
Dorfner Affogato   Vanilleeis   Schokolade   Baiser   Espresso <i>Affogato Dorfner   gelato alla vaniglia   cioccolato   meringhe   espresso</i>	7,00 €
A / C / G	
Sauerkirschparfait   Bitterschokolade   Waldfrüchte   Joghurt <i>Parfait all` amarena   cioccolato fondente   frutti di bosco   yoghurt</i>	9,00 €
C/G	

### 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 €



# 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

