

**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 - How to read the menu



= Vegetarische Gerichte / piatti vegetariani / veggy



= Aus unserem Stall / dal nostro Allevamento / from our livestock farming



= Vegane Gerichte / Pietanze vegane / vegan



= Erntedank/festa del raccolto /harvest thanksgiving

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



Weine im offenen Ausschank

Vini a calice

Wines by the glass

Weißweine – Vini Bianchi – Whites wines

Prosecco – D.O.C.G. Millesimato Extra Dry <i>San Martino</i>	4,00 €
“Intanto” – Pas Dosè (Sekt - Spumante) <i>Weingut – Tenuta Castelfeder</i>	7,50 €
Pinot Blanc 2024 (Weißburgunder – Pinot bianco) <i>Hof am Keller – Montan</i>	5,00 €
“Kerner” 2023 <i>Weingut – Tenuta Klaus Lentsch</i>	5,50 €
“Palma” 2022 (Sauvignon) <i>Ivo Palma</i>	5,00 €
„Mää“ 2024 (Pinot Grigio Ramato) <i>Weingut – Tenuta Klaus Lentsch</i>	5,50 €

Rotweine – Vini Rossi – Red wines

“InsriGer” 2023 (Blauburgunder) <i>Kellerei St. Pauls – Cantina San Paolo</i>		5,00 €
“Sonntaler” 2023 (Vernatsch – Schiava) <i>Kellerei – Cantina Kurtatsch</i>		4,50 €
„Aro“ 2023 (Lagrein) <i>Engadiner Wines – Montan</i>		6,00 €
“Felix Anton” Rosso 2021 (Lagrein, Cabernet Sauvignon...) <i>Weingut – Tenuta Baron Longo ... Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot</i>		5,00 €

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 | Schwarzbrot

Tartara di bue | pesto alle erbeite | burro salato | pane nero

Ox Tatare | herb pesto | salted butter | black bread **18,00 €**

A/C/G/M



Gebackene Ochsenpralinen | Salat

Praline di bue fritte | insalata

Fried ox Pralines | salad **18,00 €**

A/C/L/G



Rosa Hirschrücken | Selleriepüree | Rotweinzwetschgen

Sella di cervo | purè di sedano | prugne al vino rosso

Roasted venison loin | celery | plums in red wine **18,00 €**

A/C/L/G



Kohlrabi | Aldeiner Shiitake Pilze | Kräuteröl |

Scorzzone Trüffel Maionese

Rapa bianca | funghi Shiitake di Aldino |

olio alle erbeite | maionese al tartufo scorzone

Turnip | Aldino Shiitake Mushrooms | herb oil |

Scorzzone Truffle Mayonnaise **16,00 €**

M

Marinierte Lachsforelle | getoastetes Zwiebelbrot |

Preiselbeer Meerrettichcreme | kleiner Salat

Trota salmonata marinata | pane tostato alla cipolla | Insalata

outunale | Salsa di raffano e mirtilli

Marinated salmon trout | Toasted onion bread | cranberry-

horseradish-cream | small salad

16,00 €

A/D/G



Dorfner's Aufschnittplatte | Gurke | Meerrettich

Affettato Dorfner | cetriolo | rafano

Dorfner's Cold Cuts Plate | cucumber | horseradish **18,00 €**

G

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



Salate und Suppen

Insalate e brodi

Salads and soups

Krautsalat | gerösteter Speck
Cappucci bianchi | speck rosolato
Cabbage salad | fried bacon

5,50 €



Gemischter Salat
Insalata mista
Mixed salad

5,00 €



Leberknödel | Fleischbrühe
Canederli di fegato | Brodo di carne
Liver dumplings | meat broth
/A/C/G/L

8,00 €



Speckknödel | Fleischbrühe
Canederli di speck | Brodo di carne
Bacon dumplings | meat broth
/A/C/G/L

8,00 €



Kürbiscremesuppe
Crema di zucca
Pumpkin cream soup
L

8,00 €

Gerstsuppe
Zuppa d'orzo
Barley soup
A/L

8,00 €

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



Warme Vorspeisen

Primi piatti

Warm starters



Dinkelteigtaschen | Spinat | Topfen

Parmesan | Butter

Agnolotti di segale | spinaci | ricotta | grana | burro

Rye Ravioli | spinach | ricotta | parmesan | grana **14,50 €**

A/C/G

Knödelquartett | Spinat | Speck | Käse | Pilze |

Parmesan | Butter | gedünsteter "Kobis"

Quartetto di canederli | Speck | spinaci | Formaggio | Funghi

Cappucci stufati | burro | grana

Dumpling quartet | Spinach | Bacon | Mushrooms | Cheese |

Steamed cabbage | Parmesan | Butter **14,50 €**

A/C/G/L



Risotto | Waldpilze | Kräuter |

Risotto | funghi | erbette

Risotto | mushrooms | herbs

14,50 €

G/L/O/



Petersilienteigtaschen | Käsefonduta | Tomaten sautiert

Tortelli di prezzemolo | fonduta di formaggio |

pomodori saltati

Parsley Pasta | cheese fondue | sautéed tomatoes **14,50 €**

A/C/G



Tagliolini | Hirschragout | Wurzelgemüse

Tagliolini | ragù di cervo | tuberì

Tagliolini | venison ragout | root vegetables

14,50 €

A/C/O/L



Kürbistravioli | Mandeln | Topfen | Lauch

Ravioli di zucca | mandorle | ricotta | porri

Pumpkin ravioli | Almonds | Cottage cheese | Leek **14,50 €**

A/C/G/H



Lasagne | Radicchio | Trüffel

Lasagna | radicchio | tartufo

Lasagne | radish | truffle

14,50 €

A/C/G

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



Hauptspeisen - *Secondi piatti*

Main courses



Geschmortes und Gebratenes Lamm | Gemüse |

Petersilienwurzelpüree

Stufato e arrosto d'agnello | verdure | purè di verdure

Braised lamb | vegetables | parsley root puree

L/O

26,00 €



Zweierlei vom Hausschwein | Gemüse | Kartoffel |

Duetto di maiale nostrano | verdure | patate |

Mixt grilled Pork | vegetables | potatoes |

A/L/



22,00 €



Gebackene Blumenkohlröschen | Gerstenlaibchen |

Kräuter Polenta | Gemüse | Aldeiner Pilzsauce |

Cavolfiore impanato e fritto | polpetta d'orzo

polenta alle erbe | verdure | salsa ai funghi di Aldino

Baked cauliflower florets | barley pattys | herb polenta |

vegetables | mushroom sauce

A/L/O

18,00 €



Hirschschnitzel | Preiselbeersauce | Polenta | Blaukraut

Bistecca di cervo | salsa mistilli | polenta | cappucci rossi

Dear steak | polenta | red cabbage

A/G/L/O/C

26,00 €



Bauerngröstel | Kartoffel | gekochtes Rindfleisch |

Speckkrautsalat

Bauerngröstel | patate saltate | manzo lessa |

cappucci allo speck

Bauerngröstl | potatoes | boiled beef | bacon cabbage salad 20,00 €

L/O

Rindsfilet | Gemüse | Pize | Kartoffel

Filetto di manzo | verdure | funghi | patate

Beef filet | vegetables | Mushrooms | potatoes

A/E/G/L/O

34,00 €

Rindsschmorbraten | Gemüse | Speckknödel

Stufato di manzo | verdure | canederli di speck

Steamed Beef | vegetables | Ham dumplings

A/C/G/L/O

22,00 €

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





Desserts

Schokotörtchen | Apfeleis | Kastanienmousse
Tortino al cioccolato | gelato di mela | Mousse di castagne
Chioccolate cake | apple ice cream | chestnut mousse 9,00 €
 C / G

Apfelstrudel | Sahne
Strudel di mele | panna montata
Apple Strudel | Whipped cream 5,00 €
 A/G

Dorfner Affogato | Schokoladeneis | Schokolade | Baiser | Espresso
Affogato Dorfner | gelato al cioccolato | cioccolato | meringhe | espresso
Affogato Dorfner | chocolate ice cream | cioccolate meringue | espresso 5,50 €
 A/C/G

Geeister Kaiserschmarren | Sauerkirschenkompott | Rumschaum
Semifreddo al "Kaiserschmarren" | composta di amarene | schiuma di rum
Iced "Kaiserschmarren" | Sour cherry compote | rum foam 9,00 €
 C/G

Zwetschgenpralinen | Schokosorbet | Rotweibirnen | Praline di Prugne | sorbetto al cioccolato | pere al vino rosso | Plumspralines | chocolate sorbet | red wine pears | 7,00 €
 A/C/G/H

Dreierlei Sorbet | Himbeere | Erdbeere | Zitrone
Tris di sorbetti | Lamponi | Fragola | Limone
Mixed Sorbet | Raspberry | strawberry | Lime 5,00 €

Altreier Kaffee Creme Brûlé | Sauerrahmeis
Creme Brûlé al lupino | gelato di panna acida
Lupin Creme Brûlé | Sour Cream Ice Cream 7,00 €
 C/G/P

Zum Dessert empfehlen wir Con i dolci consigliamo

Glas „Bella Estate“ (Muskateller Spätlese) Piemont
Bicchieri „Bella Estate“ (Moscato Passito) Piemonte 6,50 €

Glas Goldmuskateller 2023 - Tramin
Bicchieri Moscato giallo 4,50 €

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



Allergene / *Segnalazione degli allergeni /* **Allergies**

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

