

Berggasthof · Locanda alpina
DORFNER

**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



ERNTEDANK

im „Südtiroler Gasthaus“

„Genuss mit Samen Kern und Nuss“



26.09. – 02.11.2025

Der Herbst bringt eine reiche Fülle an heimischen Produkten hervor, die unsere Gastwirtinnen und Gastwirte zu kreativen und schmackhaften Gerichten inspirieren. So laden sie zur Herbstzeit zu einem besonderen gastronomischen „Erntedank“ ein, bei dem in diesem Jahr Samen, Nüsse & Kerne im Mittelpunkt stehen. Diese wertvollen Zutaten werden mit viel Liebe und Einfallsreichtum zu einzigartigen Kompositionen verarbeitet. Ob als Hauptbestandteil auf dem Teller oder als raffinierte Beilage – beim „Erntedank“ feiern wir die Vielfalt und den Geschmack der herbstlichen Natur in all ihren Facetten.

Das Erntedankfest geht vermutlich auf römisches Brauchtum zurück und wird seit dem 3. Jahrhundert n. Chr. gefeiert. Je nach Klimazone wurde die Ernte jedoch zu unterschiedlichen Zeiten eingebracht, weshalb man sich nicht auf ein einheitliches Datum festlegte. In der katholischen Kirche fällt das Erntedankfest meist auf den ersten Sonntag im Oktober.

FESTA DEL RACCOLTO

nella “Locanda Sudtirolese” – “tutto il piacere di semi, chicchi e noci”

L'autunno regala una ricca varietà di prodotti locali che ispirano le nostre cuoche e i nostri cuochi a creare piatti creativi e gustosi. In questa stagione, invitano a una speciale “Festa del Ringraziamento” gastronomica, che quest'anno pone al centro semi, noci e noccioli. Questi preziosi ingredienti vengono trasformati con cura e fantasia in composizioni uniche. Che siano protagonisti principali nel piatto o contorni raffinati, alla “Festa del Ringraziamento” celebriamo la varietà e il sapore della natura autunnale in tutte le sue sfaccettature.

La Festa del Ringraziamento ha probabilmente origini nel costume romano ed è celebrata fin dal III secolo d.C. A seconda della zona climatica, il raccolto veniva fatto in periodi diversi, perciò non esiste una data univoca. Nella Chiesa cattolica, la Festa del Ringraziamento cade generalmente nella prima domenica di ottobre.

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 €
“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 Sauvigno...) <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



Törggelemenü

Menu del Törggelen

Chestnut festival

Vorspeise nach Wahl - primo a scelta – Starter of your choice

Gerstsuppe | Kürbiscremesuppe | Kuttelsuppe
oder

Vorspeisenbis von hausgemachten Schlutzer und Pilzknödel
A/C/G/L

*Minestra d'orzo | Crema di zucca | Trippa in Brodo
oppure*

*Bis di primi con agnolotti di segale con spinaci e ricotta e canederli
ai funghi misti*
A/C/G/L

*Barley soup | Pampkin soup | Tripe soup
or*

*Warm starters duet with ray ravioli filled with spinach and quark,
and mushroom dumplings*



Schlachtteller

Hauswurst | Surfleisch | Rippelen, | Blutwurst | Sauerkraut
| Knödel | Kartoffel

Piatto misto

*crauti luganega bollita | costine | carré affumicato | sanguinacci
| canederli | patate saltate*

A/C/

Slaughterhouse platter

*Homemade sausage | Pork belly | Pork ribs | Black pudding |
Pickelt cabbage | Dumplings | Potatoes*



Gebratene Kastanien | Krapfen

Castagne | crostoli

Chestnut | doughnuts

A/C/

Preis/Prezzo/price mit Suppe/con zuppa/with soup 38,00 €
mit - con Bis / with duet 43,00 €

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



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

Warm Geräucherter Wels | marinierte Lachsforelle |
getoastetes Zwiebelbrot | Preiselbeer Meerrettichcreme |
kleiner Salat

Pesce Gatto affumicato | trota salmonata marinata | pane tostato

alla cipolla | Insalata estiva | Salsa di raffano e mirtilli

Warm smoked catfish | 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 €

Kuttelsuppe

Trippa in brodo

Tripe 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

*Quartetto di canederli | Speck | spinaci | Formaggio | Funghi
burro | grana*

Dumpling quartet | Spinach | Bacon | Mushrooms | Cheese |

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

 Filet vom Rind | Gemüse | Pilze | Kartoffel
Filetto di manzo | verdure | funghi | patate
Beef Filet | vegetables | mashroom sauce | potatoes **32,00 €**
 L/O

 Nackensteack vom Hausschwein | Gemüse |
 Polenta | Haselnusskruste 
Bistecca di collo di maiale | verdure | polenta |
crosta alle nocciola
Pork neck steak | vegetables | potatoes |
Hazelnut crust **22,00 €**
 A/L/

 Gebackene Blumenkohlröschen | Gerstenlaibchen |
 Kräuter Polenta | Gemüse | Aldeiner Pilzsauce |
Cavolfiore impanato e fritto | polpetta d'orzo
polenta alle erbette | verdure | salsa ai funghi di Aldino
Baked cauliflower florets | barley pattys | herb polenta |
vegetables | mushroom sauce **18,00 €**
 A/L/O

 Gulasch vom Hirsch | Speckknödel | Blaukraut
Gulasch di cervo | canederli di speck | cappucci rossi
Venison goulash | bacon dumplings | red cabbage **22,00 €**
 A/G/L/O/C

 Bauerngröstel | Kartoffel | gekochtes Rindfleisch |
 Speckkrautsalat
Bauerngröstel | patate saltate | manzo lessso
cappucci allo speck
Bauerngröstl | potatoes | boiled beef | bacon cabbage salad **20,00 €**
 L/O

 Gebackener Schweinskopf | Sauerkraut | Kartoffelplattlen
Testina di maiale fritto | crauti stufati | frittelle di patate
Fried pork head | stewed cabbage | potato pancakes **19,00 €**
 A/E/G/L/O

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





Desserts

Schokotörtchen | Quitteneis | Weißes Schokoladenmousse

Tortino al cioccolato | gelato di mela cotogna |

Mousse al cioccolato bianco

Chioccolate cake | quince ice cream | white chioccolate mousse **9,00 €**

C / G

Apfelstrudel | Sahne

Strudel di mele | panna montata

Apple Strudel | Whipped cream

5,00 €

A / G

Dorfner Affogato | Vanilleeis | Schokolade | Baiser | Espresso

Affogato Dorfner | gelato alla vaniglia | cioccolato |

meringhe | espresso

Affogato Dorfner | vanilla ice cream | cioccolato

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

Zwetschgen | Sonnenblumenkerne | Hanfsamen |

Prungne | semi di girasole | gelato ai semi di canapa |

Plums | Sunflower seeds | Hemp seeds |

A / C / G / H



7,00 €

Altreier Kaffee Creme Brule | 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

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 / 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

