

**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

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>	4,50 €
“Praeclarus” – Brut (Sekt - Spumante) <i>Kellerei – Cantina St. Pauls</i>	6,50 €
“Pinot Blanc” 2024 (Weißburgunder – Pinot bianco) <i>Hof am Keller – Montan, Montagna</i>	5,00 €
“Grauburgunder” 2023 <i>Kellerei – Cantina St. Michael Eppan</i>	7,50 €
“Manzoni Bianco” 2022 <i>Maso Thaler Montan</i>	5,50 €
“Solaris” 2025 (Cassignano) <i>Baron Longo</i>	6,00 €

Rotweine – Vini Rossi – Red wines

“InsriGer” 2024 (Blauburgunder) <i>Kellerei St. Pauls – Cantina San Paolo</i>		5,00 €
Lagrein 2024 <i>Kellerei – Cantina Tramin</i>		5,00 €
“Sonntaler” 2024 (Vernatsch – Schiava) <i>Kellerei Kurtatsch – Cantina Cortaccia</i>		5,00 €
“Merlot Lagrein” 2022 <i>Weingut – Tenuta Donà</i>		7,00 €
„insriGs“ <i>Gasthaus-Bier – Birra della Locanda Sudtirolese</i>		4,00 €

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 erbehte | burro salato | pane nero

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

A/C/G/M

Geräucherter Wels | kleiner Salat | Gebackene Spargeln |

Pesce Gatto affumicato | insalata | asparagi fritti

Smoked catfish | Fried sparagos | salad **18,00 €**

A/C/L/G



Kohlrabi | Aldeiner Shiitake Pilze | Kräuteröl |

Scorzzone Trüffel

Rapa bianca | funghi Shiitake di Aldino |

olio alle erbehte | tartufo scorzone

Turnip | Aldino Shiitake Mushrooms | herb oil |

Scorzzone Truffle **16,00 €**

M

Marinierter Saibling | getoastetes Zwiebelbrot | Preiselbeer

Meerrettichcreme | kleiner Salat

Salmerino Alpino marinato | pane tostato alla cipolla | Insalata

| Salsa di raffano e mirtilli

Marinated char fish | 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



Roastbeef vom Jungbullen | Salat | | Parmesan

| Balsamicoreduktion

Roastbeef di vitellone | insalata | riduzione di balsamico | grana

Veal roastbeef | salad | grana padano | balsamic reduction **18,00 €**

A/C/L/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 8,00 €
/A/C/G/L



Speckknödel | Fleischbrühe
Canederli di speck | Brodo di carne
Bacon dumplings | meat broth 8,00 €
/A/C/G/L



Kräuter Lauchcremesuppe mit sautierten Brotwürfel
Crema di porri e erbette con crostini di pane
Leek and herbes cream soup with toasted bread 8,00 €
L

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



Warme Vorspeisen

Primi piatti

Warm starters

Knödeltris | Spinat | Speck | Käse |
Parmesan | Butter | gedünsteter "Kobis"
Tris di canederli | speck | spinaci | formaggio |
Cappucci stufati | burro | grana
Dumpling tris | Spinach | Bacon | Cheese |
Steamed cabbage | Parmesan | Butter **14,50 €**
A/C/G/L



Risotto | Kräuter | Aldeiner Pilze |
Risotto | erbette | funghi di Aldino
Risotto | herbs | mashrooms from Aldino **14,50 €**
G/L/O/



Petersilienteigtaschen | Ochsenfüllung | Tomaten sautiert
Tortelli di prezzemolo | ripieno di bue |
pomodori saltati
Parsley Pasta | Ox filling | sautéed tomatoes **14,50 €**
A/C/G



Dinkelteigtaschen | Spinatfüllung | Parmesan und Butter
Ravioli di farro | ripieno di spinaci | burro e grana
Spelt ravioli | Spinach filling | Parmesan and butter **14,50 €**
A/C/O/L



Lasagne | Radicchio | eingelegte Trüffel
Lasagna | radicchio | tartufo sott'olio
Lasagne | radicchio | truffle in oil **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 Ziegenkitz | Gemüse | Polenta

Stufato di capretto | verdure | polenta

Braised goat kid | vegetables | polenta

L/O

24,00 €



Gebackene Gerstenlaibchen | Polenta | Gemüse | Aldeiner

Pilzsauce |

Polpetta d'orzo frita | polenta alle erbette | verdure | salsa ai funghi di Aldino

Baked cauliflower florets | barley pattys | herb polenta | vegetables | mushroom sauce

A/L/O

18,00 €



Bauerngröstel | Kartoffel | gekochtes Rindfleisch |

Speckkrautsalat

Bauerngröstel | patate saltate | manzo lessa |

cappucci allo speck

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

L/O

Costata vom Gschnoner OX | Gemüse | Pilze | Kartoffel

Costata di bue di Casignano | verdure | funghi | patate

Ox costata from our farm | vegetables |

Mushrooms | potatoes

Preis/kg - prezzo/kg 70,00 €

A/E/G/L/O



Gulasch vom Hausschwein | Gemüse | Gebratene Knödel |

Gulasch di maiale | verdure | canderli fritti

Pork goulasch | roastet dupling | vegetables

L/A/O

22,00 €



Dorfner Burger | Salat | Kartoffel |

Burger di bue | insalata | patate

Burger of Ox | salad | potatoes

/A/C/G/M

18,00 €

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





Desserts

Schokotörtchen | Sauerkirscheis | Schokomousse

Tortino al cioccolato | gelato di amarena | Mousse al cioccolato

Chocolate cake | Cherryeis | cioccolato 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

Dreierlei Sorbet | Sauerkirsche | Basilikum | Schokolade

Tris di sorbetti | Amarena | basilico | cioccolato

Mixed Sorbet | cherry | basil | cioccolato 6,00 €

Haselnussparfait | Gemischtes Obst

Semifreddo alla nociola | frutta mista

Parfait of nuts | fruits 7,00 €

A/C/G

Vanille Creme Brule | Sauerrahmeis

Creme Brule alla vaniglia | gelato panna acida

Vaniglia creme brule | sour cream ice cream 7,00 €

A/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 / 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

