

**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 €
“Vial” 2024 (Weißburgunder – Pinot bianco) <i>Kellerei Kaltern – Cantina Caldaro</i>	5,50 €
“Eichwiesel” 2025 (Chardonnay) <i>Weingut - Tenuta Sebastian Praxmarer</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 €
Blauburgunder 2024 <i>Hof am Keller - March Ventir</i>		6,00 €
Lagrein 2025 <i>Kellerei – Cantina Tramin</i>		5,00 €
“Campaner” 2022 (Cabernet - Sauvignon) <i>Kellerei Kaltern – Cantina Caldaro</i>		6,00 €

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

oder

Vorspeisenbis von hausgemachten Schlutzer und

Gerstenrisotto mit Speck und Lauch

A/C/G/L

Minestra d'orzo | Crema di zucca

oppure

Bis di primi con agnolotti di segale con spinaci e ricotta e orzotto cn

speck e porri

A/C/G/L

Barley soup | Pampkin soup

or

Warm starters duet with ray ravioli filled with spinach and quark,

and barley risotto with bacon and leeks

—————

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



Kohlrabi | Aldeiner Shiitake Pilze | Kräuteröl |
Scorzzone Trüffel
Rapa bianca | funghi Shiitake di Aldino |
olio alle erbeite | tartufo scorzone
Turnip | Aldino Shiitake Mushrooms | herb oil |
Scorzzone Truffle **16,00 €**
M



Dorfner's Aufschnittplatte | Gurke | Meerrettich
Affettato Dorfner | cetriolo | rafano
Dorfner's Cold Cuts Plate | cucumber | horseradish **18,00 €**
G

Salate und Suppen

Insalate e brodi

Salads and soups

Krautsalat | gerösteter Speck
Cappucci bianchi | speck rosolato
Cabbage salad | fried bacon **6,00 €**



Gemischter Salat
Insalata mista
Mixed salad **6,00 €**



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

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 **16,00 €**
G/L/O/



Petersilienteigtaschen | Käsefüllung | sautierte Tomaten
Tortelli di prezzemolo | ripieno di fonduta di formaggio |
pomodori saltati
Parsley Pasta | cheese filling | sautéed tomatoes **14,50 €**
A/C/G

Lasagne | Klassisch
Pasticcio | Lasagna | gratinata
Lasagne | classic **14,50 €**
A/C/G

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



Hauptspeisen - *Secondi piatti*

Main courses



Kartoffel – Gemüse - Teigtaschen | | Soja- Pfifferlingragout

Raviolo di patate e verdura | ragù di soja | funghi gallinaci |

Potato raviolo with vegeables | soy ragout | chanterelles |

A/F/L/O

18,00 €



Bauerngröstel | Kartoffel | gekochtes Rindfleisch |

Speckkrautsalat

Bauerngröstel | patate saltate | manzo lessso |

cappucci allo speck

Bauerngröstl | potatoes | boiled beef

bacon cabbage salad

L/O

20,00 €



Tagliata vom Gschnoner Ox | Gemüse | Kartoffeln |

Pilzsauce

Tagliata di bue di Casignano | verdure | patate | salsa ai funghi

Gschnon Ox Tagliata | vegetables | potatoes

Mushroomsauce

A/E/G/L/O

30,00 €



Schmorbraten vom Ox | Speckknödel | Gemüse |

Stufato di bue | verdura mista | canederli di speck

Braised Ox | vegetables | Bacon dumplings

L/A/O

22,00 €



Hirschschnitzel | Polenta | Blaukraut |

Bistecca di cervo | polenta | Capucci rossi stufati

Deer schnitzel | polenta | stemmed red cabbage

L/O

28,00 €

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





Desserts

Schokotörtchen Himbeersorbet <i>Tortino al cioccolato sorbetto ai lamponi</i> <i>Chocolate cake raspberry sorbet</i> C / G	10,00 €
Apfelstrudel Sahne <i>Strudel di mele panna montata</i> <i>Apple Strudel Whipped cream</i> A/G	5,50 €
Dorfner Affogato Vanilleeis Schokolade Baiser Espresso <i>Affogato Dorfner gelato alla vaniglia cioccolato meringhe espresso</i> <i>Affogato Dorfner vanilla ice cream cioccolato meringue espresso</i> A/C/G	6,00 €
Kastanien Creme Brule Sauerrahmeis <i>Creme Brule alla castagna gelato panna acida</i> <i>Chessnut creme brule sour cream ice cream</i> C/G	8,00 €
Buchweizentorte Sahne <i>Torta grano saraceno panna montata</i> <i>Buckwheat cake whipped cream</i> C/G	5,50 €

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 / 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

