

**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

|                                                                                        |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Prosecco – D.O.C.G. Millesimato Extra Dry</b><br><i>San Martino</i>                 | 4,50 € |
| <b>“Praeclarus” – Brut (Sekt - Spumante)</b><br><i>Kellerei – Cantina St. Pauls</i>    | 6,50 € |
| <b>“Moriz” 2025 (Weißburgunder – Pinot bianco)</b><br><i>Kellerei – Cantina Tramin</i> | 5,50 € |
| <b>“Grauburgunder” 2023</b><br><i>Kellerei – Cantina St. Michael Eppan</i>             | 7,50 € |
| <b>“Eichwiesel” 2025 (Chardonnay)</b><br><i>Weingut - Tenuta Sebastian Praxmarer</i>   | 5,50 € |
| <b>“Solaris” 2025 (Cassignano)</b><br><i>Baron Longo</i>                               | 6,00 € |

#### Rotweine – Vini Rossi - Red wines

|                                                                                                |                                                                                       |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>“InsriGer” 2024 (Blauburgunder)</b><br><i>Kellerei St. Pauls – Cantina San Paolo</i>        |  | 5,00 € |
| <b>Blauburgunder 2024</b><br><i>Hof am Keller - March Ventir</i>                               |                                                                                       | 6,00 € |
| <b>“Sonntaler” 2024 (Vernatsch – Schiava)</b><br><i>Kellerei Kurtatsch - Cantina Cortaccia</i> |                                                                                       | 5,00 € |
| <b>“Amperg” 2021 (Lagrein Riserva)</b><br><i>Weingut – Tenuta Klaus Lentsch</i>                |                                                                                       | 6,00 € |
| <b>“Ventis” 2021 (Cabernet Franc Riserva)</b><br><i>Kellerei Kurtatsch - Cantina Cortaccia</i> |                                                                                       | 8,00 € |
| <b>„insriGs“</b><br><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 erbeite | 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 |  
Scorzone Trüffel  
*Rapa bianca | funghi Shiitake di Aldino |*  
*olio alle erbeite | tartufo scorzone*  
*Turnip | Aldino Shiitake Mushrooms | herb oil |*  
*Scorzone 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 €



Kartoffel – Gemüse - Teigtaschen | | Soja- Pfifferlingragout

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

*Potato raviolo with vegetables | 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* 20,00 €

L/O

Rindsfilet | Gemüse | Pfeffersauce | Kartoffel

*Filetto di bue | verdure | salsa al pepe verde | patate*

*Ox filet | vegetables | pepper sauce | potatoes*

A/E/G/L/O

34,00 €



Gulasch vom Hausschwein | Gemüse | Gebratene Knödel |

*Gulasch di maiale | verdure | canderli fritti*

*Pork goulasch | rostet dupling | vergtebles*

L/A/O

24,00 €



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                                                         | <b>A</b> |
| KREBSTIERE/ CROSTACEI /<br>CRUSTACEANS                                            | <b>B</b> |
| EIER / UOVA / EGGS                                                                | <b>C</b> |
| FISCHE / PESCE / FISH                                                             | <b>D</b> |
| ERDNÜSSE / ARACHIDI / PEANUTS                                                     | <b>E</b> |
| SOJABOHNEN/ SOIA / SOYBEANS                                                       | <b>F</b> |
| MILCH / LATTE / MILK                                                              | <b>G</b> |
| SCHALENFRÜCHTE / FRUTTA A<br>GUSCIO / NUTS                                        | <b>H</b> |
| SELLERIE / SEDANO / CELERY                                                        | <b>L</b> |
| SENF / SENAPE / MUSTARD                                                           | <b>M</b> |
| SESAM / SESAMO / SESAME                                                           | <b>N</b> |
| SCHWEFELDIOXID / ANIDRIDE /<br>SOLFAROSA / AULPHUR DIOXIDE / SULFITE /<br>SOLFITI | <b>O</b> |
| LUPINIEN / LUPINI / LUPIN                                                         | <b>P</b> |
| WEICHTIERE /MOLLUSCHI/ MOLLUSCS                                                   | <b>R</b> |

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

