

**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



= Vegetarische Gerichte / piatti vegetariani



= Aus unserem Stall / dal nostro Allevamento



= Vegane Gerichte / Pietanze vegane

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



Weine im offenen Ausschank

Vini a calice

Weißweine – Vini Bianchi

Prosecco – D.O.C.G. Millesimato Extra Dry <i>San Martino</i>	4,00 €
„Zemmer“ – Millesimato Brut (Sekt - Spumante) <i>Peter Zemmer</i>	5,00 €
„Moriz“ 2023 (Weißburgunder – Pinot bianco) <i>Kellerei – Catina Tramin</i>	5,00 €
„Palma“ 2022 (Sauvignon) <i>Ivo Palma</i>	5,00 €
„Felix Anton“ Bianco 2022 (Chardonnay/Weißburgunder) <i>Weingut – Tenuta Baron Longo</i>	5,00 €
„Sichlburg“ 2021 (Solaris) – Gschnon/Casignano <i>Weingut – Tenuta Baron Longo</i>	6,00 €

Rotweine – Vini Rossi

„InsriGer“ 2023 (St. Magdalener classico) <i>Kellerei – Cantina Bozen</i>	5,00 €
„Glen“ 2022 (Blauburgunder – Pinot Noir) <i>Weingut – Tenuta Castelfeder</i>	6,50 €
„Kollerhof Mazon“ 2021 (Blauburgunder – Pinot Noir) <i>Weingut – Tenuta Kollerhof</i>	7,00 €
„Riserva Mazon“ 2021 (Blauburgunder – Pinot Noir) <i>Weingut – Tenuta J. Hofstätter</i>	9,50 €
„Di Ora In Ora“ 2021 (Lagrein Riserva) <i>Weingut – Tenuta Ferruccio Carlotto</i>	6,00 €
„Palma“ 2022 (Cabernet Franc) <i>Ivo Palma</i>	7,00 €

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



Muttertagsmenü

Menu per la Festa della Mamma

Mariniertes Lachsforellenfilet auf einer Erbsencreme, mit
Zitronenbutter und Kräuterbrioche

*Trota salmonata marinata con crema di piselli, burro al limone e
brioche alle erbette*
A/C/D/G



Cremiges Risotto mit grünem Spargel
Risotto mantecato agli asparagi verdi
/O/L



Zweierlei vom Kalb, gebratene Rippe und Entrecôte
mit Kartoffelpüree und Gemüse

*Duetto di vitello, costina arrostita e controfiletto con
purè di patate e verdure*
G/L/O



Erdbeertiramisù mit Minzsorbet
Tiramisù alle fragole con sorbetto alla menta
A/C/G



Menüpreis/Prezzo menu: 59,00 €

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



Degustationsmenü im Zeichen der Blauburgundernächte

*Menu di degustazione dedicato
alle notti del pinot nero*

Variation vom Ochsen
Gebackenes – Tatar und Pate



*Variazione di bue
Fritto – Tartara e Paté
A/C/G/M*



Tagliolini mit Lammragout und Wurzelgemüse
*Tagliolini caserecci con ragù d'agnello e tuberi
A/C/O/L*



Tagliata vom Ochsen mit Zwiebelsauce,
Gemüse und Kartoffel
*Tagliata di bue con salsa alla cipolla, verdure e patate
L/O*



Zitronen Panna Cotta mit Schokoladensorbet
und frischen Erdbeeren
*Panna cotta al limone con sorbetto al cioccolato
e fragole fresche
A/C/G*








Menüpreis/Prezzo menu: 59,00 €

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 erbette |
burro salato | pane nero **18,00 €**
A/C/G/M
-  Gebackene Ochsenpralinen | Salat |
gebrannte Parmesancreme |
Praline di bue fritte | insalata |
Crema di grana rosolata | **18,00 €**
A/C/L/G
-  Hauseigene Coppa | gebackene Spargel |
Bozner Sauce |
Coppa casereccia | asparagi fritti |
Salsa Bolzanina | **18,00 €**
A/C/L/G
-  Kohlrabi | Aldeiner Shiitake Pilze |
Kräuteröl | Scorzone Trüffel Maionese
Rapa bianca | funghi Shiitake di Aldino |
olio alle erbette | maionese al tartufo scorzone **18,00 €**
M/
- Mariniertes Lachsforellenfilet | Erbsencreme
Zitronenbutter | Kräuterbrioche
Trota salmonata marinata | crema di piselli,
| burro al Limone | brioche alle erbette **18,00 €**
A/C/G/D
-  Dorfner's Aufschnittplatte | Gurke | Meerrettich
Affettato Dorfner | cetriolo | rafano **18,00 €**
G

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



Suppen und Salate

Zuppe e minestre e insalate







-  Speckknödel | Fleischbrühe
Canederli di speck | Brodo di carne 8,00 €
/A/C/G/L
-  Leberknödel | Fleischbrühe
Canederli fegato | Brodo di carne 8,00 €
/A/C/G/L
-  Kürbiscremesuppe | Kürbisöl | Brotcroustons
Crema di zucca | olio di zucca | crostini di pane 8,00 €
A/L
-  Spargelcremesuppe | Kräuteröl | Brotcroustons
Crema d'asparagi | olio alle erbette |
crostini di pane 8,00 €
A/G/L
- Krautsalat | gerösteter Speck
Cappucci bianchi | speck rosolato 5,50 €
-  Gemischter Salat
Insalata mista 5,00 €

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



Warme Vorspeisen

Primi piatti

-  Teigtaschen | Ziegenkitz | Lauch
Ravioli | Capretto | porri **14,50 €**
A/C/G/L
-  Knödeltris | Spinat |
Rote Beete | Käse | Parmesan | Butter
*Tris di canederli | barbabietola | spinaci | Formaggio |
burro | grana* **14,50 €**
A/C/G/L
-  Risotto | Grüne Spargel | Kräuter |
Risotto | Asparagi verdi | erbette **14,50 €**
G/L/O/
-  Petersilienteigtaschen | Käsefonduta | Tomaten sautiert
*Tortelli di prezzemolo | fonduta di formaggio |
pomodori saltati* **14,50 €**
A/C/G
-  Dinkelteigtaschen | Spinat | Topfen
Agnolotti di segale | spinaci | ricotta **14,50 €**
A/C/G
-  Tagliolini | Lammragout | Wurzelgemüse
Tagliolini | ragù d'agnello | tuberi **14,50 €**
A/C/O/L

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



Hauptspeisen

Secondi piatti



Gebackene Blumenkohlröschen | Gerstenlaibchen |
Kurtatscher Polenta | Gemüse | Aldeiner Pilzsauce |
Cavolfiore impanato e fritto | polpetta d'orzo
polenta di Cortaccia | verdure | salsa ai funghi di Aldino
A/L/O

18,00 €



Taglaita vom Rind | Gemüse | Zwiebelsauce | Kartoffel
Tagliata di manzo | verdure | patate | salsa alla cipolla
L/O

28,00 €



Geschmortes Ziegenkitz | Gemüse | Kartoffel
Capretto stufato | verdure | patate
L/O

26,00 €

Gebratenes Saiblingsfilet | Gemüse |
Erbsen und Kichererbsenpüree
Salmerino alla piastra | verdure |
purè di piselli e ceci
D/G/L

26,00 €



Zweierlei vom Kalb | Gemüse | Kartoffelpüree
Duetto di vitello | verdure | purè di patate
/G/L/O

26,00 €



Bauerngröstel |
Kartoffel | gekochtes Rindfleisch | Speckkrautsalat
Bauerngröstel | patate saltate | manzo lessa
cappucci allo speck
L/O

20,00 €

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





Desserts

Dolci

Schokotörtchen | Sesameis | Karamellsauce
*Tortino al cioccolato | gelato di sesamo |
salsa caramellata* 9,00 €
C/G

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

Dorfner Affogato | Vanilleeis |
Schokolade | Baiser | Espresso
*Affogato Dorfner | gelato alla vaniglia |
cioccolato | meringhe | espresso* 5,50 €
A / C / G

Topfenkuchen | Haselnusseis
Tortino di ricotta | gelato alla nocciola | 9,00 €
,A/C/G

Dreierlei Sorbet
| Erdbeere | Minze | Zitrone | mit Obst
Tris di sorbetti | fragola | menta | limone | frutta 7,00 €
,A/C/G

Erdbeertiramisù | Minzsorbet
Tiramisù alle fragole con sorbetto alla menta 7,00 €
,A/C/G

Zitronen Panna Cotta | Schokoladensorbet | Erdbeeren
*Panna cotta al limone | sorbetto al cioccolato
| fragole fresche* 9,00 €
,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

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*

