

**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



**Sommerfrische im
Südtiroler Gasthaus
Frescaestate
nella Locanda Sudtirolese
Summer Freshness**



Leicht, frisch, köstlich und
vegetarisch. Im Fokus der

„Sommerfrische“: das Ei – oder wie wir in Südtirol liebevoll sagen, das „Goggele“. Ganz nach dem Motto: „Iatz gian mir af die Goggelen (los)!“ Entstanden ist ein Menü aus vegetarischen, traditionellen Gaumenfreuden und besonderen Produktkombinationen. Schmeckt nach Sommer? Auf jeden Fall! Regionalität spielt wie immer eine Hauptrolle: Die enge Zusammenarbeit zwischen unseren Gastgeberinnen und lokalen Produzentinnen bildet die Basis für kreative Gerichte, die Tradition und Raffinesse vereinen. Das Ergebnis? Ein sommerliches Menü voller authentischer Aromen, spannender Produktkombinationen und echter Südtiroler Gastfreundschaft. So schmeckt der Sommer bei uns.

Die vegetarischen Gerichte werden **vom 27. Juni bis zum 27. Juli** in den Südtiroler Gasthäusern aufgetischt. Nicht verpassen und genießen!

Übrigens: Zu den lauen Sommerabenden mit leichten und frischen Speisen gesellt sich am besten unser **Gasthaus-Bier „insriGs“**.



Piatti leggeri, freschi, deliziosi – proprio come una giornata d'estate in montagna. Quest'anno al centro della "Freschezza d'estate": l'uovo – o come lo chiamiamo affettuosamente in Alto Adige, il "Goggele". Ne è nato un menù che unisce delizie tradizionali a combinazioni di prodotti particolari. Così si porta l'estate nel piatto.

Le Locande Sudtirolesi servono le proposte vegetariane di Frescaestate dal **27 giugno al 27 luglio**. Segnati subito le date, ne vale la pena!

A proposito: la **birra** creata per Locanda Sudtirolese – la nostra **insriGs** – è una meraviglia in abbinamento alla cucina vegetariana.



Light, fresh, delicious dishes—just like a summer day in the mountains. This year, the focus of "Summer Freshness" is the egg—or, as we affectionately call it in South Tyrol, the "Goggele." The result is a menu that combines traditional delicacies with unique product combinations. This is how you bring summer to your plate.

The Locanda Sudtirolesi will be serving the vegetarian Summer Freshness menu **from June 27th to July 27th**.

By the way: the beer created for Locanda Sudtirolese – our **insriGs** – is a marvelous pairing with vegetarian cuisine.

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 €
„Zemmer“ – Millesimato Brut (Sekt - Spumante) <i>Peter Zemmer</i>	5,00 €
„Vial“ 2023 (Weißburgunder – Pinot bianco) <i>Kellerei – Catina Kaltern</i>	5,00 €
„Urgestein“ BIO – Toldo de Kasnan 2022 (Sauvignon) <i>Weingut – Tenuta Baron Longo</i>	5,00 €
„Lenz“ Bianco 2022 (Chardonnay/Goldmuskateller/Müller) <i>Weingut – Tenuta Ritterhof</i>	4,50 €
„Rosa“ 2024 (Rose`) – Partially Dealcolized <i>Kellerei – Cantina Bozen</i>	4,50 €

Rotweine – Vini Rossi – Red wines

„InsriGer“ 2023 (St. Magdalener classico) <i>Kellerei – Cantina Bozen</i>		5,00 €
„Fuxleiten“ 2023 (Blauburgunder – Pinot Noir) <i>Weingut – Tenuta Pfitscher</i>		6,00 €
„Lagrein“ 2024 (Lagrein Riserva) <i>Kellerei – Cantina Tramin</i>		5,00 €
„Felix Anton“ Rosso 2021 (Lagrein, Cabernet Sauvignon...) <i>Weingut – Tenuta Baron Longo ... Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot</i>		5,00 €

Gasthaus-Bier – Birra della Locanda Sudtirolese



„insriGs“

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 - Käsepralinen | Salat

Praline di bue fritte e Praline di formaggio fritto | insalata

Fried ox and cheese 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

Kohlrabi | Aldino Shiitake Mushrooms | herb oil |

Scorzzone Truffle Mayonnaise **16,00 €**

M



Gemüsetatar | Kräutermayonese | Spiegelei

| Buttermilchterrinen

Tartara di verdure | Maionese alle erbeite | Uovo all'occhio di bue

| Terrina di latticello

Vegetable Tartare | herb mayonnaise | fried egg | buttermilk

terrinen **16,00 €**

A/C/E/M

Warm Geräucherter Wels | getoastetes Zwiebelbrot |

Preiselbeer Meerrettichcreme | kleiner Salat

Pesce Gatto affumicato | 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 ans soups

Krautsalat | gerösteter Speck
Cappucci bianchi | speck rosolato
Cabbage salad | fried bacon

5,50 €



Gemischter Salat
Insalata mista
Mixed salad

5,00 €



Eingelegte Kräuterseitlinge | Gebackenes Eigelb
| Sommersalat

Cardoncelli marinati | Tuorlo fritto | Insalata estiva
Pickeld herb mushrooms | baked egg | summer salad
A/C/E/M

10,00 €



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 | meath broth
/A/C/G/L

8,00 €



Crèmesuppe von der Sellerieknolle | Schwarbrotroutons
Crema di sedano | crostini di pane nero
Cream of celery root soup | black bread croutons

8,00 €

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



Warme Vorspeisen

Primi piatti

Warm starters



Teigtaschen | Ziegenkitz | Lauch

Ravioli | Capretto | porri

Ravioli – Pasta | Goat kid | leek

A/C/G /L

14,50 €

Knödeltris | Spinat | Speck | Käse | Parmsean | Butter

Tris di canederli | Speck | spinaci | Formaggio |

burro | grana

Dumpling Trio | Spinach | Beetroot | Cheese |

Parmesan | Butter

A/C/G/L

14,50 €



Risotto | Aldeiner Pilze | Kräuter |

Risotto | funghi d' Aldino | erbette

Risotto | mushrooms | herbs

G/L/O/

14,50 €



Petersilienteigtaschen | Käsefonduta | Tomaten sautiert

Tortelli di prezzemolo | fonduta di formaggio |

pomodori saltati

Parsley Pasta | cheese fondue | sautéed tomatoes

A/C/G

14,50 €

Gebratener Eierstich | Spinat | Kartoffelschaum



| Eigelbcreme

Soufflé d' uovo rosolato | spinaci | schiuma di patate | crema alle uova piccante

Baked egg cake | spinach | potato-foam | egg yolk cream

A/C/G

14,50 €



Tagliolini | Lammragout | Wurzelgemüse

Tagliolini | ragù d'agnello | tuberi

Tagliolini | lamb ragout | root vegetables

A/C/O/L

14,50 €



Teigtaschen | Pilze | Frischkäse

Ravioli | funghi | formaggio fresco

Ravioli | mushrooms | cream cheese

A/C/G

14,50 €

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



Hauptspeisen - *Secondi piatti*

Main courses



Tagliata vom Rind | Gemüse | Zwiebelsauce | Kartoffel

Tagliata di manzo | verdure | salsa alla cipolla | patate

Beef strip steak | vegetables | onion sauce | potatoes 28,00 €
L/O



Gebackenes Schnitzel vom Hausschwein | Gemüse |
Kartoffel | Preisebeeren

Bistecca di maiale nostrano impanato e fritto |

verdure | patate | mirtilli rossi

Breaded escalope of pork | vegetables | potatoes |

cranberry

22,00 €

L/O



Gebackene Blumenkohlröschen | Gerstenlaibchen |

Kräuter Polenta | Gemüse | Aldeiner Pilzsauce |

Cavolfiore impanato e fritto | polpetta d'orzo

polenta alle erbe | verdure | salsa ai funghi di Aldino

Baked cauliflower florets | barley pattys | herb polenta |

vegetables | mushroom sauce

A/L/O

18,00 €



Kalbsroastbeef und gebackener Kalbskopf | **Gemüse** |

Salat | Kräuterpolenta | Pilzsauce

Roastbeef e Testina di vitello | verdure | insalata

Polenta alle erbe | salsa ai funghi

Roast veal and baked calf's head | vegetables | salad |

herb polenta | onion sauce

26,00 €

D/G/L



Schmorbraten vom Jungbullen | Speckknödel | Gemüse

Stufato di vitellone | canederli di speck | verdure

Braised beef from young bull | bacon dumplings |

vegetables

22,00 €

/G/L/O



Bauerngröstel | Kartoffel | gekochtes Rindfleisch |

Speckkrautsalat

Bauerngröstel | patate saltate | manzo lessa

cappucci allo speck

Bauerngröstl | potatoes | boiled beef |

bacon cabbage salad

20,00 €

L/O

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





Desserts

Schokotörtchen | Aprikoseneis | Weißes Schokoladenmousse

Tortino al cioccolato | gelato all' albicocca |

Mousse al cioccolato bianco

Chocolate cake | apricot ice cream | white chocolate 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

Dreierlei Sorbet | Erdbeere | Minze | Zitrone | mit Obst

Tris di sorbetti | fragola | menta | limone | frutta

Trio sorbet | strawbeery | mint | lemon | friuts 7,00 €
A/C/G

Erdbeertiramisù | Minzsorbet

Tiramisù alle fragole | sorbetto alla menta

Tiramisù of strawbeery | mintsorbet 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

