

**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 €
“Praelarus” – 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 IN TOLDO DE KASNAN <i>Baron Longo</i>	6,00 €
“Mää” 2025 (Pinto Grigio Ramato) <i>Weingut - Tenuta Klaus Lentsch</i>	5,50 €

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 €

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

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

A/C/G/M



Gebackene Spargeln | Coppa von unserem Schwein |

Salat | Boznersauce

Asparagi fritte | insalata | coppa dei nostri maiali | salsa Bolzanina

Fried asparago | salad | pig coppa | egg sauce **18,00 €**

A/C/L/G



Kohlrabi | Aldeiner Shiitake Pilze | Kräuteröl |

Scorzone Trüffel

Rapa bianca | funghi Shiitake di Aldino |

olio alle erbette | tartufo scorzone

Turnip | Aldino Shiitake Mushrooms | herb oil |

Scorzone Truffle **16,00 €**

M

Marinierte Lachsforelle | getoastetes Zwiebelbrot |

Preiselbeer Meerrettichcreme | kleiner Salat

Trota salmonata marinato | pane tostato alla cipolla | Insalata

| Salsa di raffano e mirtilli

Marinated salmontrout | 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

/A/C/G/L

8,00 €



Speckknödel | Fleischbrühe

Canederli di speck | Brodo di carne

Bacon dumplings | meat broth

/A/C/G/L

8,00 €



Kräuter Lauchcremesuppe mit sautierten Brotwürfel

Crema di porri e erbette con crostini di pane

Leek and herbes cream soup with tostet bred

L

8,00 €

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 | Käsefonduta | Tomaten sautiert
Tortelli di prezzemolo | fonduta di formaggio |
pomodori saltati
Parsley Pasta | cheese fondue | sautéed tomatoes **14,50 €**
A/C/G



Tagliolini | Lammragout | Wurzelgemüse
Tagliolini | ragù d'agnello | tuberi
Tagliolini | lamb ragout | root vegetables **14,50 €**
A/C/O/L







Lasagne | Ochsenragout |
Lasagna | ragù di bue
Lasagne | Steamed ox **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 **24,00 €**
L/O
-  Gebackene Blumenkohlröschen | Gerstenlaibchen |
Kräuter Polenta | Gemüse | Aldeiner Pilzsauce |
Cavolfiore impanato e fritto | polpetta d'orzo
polenta alle erbette | verdure | salsa ai funghi di Aldino
Baked cauliflower florets | barley pattys | herb polenta |
vegetables | mushroom sauce **18,00 €**
A/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
- Rindsfilet | Gemüse | Pilze | Kartoffel
Filet di manzo | verdure | funghi | patate
Beef Filet | vegetables | Mushrooms | potatoes **34,00 €**
A/E/G/L/O
-  Ochsen Gualsch | Gemüse | Gebratene Knödel |
Guasch di bue | verdure | canderli fritti
Gulasch Ox | rostet dupling | vegetables **24,00 €**
L/A/O

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





Desserts

Schokotörtchen | Hanfsameneis | Schokomousse

Tortino al cioccolato | gelato di semi di canapa | Mousse al cioccolato

Chocolate cake | hemp seeds ice cream | ciocclate 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 | cioccolate | meringue | espresso 5,50 €
A/C/G

Dreierlei Sorbet | Sauerkirsche | Erdbeere | Schokolade

Tris di sorbetti | Amarena | Fragola | cioccolato

Mixed Sorbet | cherry | strawberry | chocolate 5,00 €

Haselnussparfait | Gemischtes Obst

Semifreddo alla nocciola | frutta msita

Parfait of nuts | fruits 7,00 €

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 / SULPHUR 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*

