

**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



Erntedank im „Südtiroler Gasthaus“ – herbstliche Genussvielfalt. *„Beziehungsgeschichten zwischen Gastwirt*in und Produzent*in“*



(Fotos: Südtiroler Gasthaus/
Franziska Unterholzner)

Der Herbst bietet den Gastwirt*innen eine Fülle an heimischen Produkten, die von ihrem Produzenten*innen stammen und dazu einladen, kreative Gerichte zu servieren.

Die Mitglieder der Gruppe „Südtiroler Gasthaus“ nutzen diese Gelegenheit und laden in diesem Jahr unter dem Motto „Beziehungsgeschichten zwischen Gastwirt*in und Produzent*in“ zum kulinarischen Erntedank ein.

Im Mittelpunkt stehen die engen Beziehungen zwischen Gastwirt*in und Produzent*in, die in besondere Gerichte einfließen. Ob als Hauptdarsteller auf dem Teller oder als raffinierte Begleiter – der Kreativität der Köche und Köchinnen sind keine Grenzen gesetzt.

Von Freitag, den 27. September, bis Sonntag, den 3. November 2024 laden die Mitgliedsbetriebe der Gruppe „Südtiroler Gasthaus“ ein, die herbstliche Genussvielfalt zu erleben. Freut euch auf schmackhafte Köstlichkeiten, die nicht nur Gaumenfreuden versprechen, sondern auch die einzigartigen Beziehungen zwischen Gastwirtin und Produzentin zum Ausdruck bringen.

Kehr amol zua – und genießt einen unvergesslichen Erntedank im „Südtiroler Gasthaus“!

Festa del raccolto nella “Locanda Sudtirolese” – sapori d’autunno *“Storie di relazioni tra ristoratori e produttori”*

Ancora oggi come in passato, la festa del raccolto è un richiamo al Giorno del Ringraziamento, celebrato in segno di gratitudine per quanto ricevuto durante l’anno trascorso.

Quest’anno gli esercizi appartenenti al gruppo Locanda Sudtirolese hanno deciso di mantenere viva questa tradizione, raccontando storie di collaborazioni tra ristoratori e produttori, che si traducono in piatti dal sapore inconfondibile.

Via libera quindi alla creatività di chi sta ai fornelli!

Le Locande Sudtirolesi di tradizione festeggiano la Festa del raccolto **da venerdì 27 settembre a domenica 3 novembre** e quest’anno Vi aspettano con l’imperdibile “”. Buon appetito!



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



Weine im offenen Ausschank

Vini a calice

Weißweine – Vini Bianchi

„Zemmer“ – Millesimato Brut (Sekt - Spumante) <i>Peter Zemmer</i>	5,00 €
„Moriz“ 2023 (Weißburgunder – Pinot bianco) <i>Kellerei – Cantina Tramin</i>	4,50 €
„Lenz“ 2023 (Chardonnay, Müller-Thurgau, Goldmuskateller) <i>Weingut – Tenuta Ritterhof</i>	4,50 €
„Mia Meyra“ 2021 (Sauvignon) <i>Weingut – Tenuta Klaus Lentsch</i>	5,50 €
„Sichlburg“ 2021 (Solaris) – Gschnon/Casignano <i>Weingut – Tenuta Baron Longo</i>	6,00 €

Rotweine – Vini Rossi

„InsriGer“ 2022 (St. Magdalener classico) <i>Kellerei – Cantina Bozen</i>	5,00 €	
„Maso Thaler“ 2020 (Blauburgunder – Pinot Noir) <i>Weinhof – Azienda Agricola Maso Thaler</i>	6,50 €	
„Amperg“ Riserva 2020 (Lagrein) <i>Weingut – Tenuta Klaus Lentsch</i>	6,00 €	
„Campaner“ 2021 (Cabernet Sauvignon) <i>Kellerei – Cantina Kaltern</i>	00 €	



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



Törggelemenü

Menu del Törggelen

Vorspeise nach Wahl - primo a scelta

Gerstsuppe | Kürbiscremesuppe
oder

Vorspeisenbis

A/C/G/L

Minestra d'orzo | Crema di zucca

oppure

Bis di primi

A/C/G/L

☞☞☞

Schlachtteller

Hauswurst | Surfleisch | Rippelen, | Blutwurst | Sauerkraut
| Knödel | Kartoffel

Piatto misto

*crauti luganega bollita | costine | carré affumicato | sanguinacci
| canederli | patate saltate*

A/C/

☞☞☞

Gebratene Kastanien | Krapfen

Castagne | crostoli

A/C/

Preis:

mit Suppe 38,00 €

mit Schlutzer 43,00 €

Prezzo:

con Zuppa 38,00 €

Con Tortelli 43,00 €



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



Kalte Vorspeisen

Antipasti



Ochsentatar | Kräuterpesto |
Salzbutter | Roggenfocaccia
Tartara di bue | pesto alle erbette |
burro salato | focaccia di segale
A/C/G/M

18,00 €



Gebackene Ochsenpralinen | gemischter Salat |
gebrannte Parmesancreme |
Praline di bue fritte | insalata primaverile |
Crema di grana rosolata |
A/C/L/G

18,00 €

Mariniertes Lachsforellenfilet | Salat |
Sauerrahm | Erbsencreme | Meerrettich | Kräuterbrot
Trota Salmonata marinato | insalata | panna acida |
piselli | rafano | pane alle erbette
A/G

18,00 €



Kohlrabi | Aldeiner Shiitake Pilze |
Kräuteröl | Scorzone Trüffel Maionese
Rapa bianca | funghi Shiitake di Aldino |
olio alle erbette | maionese al tartufo scorzone

15,00 €



Ochsen Roastbeef | Salat | Parmesanspäne |
Tomatenmayonnaise
Roastbeef bue | insalata | scaglie di grana |
Maionese al pomodoro
G

18,00 €



Dorfner's Aufschnittplatte | Gurke | Meerrettich
Affettato Dorfner | cetriolo | rafano
G

14,00 €



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



Salate

Insalate

Krautsalat | gerösteter Speck
Cappucci bianchi | speck rosolato

5,50 €



Gemischter Salat
Insalata mista

5,00 €

Suppen

Zuppe e brodi



Speckknödel | Fleischbrühe
Canederli di speck | Brodo di carne
/A/C/G/L

8,00 €



Leberknödel | Fleischbrühe
Canederli di fegato | brodo di carne
/A/C/G/L

8,00 €

Gerstsuppe
Minestra d'orzo
/A/C/G/L

8,00 €



Kürbiscremesuppe | Kürbisöl | Brotcroustons
Crema di zucca | olio di zucca | crostini di pane
A/L

8,00 €



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



Warme Vorspeisen

Primi piatti



Gratinierte Lasagne | Pilze | Béchamel

Lasagne gratinata | besciamella | funghi

A/C/G/L

14,50 €



Rote Beete Knödel Gorgonzolasauce

Canederli Barbabietola | Salsa al Gorgonzola

A/C/G/L

14,50 €



Risotto | Kräuterseitlinge | Kräuter | Lauch

Risotto | cardoncelli | porri | erbette

G/L/O/

14,50 €



Petersilienteigtaschen | Käsefonduta | Tomaten sautiert

Tortelli di prezzemolo | fonduta di formaggio |

pomodori saltati

A/C/G

14,50 €



Kohleteigtaschen | Hirschfüllung | Butter | Johannisbeere

Ravioli al carbone | ragù di cervo | burro | riebess

A/C/L/G/O

14,50 €



Schüttelbrottagliolini | Hirschragout | Wurzelgemüse

Tagliolini di pane di segale | ragù di cervo | tuberi

A/C/O/L

14,50 €



Ravioli Ochse | Ochsenessenz | Parmesan | Butter

Ravioli di bue | essenza di bue | burro | grana

A/C/G/L/O

14,50 €



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 €



Hirschgulasch | Gemüse | Polenta
Gulasch di cervo | verdura | polenta

A/L/O

22,00 €



Tagliata vom Rind | Zwiebelsauce |
Gemüse | Kartoffel

Tagliata di manzo | salsa alla cipolla | verdure | patate
L/O

28,00 €



Ochsengulasch | Gemüse | Speckknödel
Gulasch di bue | verdure | canederli allo speck

A/C/G/L

22,00 €



Bauerngröstel | Speckkrautsalat |
Bauerngröstel | patate saltate manzo lessso
cappucci allo speck

L/O

20,00 €



Gebackenes Kalbsschnitzel | Gemüse | Röstkartoffel
Bistecca di vitello impanata e frita | patate | verdure

A/L/O

22,00 €



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





Desserts

Dolci

Schokotörtchen | Marilleneis | Karamellsauce
Tortino al cioccolato | gelato all'albicocca |
salsa caramellata 9,00 €
C/G

Creme Brûlée | Tonkabohne | Früchte | Schokosorbet
Crema Brulè | fave di tonka | frutta stagionale |
sorbetto al cioccolato 9,00 €
A/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 7,00 €
A / C / G

Kastanienmousse | Obst | Haselnusseis
Mousse di castagne | frutta | gelato alla nocciola 9,00 €
C/G

Zum Dessert empfehlen wir

Con i dolci consigliamo

Glas „Bella Estate“ (Muskateller Spätlese) Piemont
Bicchieri „Bella Estate“ (Moscato Passito) Piemonte 6,50 €

Glas Goldmuskateller 2023 - Tramin
Bicchieri 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

