

**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) – Gschon/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 €
„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



Kalte Vorspeisen

Antipasti

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

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
/A/C/G/L

8,00 €



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

8,00 €



Spargelcremesuppe | Kräuteröl | Brotroutons
Crema d'asparagi | olio alle erbette |
crostini di pane
A/G/L

8,00 €

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

A/C/G /L

14,50 €



Knödeltris | Spinat |

Rote Beete | Käse | Parmesan | Butter

Tris di canederli | barbabietola | spinaci | Formaggio |

burro | grana

A/C/G/L

14,50 €



Risotto | Aldeiner Pilze | Kräuter |

Risotto | funghi d' Aldino | erbette

G/L/O/

14,50 €



Petersilienteigtaschen | Käsefonduta | Tomaten sautiert

Tortelli di prezzemolo | fonduta di formaggio |

pomodori saltati

A/C/G

14,50 €



Dinkelteigtaschen | Spinat | Topfen

Agnolotti di segale | spinaci | ricotta

A/C/G

14,50 €



Tagliolini | Lammragout | Wurzelgemüse

Tagliolini | ragù d'agnello | tuberi

A/C/O/L

14,50 €

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



Hauptspeisen

Secondi piatti



Gebackene Spargeln | Gerstenlaibchen |
Kurtatscher Polenta | Gemüse | Aldeiner Pilzsauce |
Asparagi impanati e fritti | polpetta d'orzo
polenta di Cortaccia | verdure | salsa ai funghi di Aldino
A/L/O

18,00 €



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

28,00 €



Kotelette vom Hausschwein | Gemüse | Kartoffel
Braciola di maiale dal nostro maso | verdure | patate
L/O

22,00 €

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

26,00 €



Rindsgulasch | Speckknödel | Gemüse
Gulasch di manzo | canederli di speck | verdure
/G/L/O

22,00 €



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 <i>Tortino al cioccolato gelato di sesamo salsa caramellata</i> C/G	9,00 €
Apfelstrudel Sahne <i>Strudel di mele panna montata</i> A/G	5,00 €
Dorfner Affogato Vanilleeis Schokolade Baiser Espresso <i>Affogato Dorfner gelato alla vaniglia cioccolato meringhe espresso</i> A / C / G	5,50 €
Topfenkuchen Haselnusseis <i>Tortino di ricotta gelato alla nocciola ,A/C/G</i>	9,00 €
Dreierlei Sorbet Erdbeere Minze Zitrone mit Obst <i>Tris di sorbetti fragola menta limone frutta</i> ,A/C/G	7,00 €
Erdbeertiramisù Minzsorbet <i>Tiramisù alle fragole con sorbetto alla menta</i> ,A/C/G	7,00 €

Zum Dessert empfehlen wir

Con i dolci consigliamo

Glas „ Bella Estate “ (Muskateller Spätlese) Piemont <i>Bicchiere „ Bella Estate “ (Moscato Passito) Piemonte</i>	6,50 €
Glas Goldmuskateller 2023 - Tramin <i>Bicchiere Moscato giallo</i>	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

