

**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>	4,00 €
„Zemmer“ – Millesimato Brut (Sekt - Spumante) <i>Peter Zemmer</i>	5,00 €
„Moriz“ 2024 (Weißburgunder – Pinot bianco) <i>Kellerei – Cantina Tramin</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) <i>Kellerei – Cantina Bozen</i>	4,50 €

Rotweine – Vini Rossi - Red wines

„InsriGer“ 2023 (Blauburgunder) <i>Kellerei St. Pauls – Cantina San Paolo</i>		5,00 €
„Sonntaler“ 2023 (Vernatsch – Schiava) <i>Kellerei – Cantina Kurtatsch</i>		4,50 €
„Amperg“ 2021 Riserva (Lagrein) <i>Weingut – Tenuta Klaus Lentsch</i>		6,00 €
„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 4,00 €



„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 erbehte | burro salato | pane nero

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

A/C/G/M



Gebackene Ochsenpralinen | Salat

Praline di bue fritte | 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 erbehte | maionese al tartufo scorzone

Kohlrabi | Aldino Shiitake Mushrooms | herb oil |

Scorzzone Truffle Mayonnaise **16,00 €**

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 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 | meath broth

/ A / C / G / L

8,00 €



Kürbiscremesuppe

Crema di zucca

Pumpkin cream soup

8,00 €

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



Warme Vorspeisen

Primi piatti

Warm starters



Dinkelteigtaschen | Spinat | Topfen

Parmesan | Butter

Agnolotti di segale | spinaci | ricotta | grana | burro

Rye Ravioli | spinach | ricotta | parmesan | grana **14,50 €**

A/C/G

Knödeltris | Spinat | Speck | Käse | Parmesan | Butter

Tris di canederli | Speck | spinaci | Formaggio |

burro | grana

Dumpling Trio | Spinach | Beetroot | Cheese |

Parmesan | Butter

14,50 €

A/C/G/L



Risotto | Aldeiner Pilze | Kräuter |

Risotto | funghi d' Aldino | erbe

Risotto | mushrooms | herbs

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 | Hirschragout | Wurzelgemüse

Tagliolini | ragù di cervo | tuber

Tagliolini | deer ragout | root vegetables

14,50 €

A/C/O/L

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 | Preisbeeren
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 erbehte | verdure | salsa ai funghi di Aldino
Baked cauliflower florets | barley pattys | herb polenta |
vegetables | mushroom sauce
A/L/O **18,00 €**

 Gulasch vom Ochsen | Speckknödel | Gemüse
Gulasch di bue | canederli di speck | verdure
Beef goulash | 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

 Ossobuco (geschmorte Schweinsstelze)
| Polenta | Gemüse
Ossobuco di maiale | Polenta | verdure
Ossobuco (pork stilt) | Polenta | vegetables **22,00 €**
E/G/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

Frische Erdbeeren | Vanille u. Schokoeis
Fragole fresche | gelato di vaniglia e al cioccolato
Fresh strawberries | vanilla and chocolate ice cream 7,00 €
 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



**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>	4,00 €
„Zemmer“ – Millesimato Brut (Sekt - Spumante) <i>Peter Zemmer</i>	5,00 €
„Moriz“ 2024 (Weißburgunder – Pinot bianco) <i>Kellerei – Cantina Tramin</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) <i>Kellerei – Cantina Bozen</i>	4,50 €

Rotweine – Vini Rossi - Red wines

„InsriGer“ 2023 (Blauburgunder) <i>Kellerei St. Pauls – Cantina San Paolo</i>		5,00 €
„Sonntaler“ 2023 (Vernatsch – Schiava) <i>Kellerei – Cantina Kurtatsch</i>		4,50 €
„Amperg“ 2021 Riserva (Lagrein) <i>Weingut – Tenuta Klaus Lentsch</i>		6,00 €
„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 **4,00 €**



„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 erbehte | burro salato | pane nero

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

A/C/G/M



Gebackene Ochsenpralinen | Salat

Praline di bue fritte | 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 erbehte | maionese al tartufo scorzone

Kohlrabi | Aldino Shiitake Mushrooms | herb oil |

Scorzzone Truffle Mayonnaise **16,00 €**

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 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 | meath broth

/ A / C / G / L

8,00 €



Kürbiscremesuppe

Crema di zucca

Pumpkin cream soup

8,00 €

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



Warme Vorspeisen

Primi piatti

Warm starters



Dinkelteigtaschen | Spinat | Topfen

Parmesan | Butter

Agnolotti di segale | spinaci | ricotta | grana | burro

Rye Ravioli | spinach | ricotta | parmesan | grana **14,50 €**

A/C/G

Knödeltris | Spinat | Speck | Käse | Parmesan | Butter

Tris di canederli | Speck | spinaci | Formaggio |

burro | grana

Dumpling Trio | Spinach | Beetroot | Cheese |

Parmesan | Butter

14,50 €

A/C/G/L



Risotto | Aldeiner Pilze | Kräuter |

Risotto | funghi d' Aldino | erbe

Risotto | mushrooms | herbs

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 | Hirschragout | Wurzelgemüse

Tagliolini | ragù di cervo | tuber

Tagliolini | deer ragout | root vegetables

14,50 €

A/C/O/L

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 | Preisbeeren

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 €



Gulasch vom Ochsen | Speckknödel | Gemüse

Gulasch di bue | canederli di speck | verdure

Beef goulash | 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



Ossobuco (geschmorte Schweinsstelze)

| Polenta | Gemüse

Ossobuco di maiale | Polenta | verdure

Ossobuco (pork stilt) | Polenta | vegetables

22,00 €

E/G/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

Frische Erdbeeren | Vanille u. Schokoeis
Fragole fresche | gelato di vaniglia e al cioccolato
Fresh strawberries | vanilla and chocolate ice cream 7,00 €
 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



**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>	4,00 €
„Zemmer“ – Millesimato Brut (Sekt - Spumante) <i>Peter Zemmer</i>	5,00 €
„Moriz“ 2024 (Weißburgunder – Pinot bianco) <i>Kellerei – Cantina Tramin</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) <i>Kellerei – Cantina Bozen</i>	4,50 €

Rotweine – Vini Rossi – Red wines

„InsriGer“ 2023 (Blauburgunder) <i>Kellerei St. Pauls – Cantina San Paolo</i>		5,00 €
„Sonntaler“ 2023 (Vernatsch – Schiava) <i>Kellerei – Cantina Kurtatsch</i>		4,50 €
„Amperg“ 2021 Riserva (Lagrein) <i>Weingut – Tenuta Klaus Lentsch</i>		6,00 €
„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 4,00 €



„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 | Salat
Praline di bue fritte | insalata
Fried ox and cheese Pralines | salad **18,00 €**
 A/C/L/G



Kohlrabi | Aldeiner Shiitake Pilze | Kräuteröl |
 Scorzone 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

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 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 | meath broth

/ A / C / G / L

8,00 €



Kürbiscremesuppe

Crema di zucca

Pumpkin cream soup

8,00 €

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



Warme Vorspeisen

Primi piatti

Warm starters



Dinkelteigtaschen | Spinat | Topfen

Parmesan | Butter

Agnolotti di segale | spinaci | ricotta | grana | burro

Rye Ravioli | spinach | ricotta | parmesan | grana **14,50 €**

A/C/G

Knödeltris | Spinat | Speck | Käse | Parmesan | Butter

Tris di canederli | Speck | spinaci | Formaggio |

burro | grana

Dumpling Trio | Spinach | Beetroot | Cheese |

Parmesan | Butter

14,50 €

A/C/G/L



Risotto | Aldeiner Pilze | Kräuter |

Risotto | funghi d' Aldino | erbe

Risotto | mushrooms | herbs

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 | Hirschragout | Wurzelgemüse

Tagliolini | ragù di cervo | tuber

Tagliolini | deer ragout | root vegetables

14,50 €

A/C/O/L

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 | Preisbeeren
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 erbeite | verdure | salsa ai funghi di Aldino
Baked cauliflower florets | barley pattys | herb polenta |
vegetables | mushroom sauce **18,00 €**
A/L/O

 Gulasch vom Ochsen | Speckknödel | Gemüse
Gulasch di bue | canederli di speck | verdure
Beef goulash | 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

 Ossobuco (geschmorte Schweinsstelze)
| Polenta | Gemüse
Ossobuco di maiale | Polenta | verdure
Ossobuco (pork stilt) | Polenta | vegetables **22,00 €**
E/G/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

Frische Erdbeeren | Vanille u. Schokoeis
Fragole fresche | gelato di vaniglia e al cioccolato
Fresh strawberries | vanilla and chocolate ice cream 7,00 €
 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



**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>	4,00 €
„Zemmer“ – Millesimato Brut (Sekt - Spumante) <i>Peter Zemmer</i>	5,00 €
„Moriz“ 2024 (Weißburgunder – Pinot bianco) <i>Kellerei – Cantina Tramin</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) <i>Kellerei – Cantina Bozen</i>	4,50 €

Rotweine – Vini Rossi - Red wines

„InsriGer“ 2023 (Blauburgunder) <i>Kellerei St. Pauls – Cantina San Paolo</i>		5,00 €
„Sonntaler“ 2023 (Vernatsch – Schiava) <i>Kellerei – Cantina Kurtatsch</i>		4,50 €
„Amperg“ 2021 Riserva (Lagrein) <i>Weingut – Tenuta Klaus Lentsch</i>		6,00 €
„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 erbehte | burro salato | pane nero

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

A/C/G/M



Gebackene Ochsenpralinen | Salat

Praline di bue fritte | 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 erbehte | maionese al tartufo scorzone

Kohlrabi | Aldino Shiitake Mushrooms | herb oil |

Scorzzone Truffle Mayonnaise

16,00 €

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 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 | meath broth

/ A / C / G / L

8,00 €



Kürbiscremesuppe

Crema di zucca

Pumpkin cream soup

8,00 €

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



Warme Vorspeisen

Primi piatti

Warm starters



Dinkelteigtaschen | Spinat | Topfen

Parmesan | Butter

Agnolotti di segale | spinaci | ricotta | grana | burro

Rye Ravioli | spinach | ricotta | parmesan | grana **14,50 €**

A/C/G

Knödeltris | Spinat | Speck | Käse | Parmesan | Butter

Tris di canederli | Speck | spinaci | Formaggio |

burro | grana

Dumpling Trio | Spinach | Beetroot | Cheese |

Parmesan | Butter

14,50 €

A/C/G/L



Risotto | Aldeiner Pilze | Kräuter |

Risotto | funghi d' Aldino | erbe

Risotto | mushrooms | herbs

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 | Hirschragout | Wurzelgemüse

Tagliolini | ragù di cervo | tuber

Tagliolini | deer ragout | root vegetables

14,50 €

A/C/O/L

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 | Preisbeeren
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 **18,00 €**
A/L/O

 Gulasch vom Ochsen | Speckknödel | Gemüse
Gulasch di bue | canederli di speck | verdure
Beef goulash | 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

 Ossobuco (geschmorte Schweinsstelze)
| Polenta | Gemüse
Ossobuco di maiale | Polenta | verdure
Ossobuco (pork stilt) | Polenta | vegetables **22,00 €**
E/G/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

Frische Erdbeeren | Vanille u. Schokoeis
Fragole fresche | gelato di vaniglia e al cioccolato
Fresh strawberries | vanilla and chocolate ice cream 7,00 €
 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



**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>	4,00 €
„Zemmer“ – Millesimato Brut (Sekt - Spumante) <i>Peter Zemmer</i>	5,00 €
„Moriz“ 2024 (Weißburgunder – Pinot bianco) <i>Kellerei – Cantina Tramin</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) <i>Kellerei – Cantina Bozen</i>	4,50 €

Rotweine – Vini Rossi – Red wines

„InsriGer“ 2023 (Blauburgunder) <i>Kellerei St. Pauls – Cantina San Paolo</i>		5,00 €
„Sonntaler“ 2023 (Vernatsch – Schiava) <i>Kellerei – Cantina Kurtatsch</i>		4,50 €
„Amperg“ 2021 Riserva (Lagrein) <i>Weingut – Tenuta Klaus Lentsch</i>		6,00 €
„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 4,00 €



„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 erbehte | burro salato | pane nero

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

A/C/G/M



Gebackene Ochsenpralinen | Salat

Praline di bue fritte | 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 erbehte | maionese al tartufo scorzone

Kohlrabi | Aldino Shiitake Mushrooms | herb oil |

Scorzzone Truffle Mayonnaise **16,00 €**

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 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 | meath broth

/ A / C / G / L

8,00 €



Kürbiscremesuppe

Crema di zucca

Pumpkin cream soup

8,00 €

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



Warme Vorspeisen

Primi piatti

Warm starters



Dinkelteigtaschen | Spinat | Topfen

Parmesan | Butter

Agnolotti di segale | spinaci | ricotta | grana | burro

Rye Ravioli | spinach | ricotta | parmesan | grana **14,50 €**

A/C/G

Knödeltris | Spinat | Speck | Käse | Parmesan | Butter

Tris di canederli | Speck | spinaci | Formaggio |

burro | grana

Dumpling Trio | Spinach | Beetroot | Cheese |

Parmesan | Butter

14,50 €

A/C/G/L



Risotto | Aldeiner Pilze | Kräuter |

Risotto | funghi d' Aldino | erbe

Risotto | mushrooms | herbs

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 | Hirschragout | Wurzelgemüse

Tagliolini | ragù di cervo | tuber

Tagliolini | deer ragout | root vegetables

14,50 €

A/C/O/L

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 | Preisbeeren
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 erbehte | verdure | salsa ai funghi di Aldino
Baked cauliflower florets | barley pattys | herb polenta |
vegetables | mushroom sauce **18,00 €**
A/L/O

 Gulasch vom Ochsen | Speckknödel | Gemüse
Gulasch di bue | canederli di speck | verdure
Beef goulash | 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

 Ossobuco (geschmorte Schweinsstelze)
| Polenta | Gemüse
Ossobuco di maiale | Polenta | verdure
Ossobuco (pork stilt) | Polenta | vegetables **22,00 €**
E/G/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

Frische Erdbeeren | Vanille u. Schokoeis
Fragole fresche | gelato di vaniglia e al cioccolato
Fresh strawberries | vanilla and chocolate ice cream 7,00 €
 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



**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>	4,00 €
„Zemmer“ – Millesimato Brut (Sekt - Spumante) <i>Peter Zemmer</i>	5,00 €
„Moriz“ 2024 (Weißburgunder – Pinot bianco) <i>Kellerei – Cantina Tramin</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) <i>Kellerei – Cantina Bozen</i>	4,50 €

Rotweine – Vini Rossi - Red wines

„InsriGer“ 2023 (Blauburgunder) <i>Kellerei St. Pauls – Cantina San Paolo</i>	 5,00 €
„Sonntaler“ 2023 (Vernatsch – Schiava) <i>Kellerei – Cantina Kurtatsch</i>	4,50 €
„Amperg“ 2021 Riserva (Lagrein) <i>Weingut – Tenuta Klaus Lentsch</i>	6,00 €
„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 **4,00 €**



„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 | Salat
Praline di bue fritte | insalata
Fried ox and cheese Pralines | salad **18,00 €**
 A/C/L/G



Kohlrabi | Aldeiner Shiitake Pilze | Kräuteröl |
 Scorzone 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

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 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 | meath broth

/ A / C / G / L

8,00 €



Kürbiscremesuppe

Crema di zucca

Pumpkin cream soup

8,00 €

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



Warme Vorspeisen

Primi piatti

Warm starters



Dinkelteigtaschen | Spinat | Topfen

Parmesan | Butter

Agnolotti di segale | spinaci | ricotta | grana | burro

Rye Ravioli | spinach | ricotta | parmesan | grana **14,50 €**

A/C/G

Knödeltris | Spinat | Speck | Käse | Parmesan | Butter

Tris di canederli | Speck | spinaci | Formaggio |

burro | grana

Dumpling Trio | Spinach | Beetroot | Cheese |

Parmesan | Butter

14,50 €

A/C/G/L



Risotto | Aldeiner Pilze | Kräuter |

Risotto | funghi d' Aldino | erbe

Risotto | mushrooms | herbs

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 | Hirschragout | Wurzelgemüse

Tagliolini | ragù di cervo | tuber

Tagliolini | deer ragout | root vegetables

14,50 €

A/C/O/L

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 | Preisbeeren
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 erbeite | verdure | salsa ai funghi di Aldino
Baked cauliflower florets | barley pattys | herb polenta |
vegetables | mushroom sauce
A/L/O **18,00 €**

 Gulasch vom Ochsen | Speckknödel | Gemüse
Gulasch di bue | canederli di speck | verdure
Beef goulash | 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

 Ossobuco (geschmorte Schweinsstelze)
| Polenta | Gemüse
Ossobuco di maiale | Polenta | verdure
Ossobuco (pork stilt) | Polenta | vegetables **22,00 €**
E/G/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

Frische Erdbeeren | Vanille u. Schokoeis
Fragole fresche | gelato di vaniglia e al cioccolato
Fresh strawberries | vanilla and chocolate ice cream 7,00 €
 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



**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>	4,00 €
„Zemmer“ – Millesimato Brut (Sekt - Spumante) <i>Peter Zemmer</i>	5,00 €
„Moriz“ 2024 (Weißburgunder – Pinot bianco) <i>Kellerei – Cantina Tramin</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) <i>Kellerei – Cantina Bozen</i>	4,50 €

Rotweine – Vini Rossi – Red wines

„InsriGer“ 2023 (Blauburgunder) <i>Kellerei St. Pauls – Cantina San Paolo</i>		5,00 €
„Sonntaler“ 2023 (Vernatsch – Schiava) <i>Kellerei – Cantina Kurtatsch</i>		4,50 €
„Amperg“ 2021 Riserva (Lagrein) <i>Weingut – Tenuta Klaus Lentsch</i>		6,00 €
„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 4,00 €



„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 | Salat
Praline di bue fritte | insalata
Fried ox and cheese Pralines | salad **18,00 €**
 A/C/L/G



Kohlrabi | Aldeiner Shiitake Pilze | Kräuteröl |
 Scorzone 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

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 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 | meath broth

/ A / C / G / L

8,00 €



Kürbiscremesuppe

Crema di zucca

Pumpkin cream soup

8,00 €

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



Warme Vorspeisen

Primi piatti

Warm starters



Dinkelteigtaschen | Spinat | Topfen

Parmesan | Butter

Agnolotti di segale | spinaci | ricotta | grana | burro

Rye Ravioli | spinach | ricotta | parmesan | grana **14,50 €**

A/C/G

Knödeltris | Spinat | Speck | Käse | Parmesan | Butter

Tris di canederli | Speck | spinaci | Formaggio |

burro | grana

Dumpling Trio | Spinach | Beetroot | Cheese |

Parmesan | Butter

14,50 €

A/C/G/L



Risotto | Aldeiner Pilze | Kräuter |

Risotto | funghi d' Aldino | erbe

Risotto | mushrooms | herbs

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 | Hirschragout | Wurzelgemüse

Tagliolini | ragù di cervo | tuber

Tagliolini | deer ragout | root vegetables

14,50 €

A/C/O/L

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 | Preisbeeren
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 erbehte | verdure | salsa ai funghi di Aldino
Baked cauliflower florets | barley pattys | herb polenta |
vegetables | mushroom sauce **18,00 €**
A/L/O

 Gulasch vom Ochsen | Speckknödel | Gemüse
Gulasch di bue | canederli di speck | verdure
Beef goulash | 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

 Ossobuco (geschmorte Schweinsstelze)
| Polenta | Gemüse
Ossobuco di maiale | Polenta | verdure
Ossobuco (pork stilt) | Polenta | vegetables **22,00 €**
E/G/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

Frische Erdbeeren | Vanille u. Schokoeis
Fragole fresche | gelato di vaniglia e al cioccolato
Fresh strawberries | vanilla and chocolate ice cream 7,00 €
 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



**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>	4,00 €
„Zemmer“ – Millesimato Brut (Sekt - Spumante) <i>Peter Zemmer</i>	5,00 €
„Moriz“ 2024 (Weißburgunder – Pinot bianco) <i>Kellerei – Cantina Tramin</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) <i>Kellerei – Cantina Bozen</i>	4,50 €

Rotweine – Vini Rossi - Red wines

„InsriGer“ 2023 (Blauburgunder) <i>Kellerei St. Pauls – Cantina San Paolo</i>		5,00 €
„Sonntaler“ 2023 (Vernatsch – Schiava) <i>Kellerei – Cantina Kurtatsch</i>		4,50 €
„Amperg“ 2021 Riserva (Lagrein) <i>Weingut – Tenuta Klaus Lentsch</i>		6,00 €
„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 4,00 €



„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 | Salat
Praline di bue fritte | insalata
Fried ox and cheese Pralines | salad **18,00 €**
 A/C/L/G



Kohlrabi | Aldeiner Shiitake Pilze | Kräuteröl |
 Scorzone 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

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 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 | meath broth

/ A / C / G / L

8,00 €



Kürbiscremesuppe

Crema di zucca

Pumpkin cream soup

8,00 €

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



Warme Vorspeisen

Primi piatti

Warm starters



Dinkelteigtaschen | Spinat | Topfen

Parmesan | Butter

Agnolotti di segale | spinaci | ricotta | grana | burro

Rye Ravioli | spinach | ricotta | parmesan | grana **14,50 €**

A/C/G

Knödeltris | Spinat | Speck | Käse | Parmesan | Butter

Tris di canederli | Speck | spinaci | Formaggio |

burro | grana

Dumpling Trio | Spinach | Beetroot | Cheese |

Parmesan | Butter **14,50 €**

A/C/G/L



Risotto | Aldeiner Pilze | Kräuter |

Risotto | funghi d' Aldino | erbette

Risotto | mushrooms | herbs

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 | Hirschragout | Wurzelgemüse

Tagliolini | ragù di cervo | tuberì

Tagliolini | deer ragout | root vegetables **14,50 €**

A/C/O/L

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 | Preisbeeren
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 erbeite | verdure | salsa ai funghi di Aldino
Baked cauliflower florets | barley pattys | herb polenta |
vegetables | mushroom sauce
A/L/O **18,00 €**

 Gulasch vom Ochsen | Speckknödel | Gemüse
Gulasch di bue | canederli di speck | verdure
Beef goulash | 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

 Ossobuco (geschmorte Schweinsstelze)
| Polenta | Gemüse
Ossobuco di maiale | Polenta | verdure
Ossobuco (pork stilt) | Polenta | vegetables **22,00 €**
E/G/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

Frische Erdbeeren | Vanille u. Schokoeis
Fragole fresche | gelato di vaniglia e al cioccolato
Fresh strawberries | vanilla and chocolate ice cream 7,00 €
 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



**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>	4,00 €
„Zemmer“ – Millesimato Brut (Sekt - Spumante) <i>Peter Zemmer</i>	5,00 €
„Moriz“ 2024 (Weißburgunder – Pinot bianco) <i>Kellerei – Cantina Tramin</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) <i>Kellerei – Cantina Bozen</i>	4,50 €

Rotweine – Vini Rossi – Red wines

„InsriGer“ 2023 (Blauburgunder) <i>Kellerei St. Pauls – Cantina San Paolo</i>		5,00 €
„Sonntaler“ 2023 (Vernatsch – Schiava) <i>Kellerei – Cantina Kurtatsch</i>		4,50 €
„Amperg“ 2021 Riserva (Lagrein) <i>Weingut – Tenuta Klaus Lentsch</i>		6,00 €
„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 erbehte | burro salato | pane nero

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

A/C/G/M



Gebackene Ochsenpralinen | Salat

Praline di bue fritte | 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 erbehte | maionese al tartufo scorzone

Kohlrabi | Aldino Shiitake Mushrooms | herb oil |

Scorzzone Truffle Mayonnaise

16,00 €

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 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 | meath broth

/ A / C / G / L

8,00 €



Kürbiscremesuppe

Crema di zucca

Pumpkin cream soup

8,00 €

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



Warme Vorspeisen

Primi piatti

Warm starters



Dinkelteigtaschen | Spinat | Topfen

Parmesan | Butter

Agnolotti di segale | spinaci | ricotta | grana | burro

Rye Ravioli | spinach | ricotta | parmesan | grana **14,50 €**

A/C/G

Knödeltris | Spinat | Speck | Käse | Parmesan | Butter

Tris di canederli | Speck | spinaci | Formaggio |

burro | grana

Dumpling Trio | Spinach | Beetroot | Cheese |

Parmesan | Butter

14,50 €

A/C/G/L



Risotto | Aldeiner Pilze | Kräuter |

Risotto | funghi d' Aldino | erbette

Risotto | mushrooms | herbs

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 | Hirschragout | Wurzelgemüse

Tagliolini | ragù di cervo | tuberì

Tagliolini | deer ragout | root vegetables

14,50 €

A/C/O/L

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 | Preisbeeren
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 erbette | verdure | salsa ai funghi di Aldino
Baked cauliflower florets | barley pattys | herb polenta |
vegetables | mushroom sauce **18,00 €**
A/L/O

 Gulasch vom Ochsen | Speckknödel | Gemüse
Gulasch di bue | canederli di speck | verdure
Beef goulash | 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

 Ossobuco (geschmorte Schweinsstelze)
| Polenta | Gemüse
Ossobuco di maiale | Polenta | verdure
Ossobuco (pork stilt) | Polenta | vegetables **22,00 €**
E/G/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

Frische Erdbeeren | Vanille u. Schokoeis
Fragole fresche | gelato di vaniglia e al cioccolato
Fresh strawberries | vanilla and chocolate ice cream 7,00 €
 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



**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>	4,00 €
„Zemmer“ – Millesimato Brut (Sekt - Spumante) <i>Peter Zemmer</i>	5,00 €
„Moriz“ 2024 (Weißburgunder – Pinot bianco) <i>Kellerei – Cantina Tramin</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) <i>Kellerei – Cantina Bozen</i>	4,50 €

Rotweine – Vini Rossi - Red wines

„InsriGer“ 2023 (Blauburgunder) <i>Kellerei St. Pauls – Cantina San Paolo</i>		5,00 €
„Sonntaler“ 2023 (Vernatsch – Schiava) <i>Kellerei – Cantina Kurtatsch</i>		4,50 €
„Amperg“ 2021 Riserva (Lagrein) <i>Weingut – Tenuta Klaus Lentsch</i>		6,00 €
„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 **4,00 €**



„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 erbehte | burro salato | pane nero

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

A/C/G/M



Gebackene Ochsenpralinen | Salat

Praline di bue fritte | 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 erbehte | maionese al tartufo scorzone

Kohlrabi | Aldino Shiitake Mushrooms | herb oil |

Scorzzone Truffle Mayonnaise

16,00 €

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 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 | meath broth

/ A / C / G / L

8,00 €



Kürbiscremesuppe

Crema di zucca

Pumpkin cream soup

8,00 €

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



Warme Vorspeisen

Primi piatti

Warm starters



Dinkelteigtaschen | Spinat | Topfen

Parmesan | Butter

Agnolotti di segale | spinaci | ricotta | grana | burro

Rye Ravioli | spinach | ricotta | parmesan | grana **14,50 €**

A/C/G

Knödeltris | Spinat | Speck | Käse | Parmesan | Butter

Tris di canederli | Speck | spinaci | Formaggio |

burro | grana

Dumpling Trio | Spinach | Beetroot | Cheese |

Parmesan | Butter **14,50 €**

A/C/G/L



Risotto | Aldeiner Pilze | Kräuter |

Risotto | funghi d' Aldino | erbe

Risotto | mushrooms | herbs

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 | Hirschragout | Wurzelgemüse

Tagliolini | ragù di cervo | tuber

Tagliolini | deer ragout | root vegetables **14,50 €**

A/C/O/L

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 | Preisbeeren
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 erbehte | verdure | salsa ai funghi di Aldino
Baked cauliflower florets | barley pattys | herb polenta |
vegetables | mushroom sauce
A/L/O **18,00 €**

 Gulasch vom Ochsen | Speckknödel | Gemüse
Gulasch di bue | canederli di speck | verdure
Beef goulash | 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

 Ossobuco (geschmorte Schweinsstelze)
| Polenta | Gemüse
Ossobuco di maiale | Polenta | verdure
Ossobuco (pork stilt) | Polenta | vegetables **22,00 €**
E/G/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

Frische Erdbeeren | Vanille u. Schokoeis
Fragole fresche | gelato di vaniglia e al cioccolato
Fresh strawberries | vanilla and chocolate ice cream 7,00 €
 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



**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>	4,00 €
„Zemmer“ – Millesimato Brut (Sekt - Spumante) <i>Peter Zemmer</i>	5,00 €
„Moriz“ 2024 (Weißburgunder – Pinot bianco) <i>Kellerei – Catina Tramin</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) <i>Kellerei – Cantina Bozen</i>	4,50 €

Rotweine – Vini Rossi - Red wines

„InsriGer“ 2023 (Blauburgunder) <i>Kellerei St. Pauls – Cantina San Paolo</i>		5,00 €
„Sonntaler“ 2023 (Vernatsch – Schiava) <i>Kellerei – Cantina Kurtatsch</i>		4,50 €
„Amperg“ 2021 Riserva (Lagrein) <i>Weingut – Tenuta Klaus Lentsch</i>		6,00 €
„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 4,00 €



„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 erbehte | burro salato | pane nero
Ox Tatare | herb pesto | salted butter | black bread **18,00 €**
 A/C/G/M



Gebackene Ochsenpralinen | Salat
Praline di bue fritte | insalata
Fried ox and cheese Pralines | salad **18,00 €**
 A/C/L/G



Kohlrabi | Aldeiner Shiitake Pilze | Kräuteröl |
 Scorzone Trüffel Maionese
Rapa bianca | funghi Shiitake di Aldino |
olio alle erbehte | maionese al tartufo scorzone
Kohlrabi | Aldino Shiitake Mushrooms | herb oil |
Scorzzone Truffle Mayonnaise **16,00 €**
 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 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 | meath broth

/ A / C / G / L

8,00 €



Kürbiscremesuppe

Crema di zucca

Pumpkin cream soup

8,00 €

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



Warme Vorspeisen

Primi piatti

Warm starters



Dinkelteigtaschen | Spinat | Topfen

Parmesan | Butter

Agnolotti di segale | spinaci | ricotta | grana | burro

Rye Ravioli | spinach | ricotta | parmesan | grana **14,50 €**

A/C/G

Knödeltris | Spinat | Speck | Käse | Parmesan | Butter

Tris di canederli | Speck | spinaci | Formaggio |

burro | grana

Dumpling Trio | Spinach | Beetroot | Cheese |

Parmesan | Butter

14,50 €

A/C/G/L



Risotto | Aldeiner Pilze | Kräuter |

Risotto | funghi d' Aldino | erbe

Risotto | mushrooms | herbs

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 | Hirschragout | Wurzelgemüse

Tagliolini | ragù di cervo | tuber

Tagliolini | deer ragout | root vegetables

14,50 €

A/C/O/L

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 | Preisbeeren
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 erbeite | verdure | salsa ai funghi di Aldino
Baked cauliflower florets | barley pattys | herb polenta |
vegetables | mushroom sauce
A/L/O **18,00 €**

 Gulasch vom Ochsen | Speckknödel | Gemüse
Gulasch di bue | canederli di speck | verdure
Beef goulash | 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

 Ossobuco (geschmorte Schweinsstelze)
| Polenta | Gemüse
Ossobuco di maiale | Polenta | verdure
Ossobuco (pork stilt) | Polenta | vegetables **22,00 €**
E/G/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

Frische Erdbeeren | Vanille u. Schokoeis
Fragole fresche | gelato di vaniglia e al cioccolato
Fresh strawberries | vanilla and chocolate ice cream 7,00 €
 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



**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>	4,00 €
„Zemmer“ – Millesimato Brut (Sekt - Spumante) <i>Peter Zemmer</i>	5,00 €
„Moriz“ 2024 (Weißburgunder – Pinot bianco) <i>Kellerei – Cantina Tramin</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) <i>Kellerei – Cantina Bozen</i>	4,50 €

Rotweine – Vini Rossi – Red wines

„InsriGer“ 2023 (Blauburgunder) <i>Kellerei St. Pauls – Cantina San Paolo</i>		5,00 €
„Sonntaler“ 2023 (Vernatsch – Schiava) <i>Kellerei – Cantina Kurtatsch</i>		4,50 €
„Amperg“ 2021 Riserva (Lagrein) <i>Weingut – Tenuta Klaus Lentsch</i>		6,00 €
„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 erbehte | burro salato | pane nero

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

A/C/G/M



Gebackene Ochsenpralinen | Salat

Praline di bue fritte | 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 erbehte | maionese al tartufo scorzone

Kohlrabi | Aldino Shiitake Mushrooms | herb oil |

Scorzzone Truffle Mayonnaise **16,00 €**

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 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 | meath broth

/ A / C / G / L

8,00 €



Kürbiscremesuppe

Crema di zucca

Pumpkin cream soup

8,00 €

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



Warme Vorspeisen

Primi piatti

Warm starters



Dinkelteigtaschen | Spinat | Topfen

Parmesan | Butter

Agnolotti di segale | spinaci | ricotta | grana | burro

Rye Ravioli | spinach | ricotta | parmesan | grana **14,50 €**

A/C/G

Knödeltris | Spinat | Speck | Käse | Parmesan | Butter

Tris di canederli | Speck | spinaci | Formaggio |

burro | grana

Dumpling Trio | Spinach | Beetroot | Cheese |

Parmesan | Butter **14,50 €**

A/C/G/L



Risotto | Aldeiner Pilze | Kräuter |

Risotto | funghi d' Aldino | erbe

Risotto | mushrooms | herbs

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 | Hirschragout | Wurzelgemüse

Tagliolini | ragù di cervo | tuber

Tagliolini | deer ragout | root vegetables **14,50 €**

A/C/O/L

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 | Preisbeeren
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 erbehte | verdure | salsa ai funghi di Aldino
Baked cauliflower florets | barley pattys | herb polenta |
vegetables | mushroom sauce
A/L/O **18,00 €**

 Gulasch vom Ochsen | Speckknödel | Gemüse
Gulasch di bue | canederli di speck | verdure
Beef goulash | 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

 Ossobuco (geschmorte Schweinsstelze)
| Polenta | Gemüse
Ossobuco di maiale | Polenta | verdure
Ossobuco (pork stilt) | Polenta | vegetables **22,00 €**
E/G/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

Frische Erdbeeren | Vanille u. Schokoeis
Fragole fresche | gelato di vaniglia e al cioccolato
Fresh strawberries | vanilla and chocolate ice cream 7,00 €
 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



**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>	4,00 €
„Zemmer“ – Millesimato Brut (Sekt - Spumante) <i>Peter Zemmer</i>	5,00 €
„Moriz“ 2024 (Weißburgunder – Pinot bianco) <i>Kellerei – Cantina Tramin</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) <i>Kellerei – Cantina Bozen</i>	4,50 €

Rotweine – Vini Rossi – Red wines

„InsriGer“ 2023 (Blauburgunder) <i>Kellerei St. Pauls – Cantina San Paolo</i>		5,00 €
„Sonntaler“ 2023 (Vernatsch – Schiava) <i>Kellerei – Cantina Kurtatsch</i>		4,50 €
„Amperg“ 2021 Riserva (Lagrein) <i>Weingut – Tenuta Klaus Lentsch</i>		6,00 €
„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 erbehte | burro salato | pane nero

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

A/C/G/M



Gebackene Ochsenpralinen | Salat

Praline di bue fritte | 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 erbehte | maionese al tartufo scorzone

Kohlrabi | Aldino Shiitake Mushrooms | herb oil |

Scorzzone Truffle Mayonnaise

16,00 €

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 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 | meath broth

/ A / C / G / L

8,00 €



Kürbiscremesuppe

Crema di zucca

Pumpkin cream soup

8,00 €

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



Warme Vorspeisen

Primi piatti

Warm starters



Dinkelteigtaschen | Spinat | Topfen

Parmesan | Butter

Agnolotti di segale | spinaci | ricotta | grana | burro

Rye Ravioli | spinach | ricotta | parmesan | grana **14,50 €**

A/C/G

Knödeltris | Spinat | Speck | Käse | Parmesan | Butter

Tris di canederli | Speck | spinaci | Formaggio |

burro | grana

Dumpling Trio | Spinach | Beetroot | Cheese |

Parmesan | Butter **14,50 €**

A/C/G/L



Risotto | Aldeiner Pilze | Kräuter |

Risotto | funghi d' Aldino | erbe

Risotto | mushrooms | herbs

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 | Hirschragout | Wurzelgemüse

Tagliolini | ragù di cervo | tuber

Tagliolini | deer ragout | root vegetables **14,50 €**

A/C/O/L

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 | Preisbeeren
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 erbehte | verdure | salsa ai funghi di Aldino
Baked cauliflower florets | barley pattys | herb polenta |
vegetables | mushroom sauce
A/L/O **18,00 €**

 Gulasch vom Ochsen | Speckknödel | Gemüse
Gulasch di bue | canederli di speck | verdure
Beef goulash | 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

 Ossobuco (geschmorte Schweinsstelze)
| Polenta | Gemüse
Ossobuco di maiale | Polenta | verdure
Ossobuco (pork stilt) | Polenta | vegetables **22,00 €**
E/G/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

Frische Erdbeeren | Vanille u. Schokoeis
Fragole fresche | gelato di vaniglia e al cioccolato
Fresh strawberries | vanilla and chocolate ice cream 7,00 €
 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



**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>	4,00 €
„Zemmer“ – Millesimato Brut (Sekt - Spumante) <i>Peter Zemmer</i>	5,00 €
„Moriz“ 2024 (Weißburgunder – Pinot bianco) <i>Kellerei – Catina Tramin</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) <i>Kellerei – Cantina Bozen</i>	4,50 €

Rotweine – Vini Rossi – Red wines

„InsriGer“ 2023 (Blauburgunder) <i>Kellerei St. Pauls – Cantina San Paolo</i>		5,00 €
„Sonntaler“ 2023 (Vernatsch – Schiava) <i>Kellerei – Cantina Kurtatsch</i>		4,50 €
„Amperg“ 2021 Riserva (Lagrein) <i>Weingut – Tenuta Klaus Lentsch</i>		6,00 €
„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 erbehte | burro salato | pane nero

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

A/C/G/M



Gebackene Ochsenpralinen | Salat

Praline di bue fritte | 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 erbehte | maionese al tartufo scorzone

Kohlrabi | Aldino Shiitake Mushrooms | herb oil |

Scorzzone Truffle Mayonnaise

16,00 €

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 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 | meath broth

/ A / C / G / L

8,00 €



Kürbiscremesuppe

Crema di zucca

Pumpkin cream soup

8,00 €

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



Warme Vorspeisen

Primi piatti

Warm starters



Dinkelteigtaschen | Spinat | Topfen

Parmesan | Butter

Agnolotti di segale | spinaci | ricotta | grana | burro

Rye Ravioli | spinach | ricotta | parmesan | grana **14,50 €**

A/C/G

Knödeltris | Spinat | Speck | Käse | Parmesan | Butter

Tris di canederli | Speck | spinaci | Formaggio |

burro | grana

Dumpling Trio | Spinach | Beetroot | Cheese |

Parmesan | Butter

14,50 €

A/C/G/L



Risotto | Aldeiner Pilze | Kräuter |

Risotto | funghi d' Aldino | erbe

Risotto | mushrooms | herbs

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 | Hirschragout | Wurzelgemüse

Tagliolini | ragù di cervo | tuber

Tagliolini | deer ragout | root vegetables

14,50 €

A/C/O/L

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 | Preisbeeren
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 erbehte | verdure | salsa ai funghi di Aldino
Baked cauliflower florets | barley pattys | herb polenta |
vegetables | mushroom sauce **18,00 €**
A/L/O

 Gulasch vom Ochsen | Speckknödel | Gemüse
Gulasch di bue | canederli di speck | verdure
Beef goulash | 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

 Ossobuco (geschmorte Schweinsstelze)
| Polenta | Gemüse
Ossobuco di maiale | Polenta | verdure
Ossobuco (pork stilt) | Polenta | vegetables **22,00 €**
E/G/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

Frische Erdbeeren | Vanille u. Schokoeis
Fragole fresche | gelato di vaniglia e al cioccolato
Fresh strawberries | vanilla and chocolate ice cream 7,00 €
 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



**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>	4,00 €
„Zemmer“ – Millesimato Brut (Sekt - Spumante) <i>Peter Zemmer</i>	5,00 €
„Moriz“ 2024 (Weißburgunder – Pinot bianco) <i>Kellerei – Cantina Tramin</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) <i>Kellerei – Cantina Bozen</i>	4,50 €

Rotweine – Vini Rossi – Red wines

„InsriGer“ 2023 (Blauburgunder) <i>Kellerei St. Pauls – Cantina San Paolo</i>		5,00 €
„Sonntaler“ 2023 (Vernatsch – Schiava) <i>Kellerei – Cantina Kurtatsch</i>		4,50 €
„Amperg“ 2021 Riserva (Lagrein) <i>Weingut – Tenuta Klaus Lentsch</i>		6,00 €
„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 erbehte | burro salato | pane nero

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

A/C/G/M



Gebackene Ochsenpralinen | Salat

Praline di bue fritte | 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 erbehte | maionese al tartufo scorzone

Kohlrabi | Aldino Shiitake Mushrooms | herb oil |

Scorzzone Truffle Mayonnaise **16,00 €**

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 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 | meath broth

/ A / C / G / L

8,00 €



Kürbiscremesuppe

Crema di zucca

Pumpkin cream soup

8,00 €

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



Warme Vorspeisen

Primi piatti

Warm starters



Dinkelteigtaschen | Spinat | Topfen

Parmesan | Butter

Agnolotti di segale | spinaci | ricotta | grana | burro

Rye Ravioli | spinach | ricotta | parmesan | grana **14,50 €**

A/C/G

Knödeltris | Spinat | Speck | Käse | Parmesan | Butter

Tris di canederli | Speck | spinaci | Formaggio |

burro | grana

Dumpling Trio | Spinach | Beetroot | Cheese |

Parmesan | Butter

14,50 €

A/C/G/L



Risotto | Aldeiner Pilze | Kräuter |

Risotto | funghi d' Aldino | erbe

Risotto | mushrooms | herbs

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 | Hirschragout | Wurzelgemüse

Tagliolini | ragù di cervo | tuber

Tagliolini | deer ragout | root vegetables

14,50 €

A/C/O/L

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 | Preisbeeren
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 erbeite | verdure | salsa ai funghi di Aldino
Baked cauliflower florets | barley pattys | herb polenta |
vegetables | mushroom sauce
A/L/O **18,00 €**

 Gulasch vom Ochsen | Speckknödel | Gemüse
Gulasch di bue | canederli di speck | verdure
Beef goulash | 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

 Ossobuco (geschmorte Schweinsstelze)
| Polenta | Gemüse
Ossobuco di maiale | Polenta | verdure
Ossobuco (pork stilt) | Polenta | vegetables **22,00 €**
E/G/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

Frische Erdbeeren | Vanille u. Schokoeis
Fragole fresche | gelato di vaniglia e al cioccolato
Fresh strawberries | vanilla and chocolate ice cream 7,00 €
 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

