

**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

<b>Prosecco – D.O.C.G. Millesimato Extra Dry</b> <i>San Martino</i>	<b>4,50 €</b>
<b>“Praelclarus” – Brut (Sekt - Spumante)</b> <i>Kellerei – Cantina St. Pauls</i>	<b>6,50 €</b>
<b>“Pinot Blanc” 2024</b> ( <i>Weißburgunder – Pinot bianco</i> ) <i>Hof am Keller – Montan, Montagna</i>	<b>5,00 €</b>
<b>“Grauburgunder” 2023</b> <i>Kellerei – Cantina St. Michael Eppan</i>	<b>7,50 €</b>
<b>“Manzoni Bianco” 2022</b> <i>Maso Thaler Montan</i>	<b>5,50 €</b>

#### Rotweine – Vini Rossi - Red wines

<b>“InsriGer” 2023</b> ( <i>Blauburgunder</i> ) <i>Kellerei St. Pauls – Cantina San Paolo</i>	 <b>5,00 €</b>
<b>Lagrein 2024</b> <i>Kellerei – Cantina Tramin</i>	<b>5,00 €</b>
<b>“Sonntaler” 2024</b> ( <i>Vernatsch – Schiava</i> ) <i>Kellerei Kurtatsch - Cantina Cortaccia</i>	<b>5,00 €</b>
<b>“Merlot Lagrein” 2022</b> <i>Weingut – Tenuta Donà</i>	<b>7,00 €</b>

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



# Kalte Vorspeisen

## Antipasti



Ochsentatar | Kräuterpesto | Salzbutter | Schwarzbrot

*Tartara di bue | pesto alle erbette | burro salato | pane nero*

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

A/C/G/M



Gebackene Spargeln | Coppa von unserem Schwein |

Salat | Boznersauce

*Asparagi fritti | insalata | coppa dei nostri maiali | salsa Bolzanina*

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

A/C/L/G



Kohlrabi | Aldeiner Shiitake Pilze | Kräuteröl |

Scorzone Trüffel Maionese

*Rapa bianca | funghi Shiitake di Aldino |*

*olio alle erbette | maionese al tartufo scorzone*

*Turnip | Aldino Shiitake Mushrooms | herb oil |*

*Scorzone Truffle Mayonnaise*

**16,00 €**

M

Marinierter Saibling | getoastetes Zwiebelbrot | Preiselbeer

Meerrettichcreme | kleiner Salat

*Salmerino marinato | pane tostato alla cipolla | Insalata outunale*

*| Salsa di raffano e mirtilli*

*Marinated char | 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 <i>Cappucci bianchi   speck rosolato</i> <i>Cabbage salad   fried bacon</i>	5,50 €
	Gemischter Salat <i>Insalata mista</i> <i>Mixed salad</i>	5,00 €
	Leberknödel   Fleischbrühe <i>Canederli di fegato   Brodo di carne</i> <i>Liver dumplings   meat broth</i> <i>/A/C/G/L</i>	8,00 €
	Speckknödel   Fleischbrühe <i>Canederli di speck   Brodo di carne</i> <i>Bacon dumplings   meat broth</i> <i>/A/C/G/L</i>	8,00 €
	Spargelcremesuppe mit sautierten Petersilienbricoche <i>Crema d'asparagi con crostini al prezzemolo</i> <i>Asparagus cream soup with basil bread</i> <i>L</i>	8,00 €

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



## Warme Vorspeisen

### *Primi piatti*

### *Warm starters*

Knödeltris | Spinat | Speck | Käse |  
Parmesan | Butter | gedünsteter "Kobis"  
*Tris di canederli | speck | spinaci | formaggio |*  
*Cappucci stufati | burro | grana*  
*Dumpling tris | Spinach | Bacon | Cheese |*  
*Steamed cabbage | Parmesan | Butter* **14,50 €**  
A/C/G/L



Risotto | Kräuter | Aldeiner Pilze |  
*Risotto | erbette | funghi di Aldino*  
*Risotto | herbs | mashrooms from Aldino* **14,50 €**  
G/L/O/



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



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



Lasagne | Spargel | Kräuter  
*Lasagna | asparagi | erbette*  
*Lasagne | asparagus | herbs* **14,50 €**  
A/C/G



Kürbisravioli | Mandeln | Topfen | Lauch  
*Ravioli di zucca | mandorle | ricotta | porri*  
*Pumpkin ravioli | Almonds | Cottage cheese | Leek* **14,50 €**  
A/C/G/H

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



## Hauptspeisen - *Secondi piatti*

### Main courses



Geschmortes Ziegenkitz | Gemüse | Polenta

*Stufato di capretto | verdure | polenta*

*Braised goats kid | vegetables | polenta*

L/O

**24,00 €**



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 patty's | herb polenta |*

*vegetables | mushroom sauce*

A/L/O

**18,00 €**



Bauerngröstel | Kartoffel | gekochtes Rindfleisch |

Speckkrautsalat

*Bauerngröstel | patate saltate | manzo lessa |*

*cappucci allo speck*

*Bauerngröstl | potatoes | boiled beef | bacon cabbage salad* **20,00 €**

L/O

Tagliata vom Rind | Gemüse | Pilze | Kartoffel

*Tagliata di manzo | verdure | funghi | patate*

*Roastbeef cut | vegetables | Mushrooms | potatoes*

A/E/G/L/O

**34,00 €**

Pulled Pork im Speckmantel | Bohnengemüse | Röstkartoffel

*Pulled Pork in mantello allo speck | fagiolini verdi | patate saltate*

*Pulled Pork wrapped in bacon |*

*green beans | roasted potatoes*

A/C/G/L/O

**22,00 €**



Gualsch vom Jungbullen | Gemüse | Serviettenknödel |

*Guasch vitellone | verdure | canederli fritti*

*Gulasch jung bull | rosted dumpling | vegetables*

L/A/O

**24,00 €**

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





## Desserts

Schokotörtchen | Hanfsameneis | Schokomousse

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

*Chocolate cake | hemp seeds ice cream | ciocclate mousse* 9,00 €  
C / G

Apfelstrudel | Sahne

*Strudel di mele | panna montata*

*Apple Strudel | Whipped cream* 5,00 €  
A/G

Dorfner Affogato | Vanilleeis | Schokolade | Baiser | Espresso

*Affogato Dorfner | gelato alla vaniglia | cioccolato | meringhe | espresso*

*Affogato Dorfner | vanilla ice cream | cioccolate | meringue | espresso* 5,50 €  
A/C/G

Dreierlei Sorbet | Sauerkirsche | Erdbeere | Schokolade

*Tris di sorbetti | Amarena | Fragola | cioccolato*

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

Vanille Creme Brûlé | Sauerrahmeis

*Creme Brûlé alla vaniglia | gelato di panna acida*

*vanilla Creme Brûlé | Sour Cream Ice Cream* 7,00 €  
C/G/P

Geeister Kaiserschmarrn | Sauerkirschen

*Semifreddo al Kaiserschmarrn | amarene*

*Parfait "KAiserschmarrn" | Sour cherries* 9,00 €  
C/G/P

Haselnussparfait | Gemichtetes Obst

*Semifreddo alla nociola | frutta msita*

*Parafait of nuts | fruits* 7,00 €  
C/G/P

### Zum Dessert empfehlen wir

#### *Con i dolci consigliamo*

Glas „ Bella Estate “ (Muskateller Spätlese) Piemont

*Bicchiere „ Bella Estate “ (Moscato Passito) Piemonte* 6,50 €

Glas Goldmuskateller 2023 - Tramin

*Bicchiere Moscato giallo* 4,50 €

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



# **Allergene / Segnalazione degli allergeni / Allergies**

GLUTEN / GLUTINE / GLUTEN	A
KREBSTIERE/ CROSTACEI / CRUSTACEANS	B
EIER / UOVA / EGGS	C
FISCHE / PESCE / FISH	D
ERDNÜSSE / ARACHIDI / PEANUTS	E
SOJABOHNEN/ SOIA / SOYBEANS	F
MILCH / LATTE / MILK	G
SCHALENFRÜCHTE / FRUTTA A GUSCIO / NUTS	H
SELLERIE / SEDANO / CELERY	L
SENF / SENAPE / MUSTARD	M
SESAM / SESAMO / SESAME	N
SCHWEFELDIOXID / ANIDRIDE / SOLFAROSA / SULPHUR DIOXIDE / SULFITE / SOLFITI	O
LUPINIEN / LUPINI / LUPIN	P
WEICHTIERE /MOLLUSCHI/ MOLLUSCS	R

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

