

**Die Gruppe "Südtiroler Gasthaus" heißt Sie herzlich
willkommen!**

Wir Gastwirtinnen und Gastwirte der Gruppe "Südtiroler Gasthaus" und unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind stolz auf die jahrhundertealte Südtiroler Gasthauskultur und leben diese Gastlichkeit mit Leib und Seele Tag für Tag in unseren familiengeführten Betrieben.

Besonders großen Wert legen wir auf die Pflege der traditionellen Südtiroler Küche.

Südtiroler Köstlichkeiten werden nach überlieferten Rezepten auf altbewährte Weise zubereitet oder neu interpretiert. Genießen Sie unsere Köstlichkeiten aus der Südtiroler Gasthausküche und erleben Sie echte, saisonale und regionale Genussmomente!

Il gruppo "locanda sudtirolese" vi dà il benvenuto!

Noi ristoratori del gruppo "locanda sudtirolese" e i nostri collaboratori siamo orgogliosi di ispirarci alle antiche tradizioni gastronomiche dell'Alto Adige e di riproporre nei nostri esercizi a conduzione familiare la cultura dell'ospitalità e tutto il piacere della buona cucina.

Le specialità vengono preparate fedelmente secondo le antiche ricette o proposte secondo una nuova interpretazione. Scoprite tutto il piacere e la veracità della cucina tipica sudtirolese!



Legende - Come leggere la carta - How to read the menu



= Vegetarische Gerichte / piatti vegetariani / veggy



= Aus unserem Stall / dal nostro Allevamento / from our livestock farming



= Vegane Gerichte / Pietanze vegane / vegan

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



Weine im offenen Ausschank

Vini a calice

Wines by the glass

Weißweine – Vini Bianchi – Whites wines

Prosecco – D.O.C.G. Millesimato Extra Dry <i>San Martino</i>	4,50 €
“Praelclarus” – Brut (Sekt - Spumante) <i>Kellerei – Cantina St. Pauls</i>	6,50 €
“Vial” 2024 (Weißburgunder – Pinot bianco) <i>Kellerei Kaltern – Cantina Caldaro</i>	5,50 €
“Eichwiesel” 2025 (Chardonnay) <i>Weingut - Tenuta Sebastian Praxmarer</i>	5,50 €
“Solaris” 2025 (Cassignano) <i>Baron Longo</i>	6,00 €

Rotweine – Vini Rossi - Red wines

“InsriGer” 2024 (Blauburgunder) <i>Kellerei St. Pauls – Cantina San Paolo</i>	 5,00 €
Blauburgunder 2024 <i>Hof am Keller - March Ventir</i>	6,00 €
Lagrein 2025 <i>Kellerei – Cantina Tramin</i>	6,00 €
“Campaner” 2022 (Cabernet - Sauvignon) <i>Kellerei Kaltern - Cantina Caldaro</i>	6,00 €

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



Törggelemenü

Menu del Törggelen

Chestnut festival

Vorspeise nach Wahl - primo a scelta - Starter of your choice

Gerstsuppe | Kürbiscremesuppe
oder

Vorspeisenbis von hausgemachten Schlutzer und Rote Beete
Knödel

A/C/G/L

*Minestra d'orzo | Crema di zucca
oppure*

*Bis di primi con agnolotti di segale con spinaci e ricotta e canederli
di barbabietola*

A/C/G/L

*Barley soup | Pampkin soup
or*

*Warm starters duet with ray ravioli filled with spinach and quark,
and beetroot dumplings*

~~~~~

Schlachtteller

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

*Piatto misto*

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

A/C/

*Slaughterhouse platter*

*Homemade sausage | Pork belly | Pork ribs | Black pudding |  
Pickelt cabbage | Dumplings | Potatoes*

~~~~~

Gebratene Kastanien | Krapfen

Castagne | crostoli

Chestnut | doughnuts

A/C/

Preis/Prezzo/price mit Suppe/con zuppa/with soup **38,00 €**
mit - con Bis / with duet **43,00 €**

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



Kalte Vorspeisen

Antipasti



Ochsentatar | Kräuterpesto | Salzbutter | Schwarzbrot

Tartara di bue | pesto alle erbeite | burro salato | pane nero

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

A/C/G/M



Kohlrabi | Aldeiner Shiitake Pilze | Kräuteröl |
Scorzzone Trüffel

Rapa bianca | funghi Shiitake di Aldino |

olio alle erbeite | tartufo scorzone

Turnip | Aldino Shiitake Mushrooms | herb oil |

Scorzzone Truffle

16,00 €

M



Dorfner's Aufschnittplatte | Gurke | Meerrettich

Affettato Dorfner | cetriolo | rafano

Dorfner's Cold Cuts Plate | cucumber | horseradish **18,00 €**

G

Salate und Suppen

Insalate e brodi

Salads and soups

Krautsalat | gerösteter Speck

Cappucci bianchi | speck rosolato

Cabbage salad | fried bacon

6,00 €



Gemischter Salat

Insalata mista

Mixed salad

6,00 €



Leberknödel | Fleischbrühe

Canederli di fegato | Brodo di carne

Liver dumplings | meat broth

/A/C/G/L

8,00 €



Speckknödel | Fleischbrühe

Canederli di speck | Brodo di carne

Bacon dumplings | meat broth

/A/C/G/L

8,00 €

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 **16,00 €**
G/L/O/



Petersilienteigtaschen | Käsefüllung | sautierte Tomaten
Tortelli di prezzemolo | ripieno di fonduta di formaggio |
pomodori saltati
Parsley Pasta | cheese filling | sautéed tomatoes **14,50 €**
A/C/G

Lasagne | Klassisch
Pasticcio | Lasagna | gratinata
Lasagne | classic **14,50 €**
A/C/G

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



Hauptspeisen - *Secondi piatti*

Main courses



Kartoffel – Gemüse - Teigtaschen | | Soja- Pfifferlingragout

Raviolo di patate e verdura | ragù di soja | funghi gallinaci |

Potato raviolo with vegeables | soy ragout | chanterelles |

A/F/L/O

18,00 €



Bauerngröstel | Kartoffel | gekochtes Rindfleisch |

Speckkrautsalat

Bauerngröstel | patate saltate | manzo lessso |

cappucci allo speck

Bauerngröstl | potatoes | boiled beef

bacon cabbage salad

L/O

20,00 €



Tagliata vom Gschnoner Ox | Gemüse | Kartoffeln |

Pfeffersauce

Tagliata di bue di Casignano | verdure | patate | salsa al pepe

Gschnon Ox Tagliata | vegetables | potatoes

pepper sauce

A/E/G/L/O

30,00 €



Schmorbraten vom Ox |

Kurtatscher Polenta | Speckknödel |

Stufato di bue | Polenta di Cortaccia | canederli di speck

Braised Ox | polenta from Cortaccia | Bacon dumplings 22,00 €

L/A/O



Zweierlei vom Weidelamm | Polenta | Gemüse |

Duetto d'agnello al pascolo | polenta | verdure

Pasture Lamb duett | polenta | mixed vegeables

L/O

28,00 €

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





Desserts

Schokotörtchen | Sauerkirscheis

Tortino al cioccolato | gelato di amarena

Chocolate cake | Cherryeis

C / G

10,00 €

Apfelstrudel | Sahne

Strudel di mele | panna montata

Apple Strudel | Whipped cream

A/G

5,50 €

Dorfner Affogato

Vanilleeis | Schokolade | Baiser | Espresso

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

Affogato Dorfner | vanilla ice cream | cioccolato | meringue | espresso

A/C/G

6,00 €

Kastanien Creme Brule | Sauerrahmeis

Creme Brule alla castagna | gelato panna acida

Chessnut creme brule | sour cream ice cream

C/G

8,00 €

Buchweizentorte | Sahne

Torta grano saraceno | panna montata

Buckwheat cake | whipped cream

C/G

5,50 €

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

