

Die Gruppe "Südtiroler Gasthaus" heißt Sie herzlich willkommen!

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

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

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

Il gruppo "locanda sudtirolese" vi dà il benvenuto!

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

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



Legende - Come leggere la carta



= Vegetarische Gerichte / piatti vegetariani



= Aus unserem Stall / dal nostro Allevamento



= Vegane Gerichte / Pietanze vegane



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



Weine im offenen Ausschank

Vini a calice

Weißweine – Vini Bianchi

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

Rotweine – Vini Rossi

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



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





Menu Alpin

Hirschtatar | Sellerie | Rote Beete |
Pistazienbutter | Kohlebrot
Tartara di cervo | Sedano rapa | barbabietola |
Burro al pistacchio | pane al carbone
A/C/G/M/E
18,00 €



Gebackene Milzschnitten | Kräftige Fleischsuppe
Crostini di milza fritti | brodo ristretto
A/L
8,00 €



Aldeiner Pilze | carbonara | Hausgemachte Tagliolini
Tagliolini caserecci | funghi di Aldino | alla carbonara
A/C/G/L
14,50 €



Tagliata vom Ochsen | Sauce Béarnaise
Parmesankartoffel | Ochsenessenz | Gemüse
Tagliata di bue | salsa Béarnaise |
verdure | patate al grana | essenza di bue
G/C/L
28,00 €



Lebkuchenparfait | Cointreauschaum
Schokotörtchen |
Parfait pan pepato | schiuma al Cointreau |
Tortino al cioccolato
A/G/L
10,00 €

Menüpreis | *Prezzo menu*
70,00 €



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



Menu Mediterran

Carpaccio vom Ochsenfilet | Rucolapesto | Salat | Parmesan
Carpaccio di bue | Pesto di rucola | insalata | grana

C/G/M/E
18,00 €



Kartoffel - Topinambur Suppe |
gebratener Bozner Wels | Speck
Crema di patate e topinambur | coda di rospo | Speck

D
8,00 €



Zitronenrisottino | Blaukraut | gebeitzte Lachsforelle
*Risotto mantecato al limone |
capucci rossi | trota salmonata marinata*

D/G
14,50 €



Lammkoteletts | Kräuterpolenta
Ratatouille | Minzsauce
*Braciolo d'agnello | Ratatouille |
Polenta d'erbette | salsa alla menta*

A/L
28,00 €



Orangen- Pandoro Tiramisù
Tiramisù all' arancia e pandoro

A/C/G
8,00 €

Menüpreis | *Prezzo menu*
70,00 €



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





Menu Veggy und Vegan

Rote Beete Tatar | Kräutermaionese | | Sellerie
Tartara di barbabietola | sedano rapa | maionese alle erbette

G/M
15,00 €



Kartoffel - Topinambur Suppe
Crema di patate e topinambur

L
8,00 €



Getrübefelte Radicchiolasagne
Lasagne al radicchio e tartufo

A/C/G/L
14,50 €



Gerstentaler | Gemüsegulasch
Kräuterpolenta | Gemüse
*Polpetta d'orzo | gulasch di verdure |
polenta alle erbe | verdure*

A/E/L
20,00 €



Orangen- Pandoro Tiramisù
Tiramisù alle arance e pandoro

A/C/G
8,00 €

Menüpreis | *Prezzo menu*
60,00 €

Gerne informiert Sie unser Serviceteam über vegetarische oder vegane Gerichte wir anbieten können.

Chieda pure il nostro servizio quale pietanza è possibile servire anche vegana oppure di un' alternativa che si potrebbe offrire.



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



Allergene / *Segnalazione degli allergeni*

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



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

