

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 0,1 cl

„Zemmer“ – Millesimato Brut (Sekt - Spumante) <i>Peter Zemmer</i>	4,50 €
„Moriz“ 2022 (Weißburgunder – Pinot bianco) <i>Kellerei – Cantina Tramin</i>	5,00 €
„Lenz“ 2022 (Chardonnay, Müller-Thurgau, Goldmuskateller) <i>Weingut – Tenuta Ritterhof</i>	3,50 €
„Voglar“ 2018 (Sauvignon) <i>Weingut – Azienda Agricola Peter Dipoli</i>	7,00 €
„Sichlburg“ 2021 (Solaris) – Gschnon/Casignano <i>Weingut – Tenuta Baron Longo</i>	6,00 €

Rotweine – Vini Rossi 0,1 cl

„InsriGer“ 2022 (St. Magdalener classico) <i>Kellerei – Cantina Bozen</i>	 5,00 €
„Fuxleiten“ 2022 (Blauburgunder – Pinot Noir) <i>Weingut – Tenuta Pfitscher</i>	6,00 €
„Lagrein“ 2023 <i>Kellerei – Cantina Tramin</i>	4,50 €
„Donà“ 2021 (Merlot-Lagrein Mitterberg IGT) <i>Weingut – Tenuta Hansjörg Donà</i>	8,50 €





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




Kalte Vorspeisen


Antipasti

 Ochsentatar | Kräuterpesto |
Salzbutter | Roggenfocaccia
Tartara di bue | *pesto alle erbette* |
burro salato | *focaccia di segale* | 18,00 €
A/C/G/M

 Gebackene Ochsenpralinen | Frühlingsalat |
gemischter Salat | gebrannte Parmesancreme |
Praline di bue fritte | *insalata primaveraile* |
Crema di grana rosolata | 18,00 €
A/C/L

Mariniertes Saiblingsfilet | Salat |
Sauerrahm | Erbsencreme | Meerrettich | Kräuterbrot
Salmerino marinato | *insalata* | *panna acida* |
piselli | *rafano* | *pane alle erbette* | 18,00 €
A/G

 Kohlrabi | Aldeiner Shiitake Pilze |
Kräuteröl | Scorzone Trüffel Maionese
Rapa bianca | *funghi Shiitake di Aldino* |
olio alle erbette | *maionese al tartufo scorzone* | 15,00 €
A

 Dorfner´s Schinkenspeck | Pancetta | Hirschwurst
geräucherter Hirschcarpaccio | Gurke | Meerrettich
Dorfner´s Speck | *pancetta* | *salame di cervo* |
capaccio di cervo affumicato | *cetriolo* | *rafano* | 18,00 €
A

Salate

Insalate

Krautsalat | gerösteter Speck
Cappucci bianchi | *speck rosolato* | 5,50 €

 Gemischter Salat
Insalata mista | 5,00 €






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



Suppen

Zuppe e brodi

-  Speckknödel | Fleischbrühe
Canederli di speck | Brodo di carne 8,00 €
/A/C/G/L
-  Leberknödel | Fleischbrühe
Canederli di fegato | brodo di carne 8,00 €
/A/C/G/L
-  Wildkräuter | Cremesuppe | Brotcroutons
Crema | erbe selvatiche | crostini di pane 8,00 €
/L/A

Warme Vorspeisen

Primi piatti

-  Gratinierte Lasagne | Spargeln | Béchamel
Lasagne gratinata | besciamella | asparagi 14,50 €
A/C/G
-  Spinatknödel | Gorgonzolasauce |
Canederli di spinaci | salsa al gorgonzola | 14,50 €
/A/C/G/L
-  Risotto | Kräuterseitlinge | Kräuter | Lauch
Risotto | cardoncelli | porri | erbette 14,50 €
L/O/
-  Petersilienteigtaschen | Käsefonduta | Tomaten sautiert
Tortelli di prezzemolo | fonduta di formaggio | 14,50 €
pomodori saltati
A/C/G
- Kohleravioli | Stockfisch | Schnittlauchöl | Safransauce
Ravioli al carbone | baccalà | olio alle erbette 14,50 €
salsa allo zafferano
A/C/G/D/L
-  Schüttelbrottagliolini | Lammragout | Wurzelgemüse
Tagliolini di pane di segale | ragù d'agnello | tuberi 14,50 €
A/C/O/L
-  Ravioli Ochse | Ochsenessenz | Parmesan | Butter
Ravioli di bue | essenza di bue | burro | grana 14,50 €
A/C/G/L



Hauptspeisen

Secondi piatti

-  Hirschtagliata | Gemüse | Polenta |
Preiselbeersauce
*Tagliata di cervo | verdure | polenta |
salsa ai mirtilli rossi* **28,00 €**
A/L
-  Gerstenlaibchen | Polenta |
Gemüse | Rotweinsauce | Erbsenpüree
*Polpetta d'orzo | polenta |
verdure | vino rosso | purè di piselli* **18,00 €**
A/L/O
-  Geschmortes Ziegenkitz vom Friedrichshof - Truden |
Gemüse | Spatzlen
*Stufato di capretto del maso Friedrichshof – Trodena
| verdura | gnocchetti saltati* **22,00 €**
A/L/O
-  Kohleburger | Oxenpatty | Zwiebel |
Meerrettich | Speck | Käse
*Burger al carbone | polpetta di bue | cipolla
| rafano | speck | formaggio* **18,00 €**
A/C/E/G
-  Zweierlei vom Ochsen | Gemüse | Kartoffel
Duetto di bue | verdure | patate **30,00 €**
A/C/G/L/O
-  Ochsengulasch | Gemüse | Bärlauchknödel
Gulasch di bue | verdure | canederli all'aglio d'orsino **22,00 €**
A/C/G/L



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



Desserts

Dolci

Schokotörtchen Hanfsameneis Karamellsauce <i>Tortino al cioccolato gelato alla canapa salsa caramellata</i> C/G	9,00 €
Erdbeertiramisù <i>Tiramisù alle fragole</i> A/C/G	7,00 €
Löwenzahn - Creme Brûlé Schokosorbet <i>Creme brûlé al tarassaco sorbeto al cioccolato</i> C/G	9,00 €
Apfelstrudel Sahne <i>Strudel di mele panna montata</i> A/G	5,00 €
Dorfneraffogato Vanilleparfait Schokolade Baiser Espresso <i>Affogato Dorfner semifreddo alla vaniglia cioccolato meringhe espresso</i> A/G/C	7,00 €
Sauerkirschparfait weiße Schokolade Waldfrüchte Joghurt <i>Parfait all` amarena cioccolato bianco frutti di bosco yogurt</i> C/G	9,00 €

Zum Dessert empfehlen wir *Con i dolci consigliamo*

Glas „ Bella Estate “(Muskateller Spätlese) Piemont
Bicchiere „ Bella Estate “(Moscato Passito) Piemonte 1 cl 6,50 €

Goldmuskateller 2021 - Tramin
Bicchiere Moscato giallo 1 cl 4,50 €



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



Allergene / *Segnalazione degli allergeni*

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



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

