



## Empfehlungen aus unserer **Südtiroler Gasthausküche** **Pietanze della nostra cucina sudtirolese**

### **Kalte Vorspeisen**

#### **Antipasti**

Lauwarm servierter Carpaccio vom hausgemachten Kalbskopf vom Ebnerhof  
serviert mit Petersilientopfen und Focaccia\* € 14,90

Carpaccio di testina di vitello fatto in casa, Ebnerhof,  
servito tiepido con ricotta al prezzemolo e focaccia\*

Gebackene „Regiokorn“ Dinkel-Gemüsebällchen serviert auf mariniertem  
Kohlrabi vom Unterhauserhof, eingelegten Radieschen und Salatherzen\* € 13,90

Praline fritte al farro "Regiograno" e verdure servite su cavolo rapa marinata  
dal maso Unterhauser, ravanelli sott'aceto e cuori di lattughe\*



### **Suppen**

#### **Zuppe**

Schnittlauchfrittaten in der Rindfleisch-Gemüsebrühe € 7,70  
Celestina all'erba cipollina in brodo di manzo e verdure

Zwei Speckknödel auch in der Rindfleisch-Gemüsebrühe € 8,70  
Due canederli allo speck in brodo di manzo e verdure

### **Warme Vorspeisen**

#### **Primi piatti**

Petersilienravioli gefüllt mit Schmorgemüse  
serviert auf Creme von der Urkarotte\* € 14,50

Ravioli al prezzemolo fatti in casa con ripieno di verdura brasata  
serviti su una crema di carote viola\*



Brennnesselknödel  
serviert auf Almkäsesauce und geschmorten roten Zwiebeln\* € 12,80  
Canederli alle ortiche serviti su salsa al formaggio di malga con cipolla rossa\*



\* Vorspeisen als große Portion – porzione grande + 2,50 € - 3,00 €  
Abänderung der Gerichte – modificazioni delle pietanze + 1,00 € - 2,50 €



## Hauptspeisen

### Secondi piatti

- Saftig, würziges Gulasch vom Südtiroler Rind mit zwei Speckknödel € 19,00  
Gulasch di manzo sudtirolese con due canederli allo speck
- Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Passeiertal € 27,50  
serviert auf Kartoffel-Zucchini Rösti und Blumenkohlcreme  
Filetto di salmerino arrostito della Val Passiria  
servito su rösti di patate e zucchine e crema di cavolfiore
- Zwiebelrostbraten vom Südtiroler Rind € 26,90  
mit Reis und gemischtem Salat  
Bistecca di manzo sudtirolese alla cipolla  
con riso e insalata mista

## Dessert

### Dolci

- Hausgemachte Kuchen € 4,50  
mit Eiern von glücklichen Freilandhühnern (Buchhütterhof)  
(mit frischer Sahne von Südtiroler Bergbauernhöfen + 0,80 €)  
Torte fatte in casa  
con uova di galline felici da allevamento all'aperto (maso Buchhütter)  
(con panna fresca dai masi di montagna sudtirolesi + 0,80 €)
- Affogato Apollonia - Espresso, 1 Kugel Nusseis von Hiesig, € 6,30  
ein Schuss hausgemachter Nusseler, frische Sahne und Kürbiskernkrokant  
Affogato Apollonia - café espresso, gelato alla nocciola "Hiesig",  
nocino fatto in casa, panna fresca e croccante di semi di zucca


Bei der Zubereitung unserer Gerichte legen wir Wert auf die Verarbeitung von frischen und regionalen Produkten. Nur im Bedarfsfall greifen wir auf Tiefkühlprodukte zurück.

L'utilizzo di prodotti genuini, regionali e freschi fa parte della nostra filosofia. Solo in caso di necessità utilizziamo prodotti surgelati.

## Weitere Gerichte aus unserer **Apollonia Küche** Ulteriori pietanze della nostra **cucina Apollonia**

### Suppe

#### Zuppa

Karottencremesüppchen  
mit hausgemachten Tortellini mit Topfen-Walnussfüllung € 8,80  
Crema di carote con tortellini fatti in casa con ripieno di ricotta e noci 

### Warme Vorspeisen

#### Primi piatti

Spinatspätzle mit Rahm und Schinken\* (auch vegetarisch möglich) € 9,70  
Gnocchetti agli spinaci fatti in casa con panna e prosciutto\*  
(disponibili anche in versione vegetariana)

Unsere klassische Lasagne mit Hackfleischsauce  
vom heimischen Rind- und Schweinefleisch\* € 10,00  
Lasagne al ragù di carne di manzo e maiale nostrano\*


\*Vorspeisen als große Portion – porzione grande  
+ 2,50 - 3,00 € bei Abänderung der Gerichte –modificazioni delle pietanze +1,00 – 2,50 €

Um die Qualität unserer Speisen kontinuierlich zu verbessern, verzichten wir auf Geschmacksverstärker: Nur die besten Zutaten, frisches Gemüse und Gewürze bringen den Geschmack in unsere Speisen!

Per migliorare continuamente la qualità dei nostri piatti, non utilizziamo esaltatori di sapidità: solo i migliori ingredienti, le verdure fresche e le spezie aggiungono sapore ai nostri piatti!

## Hauptspeisen

### Secondi piatti

Balsamico-Linsen und Kartoffel-Pak Choi Geröstl serviert auf Tomatensalsa Lenticchie al balsamico con patate e pak choi saltate, serviti su salsa al pomodoro		€ 18,90
In der Pfanne gebratenes Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes Frites Cotoletta alla milanese di vitello fatta in padella con patate fritte		€ 19,90
Entrecôte vom Südtiroler Rind mit Kräuterbutter, hausgemachten Kartoffelkroketten und frischem Marktgemüse Bistecca di manzo sudtirolese alla griglia con burro alle erbe, crocchette di patate fatte in casa e verdura cotta fresca		€ 26,90

## Dessert

### Dolci

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille Crème brûlée alla vaniglia di Tahiti		€ 7,20
Hausgemachtes Sorbet - je Kugel Sorbetto a cucchiaio fatto in casa		€ 2,90
Holunder Panna Cotta serviert auf frischen Erdbeeren mit Minzgranita Panna cotta ai fiori di sambuco servita su fragole fresche con granita alla menta		€ 9,50
Himbeer-Mascarponehalbgefrorenes mit Schokolademousse Semifreddo al mascarpone e lamponi con mousse al cioccolato		€ 9,90

## Dessertwein

### Vino da dessert

Zu unseren Desserts empfehlen wir Ihnen ein Glas:

Con i dolci Vi consigliamo un bicchiere di:

Rosenmuskateller „Pasithea Rosa“	Kellerei Girlan	€ 7,30
Goldmuskateller Passito Baronesse	Kellerei Nals Margreid	€ 9,50