




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

Kalte Vorspeisen

Antipasti

- Mousse aus Steinpilzen aus den Sirmianer Wäldern
serviert mit marinierter Gerste und „Regiokorn“-Dinkel-Haselnussfocaccia* € 15,00
Mousse ai porcini dei boschi di Sirmiano
servita con orzo marinato e focaccia di farro "Regiograno" alla nocciola *
- Pralinen vom Ziegenfrischkäse im Sesammantel serviert auf Carpaccio
von der roten und gelben Beete und karamellisierten Kürbiskernen* € 14,50
Praline di formaggio fresco di capra in mantello di sesamo
servite su carpaccio di barbabietole rosse e gialle e semi di zucca caramellati* 



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

- Rote Beete Ravioli mit Almkäsefüllung
serviert mit Ragù vom Galaapfel und frischem Kren* € 14,50
Ravioli fatti in casa con ripieno di formaggio di malga
serviti su ragù di mela "Gala" e rafano fresco * 
- Risotto Sant'Andrea vom „Römerhof“ in Tramin
mit Kürbis und Thymian * € 13,50
Risotto Sant'Andrea dal maso "Römerhof" di Termeno alla zucca e timo * 

* 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
serviert auf Wirsinggemüse, gebackenen Risottobällchen vom „Römerhof“
und Sauce vom Sirmianer Bergsafran „Hauserhof“ € 28,90
Filetto di salmerino arrostito della Val Passiria
servito su verza e praline fritte al risotto dal Maso "Römerhof"
e salsa allo zafferano dal maso "Hauserhof" di Sirmiano
- Zwiebelrostbraten vom Südtiroler Rind
mit Reis und gemischtem Salat € 26,90
Bistecca di manzo sudtirolese alla cipolla
con riso e insalata mista

Dessert

Dolci

- Hausgemachte Kuchen
mit Eiern von glücklichen Freilandhühnern (Buchhütterhof)
(mit frischer Sahne von Südtiroler Bergbauernhöfen + 0,80 €) € 4,50
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,
ein Schuss hausgemachter Nusseler, frische Sahne und Kürbiskernkrokant € 6,30
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

Kürbis-Cremesüppchen
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl
Crema di zucca con semi di zucca tostati e olio di semi di zucca



€ 8,50

Warme Vorspeisen

Primi piatti

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

€ 9,70

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

€ 10,00

Zwei Schwarzbrotknödel auf Krautsalat und geröstetem Speck*
(auch vegetarisch möglich)

€ 12,50

Due canederli al pane nero serviti su insalata di cappuccio e speck arrostito*
(disponibili anche in versione vegetariana)


*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

- Kartoffelrösti serviert mit Roter Beete,
Ofenkürbis, wildem Brokkoli vom Unterhauserhof und Steinpilzcreme  € 19,50
Rösti di patate, servito con barbabietole,
zucca al forno, broccoli selvatici dal maso Unterhauser e crema ai porcini
- In der Pfanne gebratenes Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes Frites € 19,90
Cotoletta alla milanese di vitello fatta in padella con patate fritte
- Entrecôte vom Südtiroler Rind mit Kräuterbutter,
hausgemachten Kartoffelkroketten und frischem Marktgemüse € 26,90
Bistecca di manzo sudtirolese alla griglia con burro alle erbe,
crocchette di patate fatte in casa e verdura cotta fresca

Dessert

Dolci

- Crème Brûlée von der Tahiti Vanille € 7,20
Crème brûlée alla vaniglia di Tahiti
- Hausgemachtes Sorbet - je Kugel € 2,90
Sorbetto a cucchiaio fatto in casa
- Zwei Topfenknödel mit Schokoladekern auf Mus vom Weirouge-Apfel
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten) € 10,50
Due canederli alla ricotta con cuore di cioccolato serviti su passata di mela Weirouge
(tempo di cottura circa 20 minuti)
- Schokolade-Brownie mit hausgemachtem Kürbiseis € 9,70
Brownie al cioccolato servito con gelato alla zucca fatto in casa

Dessertwein

Vino da dessert

Zu unseren Desserts empfehlen wir Ihnen ein Glas:

Con i dolci Vi consigliamo un bicchiere di:

- Rosenmuskateller „Pasishea Rosa“ Kellerei Girlan € 7,30

Goldmuskateller Passito Baronesse

Kellerei Nals Margreid

€ 9,50