



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

Kalte Vorspeisen

Antipasti

Carpaccio vom hausgemachten Kalbskopf
mit Senfdressing, frischem Kren, eingelegten Radieschen und
„Regiokorn“- Dinkelfocaccia mit Haselnüssen* € 15,00

Carpaccio di testina di vitello fatta in casa con condimento al senape, rafano fresco,
ravanelli sott'aceto e focaccia al farro "Regiograno" con nocciole*

Pralinen aus Bio-Ziegenfrischkäse vom „Burghof“ im Sesammantel,
serviert auf Kichererbsencreme und eingelegte Topinambur vom „Obermöslhof“ * € 14,50

Praline di formaggio fresco biologico di capra dal maso "Burghof"
in mantello di sesamo servite su crema di ceci e topinambur dal maso "Obermösl"



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

Schüttelbrotppardelle mit Almkäsesauce, Radicchio und Haselnüssen € 14,50
Pappardelle al "Schüttelbrot" con sugo al formaggio di malga e nocciole



Risotto Sant'Andrea vom „Römerhof“ in Tramin € 14,90
mit Roter Beete und Burrata*



Risotto Sant'Andrea dal maso "Römerhof" di Termeno alle barbabietole con burrata*

* 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 € 28,90
serviert auf Wirsinggemüse, zweierlei Bratkartoffeln
und Sauce vom Sirmianer Bergsafran „Hauserhof“
Filetto di salmerino arrostito della Val Passiria
servito su verza, patate rosolate e salsa allo zafferano dal maso "Hauserhof" di Sirmiano
- Zwiebelrostbraten vom Südtiroler Rind € 26,90
mit Reis und gemischtem Salat
Bistecca di manzo sudtirolese alla cipolla
con riso e insalata mista
- Medaillons vom Pustertaler Hirschrücken in Wacholdersauce € 32,90
mit Kastanien-Schupfnudeln und Blaukraut
Medaglioni di sella di cervo della Val Pusteria con salsa al ginepro,
"Schupfnudeln" alle castagne e cavolo rosso

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 €)
- Lebkuchen Panna Cotta auf Glühweinsauce € 9,50
Panna cotta al panpepato su salsa di vin brûlée

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

Kartoffel-Lauchcremesüppchen
mit Majoran und kleinen Schwarzbrotwürfeln



Crema di patate e porro con maggiorana e crostini di pane nero

€ 8,70

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*

€ 10,00

Lasagne al ragù di carne di manzo e maiale nostrano*

Kartoffelteigpralinen mit Kalbfleischfülle
serviert auf Kürbis-„Amaretto“-creme*


€ 14,50

Praline alla pasta di patate con ripieno di carne di vitello
servite su crema di zucca e „Amaretto“*

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

Hauptspeisen

Secondi piatti

- Kartoffelrösti serviert mit
Balsamicolinsen, Rahm-Krautrüben und Rosenkohl  € 19,50
Rösti di patate, servito con lenticchie al balsamico, rape bianche e cavolini di Bruxelles
- 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
- 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
- Orangentarte mit Mandeleis und Granatapfel € 9,90
Crostatina alle arance con gelato alle mandorle e melograno

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 |