



## KALTE VORSPEISEN / ANTIPASTI FREDDI

der Südtiroler Gasthausküche  
dalla cucina della Locanda Sudtirolese

### **Zweierlei vom Terlaner Spargel**

mit frischem Wildkräutersalat und gekochtem Bauernei,  
dazu hausgebackenes Roggenbrot vom „Regiokorn“ mit Walnüssen

Duo di asparagi di Terlano

con insalata di erbe selvatiche fresche e uovo contadino cotto,  
accompagnato da pane casareccio al „Regiograno“ e noci

€ 16,90 ✂

### **Pralinen vom Bio Ziegenfrischkäse von der Hofkäserei Burghof**

auf Karottencreme mit zartem Blumenkohl und hausgemachter Kräuterfocaccia

Praline di formaggio fresco biologico di capra dal maso *Burghof*  
su crema di carote con cavolfiore tenero e focaccia alle erbe fatta in casa

€ 14,50 ✂

## SUPPEN / ZUPPE

der Südtiroler Gasthausküche  
dalla cucina della Locanda Sudtirolese

### **Schnittlauchfrittaten in der Rindfleisch-Gemüsebrühe**

Celestina all'erba cipollina in brodo di manzo e verdure

€ 7,90

### **Zwei Speckknödel in der Rindfleisch-Gemüsebrühe**

Due canederli allo speck in brodo di manzo e verdure

€ 9,20

### **Cremesuppe vom Terlaner Spargel**

verfeinert mit kleinen Brotwürfeln und Petersilienöl

Crema d'asparagi di Terlano

con crostini di pane e olio al prezzemolo

€ 9,60 ✂

Vorspeisen als große Portion / porzione grande

+ € 2,50 - 3,00

Abänderung der Gerichte / modificazioni delle pietanze

+ € 1,00 - 2,50



## WARME VORSPEISEN / PRIMI PIATTI

der Südtiroler Gasthausküche  
dalla cucina della Locanda Sudtirolese

### **Hausgemachte Schüttelbrot-Ravioli gefüllt mit würzigem Almkäse**

serviert auf feiner Creme vom Terlaner Spargel

Ravioli al Schüttelbrot fatti in casa con ripieno di formaggio di malga stagionato,  
serviti su crema d'asparagi di Terlan

€ 15,30 🍴

### **Nalser Bärlauch-Pressknödel**

auf fruchtiger Tomatensauce

Canederli schiacciati all'aglio orsino di Nalles  
su salsa di pomodoro fruttata

€ 13,00 🍴

---

## Weitere Vorspeisen / altri 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 🍴

€ 9,90

### **Unsere klassische Lasagne mit Hackfleischsauce**

vom heimischen Rind- und Schweinefleisch

Lasagne al ragù di carne di manzo e maiale nostrano

€ 10,50

Vorspeisen als große Portion / porzione grande

+ € 2,50 - 3,00

Abänderung der Gerichte / modificazioni delle pietanze

+ € 1,00 - 2,50



HAUPTSPEISEN / SECONDI PIATTI  
der Südtiroler Gasthausküche  
dalla cucina della Locanda Sudtirolese

**Saftig, würziges Gulasch vom Südtiroler Rind mit zwei Speckknödel**

Gulasch di manzo sudtirolese con due canederli allo speck

€ 20,00

**Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Passeiertal**

serviert mit grünem Spargel und gebratener Selleriescheibe auf Creme von der Spitzpaprika

Filetto di salmerino arrostito della Val Passiria

servito con asparagi verdi, fette di rapa di sedano e crema di peperoni cornetti

€ 29,50

**Zwiebelrostbraten vom Südtiroler Rind mit Reis und gemischtem Salat**

Bistecca di manzo sudtirolese alla cipolla con riso e insalata mista

€ 28,00

**Frischer Terlaner Margarete Spargel**

mit Salzkartoffeln, gekochtem Bauernschinken und Bozner Sauce

Asparagi freschi di Terlano con patate lesse, prosciutto contadino cotto e salsa bolzanina

€ 25,90

**Steak vom *Wippland*-Schweinerücken mit Gundermann-Kruste**

serviert mit frischem Terlaner Spargel und Bärlauch-Kartoffeln

Bistecca di sella di maiale *Wippland* con crosta di edera terrestre  
servita con asparagi freschi di Terlano e patate lesse all'aglio orsino

€ 28,50

-----  
**Weitere Hauptspeisen / altri secondi piatti**

**Balsamico-Linsen serviert mit gefüllter Zucchini**

Bio-Shitakepilze *Kirnig* auf einer Creme von Blumenkohl und Safran vom *Hauserhof* in Sirmian

Lenticchie al balsamico servite con zucchini ripiena

funghi bio shitake *Kirnig* su crema di cavolfiore e zafferano dal maso *Hauser* di Sirmiano

€ 20,90 🍴

**In der Pfanne gebratenes Wienerschnitzel vom Kalb** mit Pommes Frites

Cotoletta alla milanese di vitello fatta in padella con patate fritte

€ 20,50

**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

€ 27,50



## DESSERT / DOLCI

der Südtiroler Gasthausküche  
dalla cucina della Locanda Sudtirolese

### Traditionelle gebackene Krapfen

gefüllt mit Mohn oder Marille - je Stück

Krapfen tradizionali fritti

ripieni al papavero o albicocca - al pezzo

€ 1,90

### Hausgemachte Kuchen

mit Eiern von glücklichen Freilandhühnern *Buchhütterhof*

Torte fatte in casa con uova di galline felici da allevamento all'aperto *maso Buchhütter*

€ 4,70

mit frischer Sahne / con panna fresca

+ € 0,80

**Affogato Apollonia** - Espresso, 1 Kugel Haselnusseis von *Hiesig*,  
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

€ 6,50

---

### Weitere Desserts / altri dolci

### Törtchen vom Schokolademousse

mit knusprigem Crumble und Himbeersorbet

Tortino di mousse al cioccolato con crumble croccante e sorbetto ai lamponi

€ 9,50

### Crème Brûlée von der Tahiti Vanille

Crème brûlée alla vaniglia di Tahiti

€ 7,30

### Hausgemachtes Sorbet - je Kugel

Sorbetto a cucchiaio fatto in casa

€ 2,90

---

Dazu passend als Dessertwein empfehlen wir:  
Come vino da dessert Vi consigliamo:

### Rosenmuskateller Pasithea Rosa | *Kellerei Girlan*

1 Glas / 1 bicchiere 5 cl € 7,40

### Goldmuskateller Passito Baronesse | *Kellerei Nals Margreid*

1 Glas / 1 bicchiere 5 cl € 9,70