

KALTE VORSPEISEN / ANTIPASTI FREDDI

der Südtiroler Gasthausküche
dalla cucina della Locanda Sudtirolese

Bruschette aus hausgemachter Kräuter-Foccaccia

mit frischen Tomanten und Südtiroler Burrata von *Amò*

Bruschette di focaccia alle erbe fatte in casa
con pomodori freschi e burrata fresca di *Amò*

€ 9,90 

Pralinen vom Bio Ziegenfrischkäse von der *Hofkäserei Burghof*

auf Rucolacreme mit Fenchel-Radieschensalat und

hausgebackenes Roggenbrot vom „Regiokorn“ mit Walnüssen

Praline di formaggio fresco di capra biologico dal caseificio *Burghof*

su crema di rucola con insalata di finocchi e ravanelli,

accompagnato da pane casareccio al „Regiograno“ e noci

€ 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 Kohlrabi vom *Unterhauserhof*,

verfeinert mit Kohlrabistreifen und Öl aus Kohlrabiblättern

Zuppa cremosa di cavolo rapa del maso *Unterhauser*

servita con strisce di cavolo rapa e olio di foglie di cavolo rapa

€ 8,90 

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 Petersilien-Ravioli

gefüllt mit Südtiroler Bio-Edelpilzen von *Kirnig* und Ricotta von *Amò*,

serviert auf feiner Karotten-Creme

Ravioli fatti in casa al prezzemolo

ripieni di pregiati funghi bio altoatesini di *Kirnig* e ricotta di *Amò*,

serviti su delicata crema di carote

€ 15,30 

Brennesselknödel

auf cremiger Almkäsesauce und geschmorten roten Zwiebeln

Canederli alle ortiche

su una salsa cremosa al formaggio di malga con cipolle rosse brasate

€ 13,20 

Weitere Vorspeisen / altri primi piatti

Hausgemachte Tomatentagliolini

mit frisch zubereitetem Pesto aus Basilikum vom *Unterhauserhof*,

Ofenpeperoni und fein gehobeltem Parmesan

Tagliolini fatti in casa al pomodoro

con pesto fresco al basilico del maso *Unterhauser*,

peperoni al forno e scaglie di parmigiano

€ 14,90 

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

Filet vom Südtiroler Wels von *Almiro*

serviert auf einer Blumenkohlcreme mit Sirmianer Bergsafran und
gebratenen Zucchini vom *Unterhauserhof*

Filetto di pesce gatto altoatesino di *Almiro* servito su crema di cavolfiore
allo zafferano di montanga di Sirmiano con zucchini saltate del maso *Unterhauser*
€ 29,50

Zwiebelrostbraten vom Südtiroler Rind mit Reis und gemischten Salat

Bistecca di manzo sudtirolese alla cipolla con riso e insalata mista
€ 28,90

Weitere Hauptspeisen / altri secondi piatti

Kartoffel-Pak Choi Geröstl mit Balsamico-Linsen

serviert auf einer Creme von Cornetti-Paprika
Patate e pak choi saltati con lenticchie al balsamico
serviti su una crema di peperoni cornetti
€ 19,50 *🍴*

In der Pfanne gebratenes Wiener Schnitzel 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

Hausgemachtes Cremeeis aus Sirmianer Holunderblüten

serviert mit frischen Erdbeeren und knusprigem Zitronencrumble
Gelato cremoso fatto in casa ai fiori di sambuco di Sirmiano
servito con fragole fresche e crumble croccante al limone
€ 9,60

Hausgemachtes Sorbet - je Kugel

Sorbetto a cucchiaino fatto in casa
€ 2,90

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

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

Weiteres Dessert / altro dolce

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille

Crème brûlée alla vaniglia di Tahiti
€ 7,30

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

Rosenmuskateller Pasithea Rosa | *Kellerei Gurlan*

1 Glas / 1 bicchiere 5 cl € 7,40

Goldmuskateller Passito Baronesse | *Kellerei Nals Margreid*

1 Glas / 1 bicchiere 5 cl € 9,70