

apollonia

GASTHAUS

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

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.

🌱 mit diesem Signet gekennzeichnete Gerichte sind vegetarisch.

/

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

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.

🌱 i piatti contrassegnati con questo simboli sono vegetariani.



KALTE VORSPEISEN / ANTIPASTI FREDDI

der **Südtiroler Gasthausküche**
dalla cucina della **Locanda Sudtirolese**

Gebackenes Südtiroler Freilandeis vom *Buchhütterhof*

serviert mit frischer Rucola, Fior di Latte Mozzarella von *Amò*, Kräutercreme und hausgebackenes Roggenbrot vom „Regiokorn“ mit Walnüssen

Uovo altoatesino del maso *Buchhütter* impanato,
servito con rucola fresca, mozzarella fior di latte di *Amò*, crema alle erbe e
pane di segale „Regiograno“ e noci fatto in casa

€ 15,50 

Pralinen vom Bio Ziegenfrischkäse von der *Hofkäserei Burghof*

auf einer Creme von Spitzpaprika serviert mit „Regiokorn“-Dinkelsalat,
eingelegten Bärlauchknospen und hausgemachter Petersilienfocaccia

Praline di formaggio fresco di capra biologico dal caseificio *Burghof*
su crema di peperoni cornetti, servite con insalata di farro „Regiograno“,
germogli di aglio orsino sott'olio e focaccia al prezzemolo 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 aus Tomaten vom *Unterhauserhof* in Sirmian,

verfeinert mit Ricotta von *Amò* und Öl aus Kohlrabiblättern

Zuppa cremosa di pomodori dal maso *Unterhauser* di Sirmiano,
arricchita con ricotta di *Amò* e olio di foglie di cavolo rapa

€ 9,50 

Vorspeisen als große Portion / porzione grande

+ € 2,50 - 3,00

Abänderung der Gerichte / modificazioni delle pietanze

+ € 1,00 - 2,50

WARMER VORSPEISEN / PRIMI PIATTI

der **Südtiroler Gasthausküche**
dalla cucina della **Locanda Südtirolese**

Hausgemachte Petersilien-Ravioli

gefüllt mit Südtiroler Bio-Edelpilzen von *Kirnig* und Ricotta von *Amò*,
serviert auf feiner Creme vom Vinschger Blumenkohl

Ravioli fatti in casa al prezzemolo
ripieni di pregiati funghi bio altoatesini di *Kirnig* e ricotta di *Amò*,
serviti su delicata crema di cavolfiore della Val Venosta

€ 15,30 

Fluffiges Omelett vom Südtiroler Freilande vom *Buchhütterhof*

mit Sirmianer Zucchini Gemüse, Tomaten und Alta Badia Käse

Soffice Omelett con uova del maso *Buchhütter*
con zucchine di Sirmiano, pomodori e formaggio Alta Badia

€ 13,90 

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

Gebratenes Filet von der Passeirer Lachsforelle

serviert auf einer Zucchini-creme, dazu Fenchel, Ofentomaten und Taggiasca Oliven
Filetto di trota salmonata della Val Passiria arrostito
servito su crema di zucchine, finocchio, pomodori al forno e olive taggiasche
€ 27,90

Zwiebelrostbraten vom Südtiroler Rind mit Reis und gemischtem Salat

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

Weitere Hauptspeisen / altri secondi piatti

Wachsweißes Südtiroler Freilandeis vom *Buchhütterhof*

serviert auf Kartoffelrösti, gebratenen Shiitake-Pilzen von *Kirnig*,
dazu wilder Brokkoli und Sauerrahmsauce

Uovo fresco del maso *Buchhütter* cotto a bassa temperatura,
servito su rösti di patate e funghi shiitake di *Kirnig* saltati
con broccolo selvatico e salsa alla panna acida
€ 19,80 ✂

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

Zwei Marillenknödel serviert mit Zimtbröseln

(Zubereitungszeit ca. 15 Minuten)

Due Marillenknödel serviti con pangrattato alla cannella

(tempo di preparazione circa 15 minuti)

€ 11,80

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 Gírlan*

1 Glas / 1 bicchiere 5 cl € 7,40

Goldmuskateller Passito Baronesse | *Kellerei Nals Margreid*

1 Glas / 1 bicchiere 5 cl € 9,70