

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**

Auberginenröllchen gefüllt mit Ricotta von Amò

serviert auf pikanter Tomatensauce, mit gebackenen Sirmianer Zucchini-scheiben
und hausgemachter Kräuterfocaccia

Involtini di melanzane con ricotta di Amò,
serviti su crema piccante di pomodori, zucchini impanate e
focaccia alle erbe fatta in casa

€ 14,00 

Pralinen vom Bio Ziegenfrischkäse von der Hofkäserei Burghof

auf einer Creme von Sellerieknolle und Birne, serviert mit Radicchio, Apfelchutney und hausge-
backenem „Regiokorn“-Roggen-Haselnussbrot

Praline di formaggio fresco di capra biologico dal caseificio *Burghof*
su crema di rapa di sedano e pera, servite con radicchio, mostarda alla mela e
pane casareccio al segale „Regiograno“ e nocciola

€ 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 von Sellerieknolle und Steinpilzen

aus Sirmianer Wäldern, dazu kleine Schwarzbrotwürfel

Zuppa cremosa di rapa di sedano e porcini dai boschi di Sirmiano
con crostini di pane nero

€ 9,80 

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 Sirmianer 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 di Sirmiano

€ 15,30 ✂

Rote-Beete Knödel

gefüllt mit würzigem Almkäse, serviert auf Rahmkohlrabi

Canederli alle barbabietole

con ripieno di formaggio di malga, serviti su cavolo rapa alla panna

€ 13,20 ✂

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 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

Kartoffelrösti

serviert mit eingelegter Rote-Beete, Ofenkürbis,
wildem Brokkoli vom *Unterhauserhof* in Sirmian und Linsen-Sonnenblumencreme
Rösti di patate serviti con barbabietole, zucca al forno,
broccolo selvatico del maso *Unterhauser* e crema di lenticchie e semi di girasole
€ 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

Weitere Desserts / altri dolci

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille

Crème brûlée alla vaniglia di Tahiti

€ 7,30

Brownie aus feiner Zartbitterschokolade

mit Zwetschgenkompott und hausgemachtem Mandeleis

Brownie al cioccolato fondente

con composta di prugne e gelato alle mandorle fatto in casa

€ 10,90