

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**

Gebackene Bällchen vom Sirmianer Lammfleisch

serviert auf Apfel-Krensaucе mit Rote-Beete-Tatar und eingelegtem Topinambur,
dazu hausgebackenes „Regiokorn“-Roggen-Haselnussbrot

Polpettine fritte di carne d'agnello di Sirmiano

servite su salsa di mela e rafano, con tartare di barbabietola e topinambur sott'aceto,
accompagnate da pane casereccio di segale "Regiograno" e nocciole

€ 15,50

Pralinen vom Bio Ziegenfrischkäse von der Hofkäserei Burghof

auf einer Creme vom Kürbis, mit herbstlichen Blattsalaten und glasierten Kastanien,
dazu hausgemachte Thymian-Focaccia

Praline di formaggio fresco di capra biologico dal caseificio *Burghof*
su una crema di zucca, con insalate autunnali e castagne glassate,
focaccia al timo 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

Kastaniencremesuppe

mit gebackenen Rote-Beete-Kartoffelbällchen

Zuppa cremosa di castagne
con gnochetti fritti alla pasta di patate e barbabietole

€ 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 Schüttelbrot-Ravioli

gefüllt mit würzigem Südtiroler Almkäse serviert auf Blaukrautcreme

Ravioli fatti in casa al „Schüttelbrot“

ripieni di formaggio di malga altoatesino serviti su delicata crema di cavolo rosso

€ 15,30 ✂

Rote-Beete Knödel

serviert auf gedünstetem Wirsing und frisch geriebenem Kren

Canederli di barbabietola rossa

serviti su verza stufata e rafano fresco grattugiato

€ 13,20 ✂

Arancini aus Risotto „Sant'Andrea“ vom Römerhof in Tramin

serviert auf einer Sellerie-Kastaniencreme

Arancini di risotto „Sant'Andrea“ del maso Römerhof a Termeno

serviti su crema di sedano e castagne

€ 14,90 ✂

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 Rind mit zwei Speckknödel

Gulasch di manzo con due canederli allo speck
€ 20,80

Gebratenes Passeirer Saiblingsfilet

serviert auf einer Blumenkohl-Steinpilzcreme,
dazu wilder Brokkoli vom *Unterhauserhof* in Sirmian und gebratener Blumenkohl
Filetto di salmerino della Val Passiria arrostito
servito su una crema di cavolfiore e porcini,
con broccoli selvatici del maso *Unterhauser* di Sirmiano e cavolfiore saltato
€ 28,90

Zwiebelrostbraten vom Rind mit Reis und gemischten Salat

Bistecca di manzo alla cipolla con riso e insalata mista
€ 29,70

Gulasch vom Alpenhirsch

mit hausgemachten Kartoffel-Kürbiskern-Kroketten, Blaukraut und Preiselbeeren
Gulasch di cervo delle Alpi
con crocchette di patate e semi di zucca fatte in casa, cavolo rosso e mirtilli rossi
€ 28,50

Weitere Hauptspeisen / altri secondi piatti

Kartoffelrösti

serviert mit eingelegter Rote-Beete, Ofenkürbis,
Grünkohl vom *Unterhauserhof* in Sirmian und Linsen-Sonnenblumencreme
Rösti di patate serviti con barbabietole, zucca al forno,
cavolo riccio del maso *Unterhauser* e crema di lenticchie e semi di girasole
€ 19,80 

In der Pfanne gebratenes Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes Frites

Cotoletta alla milanese di vitello fatta in padella con patate fritte
€ 20,90

Entrecôte vom Rind mit Kräuterbutter,

hausgemachten Kartoffelkroketten und frischem Marktgemüse
Bistecca di manzo alla griglia con burro alle erbe,
crocchette di patate fatte in casa e verdura cotta fresca
€ 28,30

DESSERT / DOLCI

der Südtiroler Gasthausküche
dalla cucina della Locanda Südtirolese

Traditionelle gebackene Krapfen

gefüllt mit Mohn oder Marille - je Stück

Krapfen tradizionali fritti

ripieni al papavero o albicocca - al pezzo

€ 1,90

Zwei Topfenknödel

serviert auf Mus vom Weirouge Apfel mit hausgemachtem Haselnusseis
(Zubereitungszeit ca. 15 Minuten)

Due canederli alla ricotta serviti con purea di mele Weirouge
accompagnati da gelato alla nocciola fatto in casa
(tempo di preparazione circa 15 minuti)

€ 10,90

Kastanientörtchen

mit Schokoladesauce und Sorbet von Quitten aus unserem Garten

Tortino di castagne

con salsa al cioccolato e sorbetto alla mela cotogna del nostro orto

€ 10,70

Kastanientiramisù

Tiramisù alle castagne

€ 8,60

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