

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

Löwenzahn-Kartoffelsalat mit Radieschen

serviert mit wachswweichem Bauernei und
hausgebackenes „Vinschgerle“

Insalata di dente di leone e patate con ravanelli
servita con uovo contadino barzotto e „Vinschgerle“ fatto in casa

€ 14,90 

Marinierte Rote Beete mit Himbeer-Estragondressing

auf Linsenhummus dazu Walnüsse, Fior di Latte Mozzarella von Amò und
hausgemachtem Kartoffel-Bärlauchbrot

Barbabietola rossa marinata con condimento ai lamponi e dragoncello
su hummus di lenticchie con noci,
mozzarella Fior di Latte di Amò e pane fatto in casa di patate e aglio orsino

€ 14,90 

SUPPEN / ZUPPE

der Südtiroler Gasthausküche
dalla cucina della Locanda Sudtirolese

Schnittlauchfrittaten in der Rindfleisch-Gemüsebrühe

auch vegetarisch möglich

Celestina all'erba cipollina in brodo di manzo e verdure
disponibile anche in versione vegetariana 

€ 8,20

Zwei Speckknödel in der Rindfleisch-Gemüsebrühe

Due canederli allo speck in brodo di manzo e verdure

€ 9,50

Saure Suppe

mit Rindskutteln und Kapern

Zuppa di trippa con capperi

€ 10,90

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 Sudtirolese

Ein Schwarzbrotknödel

serviert auf Krautsalat mit geröstetem Speck

- auch vegetarisch möglich ✂

Un canederlo al pane nero

servito su insalsata di cappuccio e speck arrostito

- disponibili anche in versione vegetariana ✂

€ 9,80

Hausgemachte Schüttelbrot-Ravioli

gefüllt mit würzigem Südtiroler Almkäse serviert auf Kürbiscreme und Haselnüssen

Ravioli fatti in casa al „Schüttelbrot“

ripieni di formaggio di malga altoatesino serviti su delicata crema di zucca e nocciole

€ 15,50 ✂

Nalser Bärlauch-Pressknödel

serviert auf fruchtiger Tomatensauce

Canederli schiacciati all'aglio orsino di Nalles

su salsa di pomodoro fruttata

€ 12,80 ✂

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 ✂

€ 10,20

Unsere klassische Lasagne mit Hackfleischsauce

vom Südtiroler Rind- und Schweinefleisch

Lasagne al ragù di carne di manzo e maiale sudtirolese

€ 10,80

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
€ 20,90

Gebratenes Passeirer Saiblingsfilet

mit Kartoffel-Bärlauchgnocchi und Blumenkohl
serviert auf einer Safransauce vom *Hauserhof* in Sirmian
Filetto di salmerino della Val Passiria arrostito
con gnocchi di patate e aglio orsino e cavolfiore
servito su salsa allo zafferano del maso *Hauserhof* a Sirmiano
€ 29,50

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind mit Reis und gemischten Salat

Bistecca di manzo nostrano alla cipolla con riso e insalata mista
€ 29,90

Gekochtes Wangele und Schulternahlt vom Südtiroler Rindfleisch

mit Salzkartoffeln, Wurzelgemüse und Salsa Verde
Gunaciale e spalla di manzo altoatesino bolliti
con patate lesse, ortaggi a radice e salsa verde
€ 27,50

Gebratene BIO-Kräutersaitlinge von *Kirnig*

serviert auf Sellerie-Petersilien-Creme mit Kartoffelrösti und Radicchio Tardivo
Funghi cardoncelli biologici di *Kirnig* arrostiti
serviti su crema di sedano e prezzemolo con rösti di patate e radicchio tardivo
€ 19,80 ✂

Weitere Hauptspeisen / altri secondi piatti

In der Pfanne gebratenes Wienerschnitzel vom Kalb

mit Pommes Frites und Preiselbeermarmelade
Cotoletta alla milanese di vitello fatta in padella
con patate fritte e confettura di mirtilli rossi
€ 22,50

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
€ 28,90

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

€ 2,20

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*

€ 5,00

mit frischer Sahne / con panna fresca

+ € 0,80

Weitere Desserts / altri dolci

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille

Crème brûlée alla vaniglia di Tahiti

€ 7,50

Hausgemachtes Sorbet - je Kugel

Sorbetto a cucchiaino fatto in casa

€ 2,90

Törtchen vom Schokolademousse

mit Himbeersorbet und Maracuja

Tortino di mousse al cioccolato con sorbetto ai lamponi e maracuja

€ 10,90

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

Rosenmuskateller Pasithea Rosa | *Kellerei Gírlan*

1 Glas / 1 bicchiere 5 cl € 7,50

Goldmuskateller Passito Baronesse | *Kellerei Nals Margreid*

1 Glas / 1 bicchiere 5 cl € 9,70