



KALTE VORSPEISEN / ANTIPASTI FREDDI

der Südtiroler Gasthausküche
dalla cucina della Locanda Sudtirolese

Pralinen vom Bio Ziegenfrischkäse von der Hofkäserei Burghof

auf einer Creme von der Urkarotte mit eingelegten Karotten,
dazu hausgebackene „Regiokorn“-Sauerteig-Focaccia

Praline di formaggio fresco di capra biologico del caseificio *Burghof*,
su una crema di carota primitiva con carote sott'aceto,
accompagnate da focaccia „Regiograno“ a lievito madre fatta in casa

€ 15,00 ✂

Gebackene Zucchiniblüte vom Unterhauserhof,

gefüllt mit mediterranem Gemüse, serviert auf frischen Tomatenscheiben
und Fior di Latte Mozzarella von *Amò*

Fiore di zuccina fritto dal maso *Unterhauserhof*,
ripieno con verdure mediterranee, servito su fette di pomodori freschi
e mozzarella fior di latte *Amò*

€ 16,00 ✂

SUPPEN / ZUPPE

der Südtiroler Gasthausküche
dalla cucina della Locanda Sudtirolese

Tomatencremesuppe

verfeinert mit kleinen Brotwürfeln und Basilikumöl

Crema di pomodori
con crostini di pane e olio al basilico

€ 8,90 ✂

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

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 Ravioli

gefüllt mit Ricotta von *Amò* und Edelpilzen von *Kirnig*
serviert auf feiner Blumenkohl-Creme

Ravioli fatti in casa
ripieni di ricotta di *Amò* e funghi di *Kirnig*
serviti su crema di cavolfiore

€ 15,50

Zwei Brennesselknödel

serviert auf cremiger Südtiroler Almkäsesauce
mit geschmorten roten Zwiebeln

Due canederli alle ortiche
serviti su una salsa cremosa al formaggio di malga altoatesino
con cipolle rosse brasate

€ 13,50

Weitere Vorspeisen / altri primi piatti

Unsere klassische Lasagne mit Hackfleischsauce

vom Südtiroler Rind- und Schweinefleisch
Lasagne al ragù di carne di manzo e maiale sudtirolese
€ 10,80

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

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 Saiblingsfilet aus dem Passeiertal

mit Rucolagnocchi und Fenchel, serviert auf Sauce vom Bergsafran vom *Hauserhof*

Filetto di salmerino della Val Passiria arrostito con gnocchi di patate alla rucola
servito su salsa allo zafferano del maso *Hauserhof*

€ 29,20

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind mit Reis und gemischtem Salat

Bistecca di manzo nostrano alla cipolla con riso e insalata mista

€ 29,90

Tagliata vom Südtiroler Schwein

serviert mit Ofenkartoffeln, Peperoni und frischer Rucola

Tagliata di maiale altoatesino

servita con patate al forno, peperoni e rucola fresca

€ 26,50

Gegrillte Kräuterpolenta vom *Römerhof*

serviert auf Auberginen-Olivencreme mit Ofentomaten und
frischem, bunten Mangold vom *Unterhauserhof*

Polenta alle erbe arrostita del maso *Römer*

servita su crema di melanzane e olive con pomodori al forno e
bietola fresca del maso *Unterhauserhof*

€ 21,00 ✂

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

Holunderblüten-Pannacotta

mit frischen Sirmianer Erdbeeren und Fichtensprossen-Zitronensorbet

Panna cotta ai fiori di sambuco con fragole fresche di Sirmiano e
sorbetto di germogli di abete e limone

€ 10,50

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 cucchiaio fatto in casa

€ 2,90

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