

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.

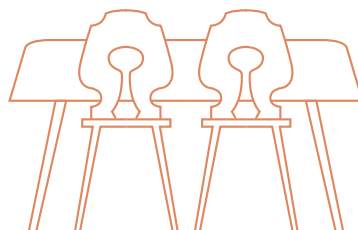
🌱 mit diesem Signet gekennzeichnete Gerichte sind vegetarisch.

/

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

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 Petersilienravioli

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

Ravioli al prezzemolo 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

Zwei Marillenknödel serviert mit Zimtbröseln

(Zubereitungszeit ca. 15 Minuten)

Due Marillenknödel serviti con pangrattato alla cannella

(tempo di preparazione circa 15 minuti)

12,00

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