

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 Südtirolese

Pralinen vom Bio Ziegenfrischkäse von der Hofkäserei Burghof

auf einem Carpaccio von der Gelben Beete mit hausgemachtem Feigenchutney,
dazu hausgebackene „Regiokorn“-Sauerteig-Focaccia mit Sonnenblumenkernen

Praline di formaggio fresco di capra biologico del caseificio *Burghof*,
su un carpaccio di barbabietole gialle con una mostarda ai fichi,
accompagnate da focaccia „Regiograno“ al lievito madre fatta in casa con semi di girasole

15,00 €

Mousse vom Kürbis vom Unterhauserhof,

serviert auf einer Linsencreme mit eingelegten Südtiroler Pfifferlingen
und hausgebackenes Kartoffel-Thymianbrot

Mousse alla zucca del maso *Unterhauserhof*,
servita su una crema di lenticchie con finferli dell'Alto Adige sott'aceto e
pane alle patate e timo fatto in casa

16,00 €

SUPPEN / ZUPPE

der Südtiroler Gasthausküche
dalla cucina della Locanda Südtirolese

Cremesuppe aus Kartoffeln und Steinpilzen aus den Sirmianer Wäldern

verfeinert mit kleinen Brotwürfeln und Petersilienöl

Crema di patate e porcini dai boschi di Sirmiano
con crostini di pane e olio al prezzemolo

10,00 €

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

WARMER VORSPEISEN / PRIMI PIATTI

der Südtiroler Gasthausküche
dalla cucina della Locanda Sudtirolese

Hausgemachte *Regiokorn-Roggen-Ravioli*

gefüllt mit Grünkohl vom *Unterhauserhof* und Ricotta von *Amò*
serviert auf feiner Blumenkohlcreme

Ravioli al segale *Regiograno* fatti in casa
ripieni di cavolo verde del maso *Unterhauser* e ricotta di *Amò*
serviti su crema di cavolfiore

15,50

Zwei Graukäse-Pressknödel

serviert auf Rahm-Wirsing

Due canederli schiacciati al formaggio grigio
serviti su verza alla panna

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 Bratkartoffeln und wildem Brokkoli aus Sirmian,
serviert auf Sauce vom Bergsafran vom *Hauserhof*

Filetto di salmerino della Val Passiria arrostito con cubetti di patate saltate e
broccolo selvatico di Sirmiano servito su salsa allo zafferano del maso *Hauserhof*

30,00

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind mit Reis und gemischtem Salat

Bistecca di manzo nostrano alla cipolla con riso e insalata mista

29,90

Gulasch vom Alpen-Hirsch

serviert mit Blaukraut und zwei Steinpilzknödel

Gulasch di cervo delle Alpi

servito con cavolo rosso e due canederli ai porcini

30,00

Kartoffel-Kürbiströsti

serviert auf einer Creme von der Urkarotte
mit Bio-Shiitake Pilzen von *Kirnig* und Topinambur

Rösti di patate e zucca

con funghi shiitake bio di *Kirnig* e topinambur

20,50 ✂

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

Hausgemachtes Haselnusseis

mit Zwetschgenkompott und Zimtrumble

Gelato alla nocciola fatto in casa

con composta di prugne e crumble alla cannella

9,50

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

Als Dessertwein empfehlen wir:
Come vino da dessert Vi consigliamo:

Rosenmuskateller Pasithea Rosa | Kellerei Gïrlan

1 Glas / 1 bicchiere 5 cl 7,50

Goldmuskateller Passito Baronesse | Kellerei Nals Margreid

1 Glas / 1 bicchiere 5 cl 9,70