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.

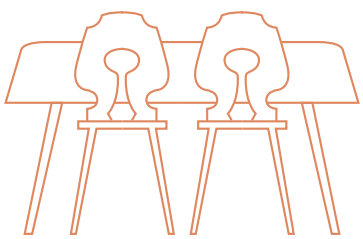
∅ mit diesem Signet gekenntzeichnete Gerichte sind vegetarisch.

/

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 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 feinen Kastanien-Selleriecreme mit marinierter Rucola,
dazu hausgebackenes Kartoffel-Thymianbrot

Mousse alla zucca del maso *Unterhauserhof*,
servita su una crema di castagne e sedano con rucola marinata
e pane alle patate e timo fatto in casa

15,00

SUPPEN / ZUPPE

der Südtiroler Gasthausküche
dalla cucina della Locanda Sudtirolese

Kastaniencremesüppchen
mit hausgemachtem Tirtl gefüllt mit Spinat und Champignons

Crema di castagne
con „tirtl" ripieno con spinaci e champignon

9,90

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 *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

Kastanien-Kartoffelteig-Pralinen
gefüllt mit Geflügel von *Wippland* auf Kürbiscreme

Praline alla pasta di castagne e patate
ripieni di pollame di *Wippland* servite su crema di zucca

14,00

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-Kürbisrösti
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 Kastanie - je Stück
Krapfen tradizionali fritti
ripieni al papavero o castagne - 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

Kastanientiramisù
Tiramisù alle castagne
8,80

Kastanien-Schokolademousse-Kugel
serviert auf Kakisauce
Sfera alla mousse di castagne e cioccolato
servita su salsa di cachi
10,90

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