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.

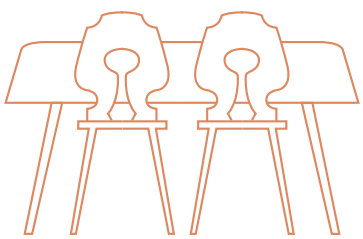
∅ mit diesem Signet gekenntzeichnete Gerichte sind vegetarisch.

/

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 Roten Beete mit hausgemachtem Apfelchutney,
dazu hausgebackene „Regiokorn"-Sauerteig-Focaccia mit Sonnenblumenkernen

Praline di formaggio fresco di capra biologico del caseificio *Burghof*,
su un carpaccio di barbabietole rosse con una mostarda alle mele,
accompagnate da focaccia „Regiograno" al lievito madre fatta in casa con semi di girasole
15,00

Hausgemachter Kalbskopfcarpaccio
mit Schalotten-Senfdressing, dazu Radicchio tardivo und Kartoffelcrunch,
dazu hausgebackenes Kartoffel-Thymianbrot

Carpaccio di testina di vitello fatto in casa, con radicchio tardivo e crunch di patate
e pane alle patate e timo fatto in casa

17,00

SUPPEN / ZUPPE

der Südtiroler Gasthausküche
dalla cucina della Locanda Sudtirolese

Topinambur-Kartoffelcremesüppchen
mit hausgemachtem Tirtl gefüllt mit Spinat und Champignons

Crema di topinambur e patate
con „tirtl" ripieno con spinaci e champignon

9,70

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 Thymian-Pappardelle
mit feinem Ragout vom Wipptaler Hirsch

Pappardelle al timo fatte in casa
con ragù di cervo dell'Alta Valle Isarco

17,00

Hausgemachte Ravioli
gefüllt mit Almkäse, serviert mit Radicchio
und gerösteten Haselnüssen

Ravioli fatti in casa
ripieni di formaggio di malaga, con radicchio e nocciole tostate

15,50

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 hausgemachten Kartoffel-Nuss-Kroketten, Fenchel und Oliven,
serviert auf Sauce vom Bergsafran vom Hauserhof
Filetto di salmerino della Val Passiria arrostito con crocchette di patate e nocciole,
finocchi e olive, servito su salsa allo zafferano del maso Hauserhof
29,00

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind
mit Reis und gemischtem Salat
Bistecca di manzo nostrano alla cipolla con riso e insalata mista
29,90

Ofenkürbis mit Rote-Beete-Spalten
serviert auf einer Creme aus Linsen und Sesam
Zucca al forno con spicchi di barbabietole rosse
serviti su crema di lenticchie e sesamo
20,00

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 Kastanie - je Stück
Krapfen tradizionali fritti
ripieni al papavero o castagne - al pezzo
2,20

Lebkuchen-Halbgefrorenes
mit Orangenmousse auf Glühweinsauce
Semifreddo al panpepato con mousse alle arance su salsa al vinbrulè
10,30

Zwei Topfenknödel mit Schokoladekern
serviert auf Bratapfelmus mit hausgemachtem Zimteis
(Zubereitungszeit ca. 15 Minuten)
Due canederli alla ricotta con cuore di cioccolato
serviti su purea di mele cotte con gelato alla canella fatto in casa
(tempo di preparazione circa 15 minuti)
11,00

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