



Unsere Gerichte aus der Südtiroler Gasthausküche *Le pietanze della cucina tradizionale dell'Alto Adige*

Bauernspeck vom Südtiroler Schwein <i>Bauernspeck del maiale nostrano</i>	€ 11,00
Hauschinken mit Apfelkren <i>Prosciutto cotto con rafano</i>	€ 10,00
Tiroler Brettl <i>Tiroler Brettl</i>	€ 12,00
Speck- oder Leberknödel in der Suppe <i>Canederli di speck oppure di fegato in brodo</i>	€ 6,00
Fritattensuppe <i>Consommé celestina</i>	€ 5,00
Spinatspatzlen mit gekochtem Schinken und Lauch <i>Gnocchetti verdi con prosciutto cotto e porri</i>	€ 10,00
Rohnenknödel auf Ragout vom Jungrind aus dem Ahrntal <i>Canederli di barbabietole rosse su ragout di manzo della Valle Aurina</i>	€ 11,00
Knödel Tris mit Sextner Graukas und Butter <i>Tris di canederli con formaggio grigio di Sesto e burro fuso</i>	€ 9,00

Herzlich willkommen im „Südtiroler Gasthaus“!

Genießen Sie unsere Köstlichkeiten aus der traditionellen Südtiroler Küche.
Die Gerichte werden aus hochwertigen heimischen Produkten, angepasst an die jeweilige Jahreszeit, nach überlieferten Rezepten auf altbewährte Weise zubereitet oder neu interpretiert.

Freuen Sie sich auf echte Südtiroler Genussmomente!



- Kalbsleber, geröstet oder Leberfilet in Butter und Salbei mit € 17,00
Apfelscheiben und Reis
Fegato di vitello alla veneziana o filetto di fegato al burro e salvia con fette di mela e riso
- Herrengröstel mit Krautsalat € 14,50
Herrengröstel e insalata di cappucci
- Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffel € 15,50
Bistecca di manzo con cipolle e patate saltate
- Rindstafelspitz mit gemischtem Gemüse, Apfelkren € 15,00
und grüner Kräutersauce
Manzo bollito con verdura mista, rafano e salsa verde

Benvenuti nella "locanda sudtirolese"!

Provate le squisitezze della cucina tradizionale dell'Alto Adige! Reinterpretati o preparati fedelmente secondo le ricette originali, i piatti sono a base di ingredienti locali di qualità e di stagione.

Scoprite tutto il piacere della cucina tipica sudtirolese!



Unsere Spargelgerichte mit der Margarete
I nostri piatti con gli asparagi Margarete di Terlano

- Spargelsalat mit Löwenzahn, knusprigen Bauchspeckwürfeln und Wachtelei** € 11,00
Insalata d'asparagi con dente di leone, dadetti di pancetta croccante e uovo di quaglia
- Filet vom Psairer Saibling auf Spargelcreme mit roh mariniertem Spargel und Radieschen** € 12,00
Filetto di salmerino della Val Passiria su crema d'asparagi e con asparagi crudi marinati e ravanello
- Gebrautes Kalbsbries mit kurz sautiertem Spargel, mit getrockneten Tomaten, Oliven und Sauerampfer** € 13,00
Animelle di vitello con asparagi saltati in padella con pomodori secchi, olive e acetosa
- Spargelcremesüppchen** € 6,00
Zuppetta d'asparagi
- Spargel-Bärlauchhüppchen mit Teigtaschen, gefüllt mit Psairer Saibling** € 7,50
Zuppetta d'asparagi con aglio orsino con ravioli ripieni di salmerino della Val Passiria
- Hausgemachte Schüttelbrotbandnudel mit Spargel, Speck und Bärlauchpesto** € 11,00
Tagliolini di Schüttelbrot fatti in casa con asparagi, speck e pesto di aglio orsino
- Hausgemachte Kartoffelnocken mit Spargel, Minze und Erbsenpürèe** € 11,00
Gnocchi di patate fatti in casa con asparagi, mentina e purè di piselli
Auf Anfrage glutenfrei mit Produkten von Dr.Schär – a richiesta senza glutine con prodotti di Dr.Schär
- Spargelrisotto mit Safran und Bärlauch (für 2 Personen)** € 22,00
Risotto con asparagi, zafferano e aglio orsino (per due persone)



Hausgemachte Dinkelteigtaschen, gefüllt mit Spargel, mit Kerbel, Butter und geraspeltem Parmesan <i>Ravioli di farina di farro fatti in casa con ripieno di asparagi, con cerfoglio, burro e scaglie di parmigiano</i>	€ 11,00
Hausgemachte Brennnesselbandnudel mit Spargel, Kohlrabi und Culatello <i>Tagliatelle d'ortica fatti in casa con asparagi, cavolo rapa e culatello</i>	€ 11,00
Spargel mit Hausschinken, Bozner Sauce und Apfelkren <i>Asparagi con prosciutto cotto, rafano e salsa bolzanina</i>	€ 20,00
Spargel mit Culatello und Bozner Sauce <i>Asparagi con Culatello e salsa bolzanina</i>	€ 20,00
Spargel nach Frühlingsart oder „alla parmigiana“ <i>Asparagi alla primavera o alla parmigiana</i>	€ 15,00
Spargel mit Bozner Sauce oder Bärlauch-Joghurtsauce <i>Asparagi con salsa bolzanina oppure con salsa allo yoghurt con aglio orsino</i>	€ 15,00
Spargel mit Bratl vom einheimischen Lamm, Bozner Sauce und Kartoffel <i>Asparagi con arrosto d'agnello nostrano, salsa bolzanina e patate</i>	€ 24,00
Spargel mit Kalbsfilet, Bozner Sauce und Kartoffel <i>Asparagi con filetto di vitello, salsa bolzanina e patate</i>	€ 26,00
Spargel mit Filet vom Kalbeljau, Kartoffel und Joghurt-Bärlauchsauce <i>Asparagi con filetto di merluzzo, salsa allo yoghurt con aglio orsino e patate</i>	€ 23,00
Scheiben von der einheimischen Kitzleber auf Spargelgröstel mit Speck und mit Bozner Sauce <i>Fette di fegato di capretto nostrano su gröstel d'asparagi con speck e con salsa bolzanina</i>	€ 20,00

Für unsere Bozner Sauce verwenden wir Südtiroler Freilandeier
Per la nostra salsa bolzanina usiamo uova di galline con accesso all'aperto

Kalte Vorspeisen

Antipasti

Blattsalate mit Räucherkäse und gerösteten Speckstreifen <i>Insalatina con formaggio affumicato e speck arrostito</i>	€ 9,00
Culatello mit Ziegenfrischkäsemousse <i>Culatello con mousse di formaggio fresco di capra</i>	€ 11,00
Carpaccio vom Rind mit Parmesanscheiben <i>Carpaccio di manzo con scaglie di grana</i>	€ 12,00

Unsere Nudelgerichte

Primi piatti

Hausgemachte Hanfbandnudel mit geschmorter Paprika, Rosmarin, Oliven und Ziegenfrischkäse <i>Tagliolini di farina di canapa fatti in casa con peperone stufato, rosmarino, olive e formaggio fresco di capra</i>	€ 11,00
Hirtenmaccheroni <i>Maccheroni alla pastora</i>	€ 8,50

Hauptgerichte

Secondi piatti

Unser Tatare vom Ahrntaler Jungrind mit Toastbrot und Butter <i>La nostra tartara di manzo della Valle Aurina con crostini e burro</i>	€ 17,50
Cordon Bleu oder Wiener Schnitzel mit Röstkartoffel <i>Cordon Bleu o cotoletta alla milanese e patate saltate</i>	€ 14,50
Filet vom Rind mit Krenkruste oder Pfeffersteak mit Röstkartoffel <i>Filetto di manzo con crosta al rafano o filetto al pepe con patate saltate</i>	€ 25,00
Rinds- oder Kalbsschnitzel vom Grill und Gemüse <i>Bistecca di manzo o di vitello ai ferri e verdura cotta</i>	€ 15,00
Tagliata vom Alpenrind mit geraspelttem Parmesan auf in geschmorten Datteltomaten und Röstkartoffel <i>Tagliata di manzo Alpenrind con scaglie di parmigiano su datterini brasati con patate saltate</i>	€ 18,00

Brot/pane € 0,50

Wir möchten den ursprünglichen Geschmack unserer Rohstoffe erhalten und unterstreichen und verwenden deswegen keine Geschmacksverstärker und keine Farbstoffe.

Per sottolineare il gusto e il sapore puro e originale delle nostre materie prime non usiamo insapicatori e coloranti.