



Wir empfehlen heute
Noi consigliamo

Kalbsbries auf zweierlei Blumenkohl, mit Bohnenkraut € 13,00
und Wachtelei aus Jenesien

*Animelle di vitello su duetto di cavolfiore, con santoreggia
e uovo di quaglia di S. Genesio*

Bauernspeck vom Südtiroler Schwein € 11,00
oder Hausschinken mit Apfelkren

*Bauernspeck del maiale nostrano
oppure prosciutto cotto con rafano*

Gefüllte Zucchiniblüten aus Sirmian auf eingelegter Aubergine € 12,00
und mit Ofentomaten

*Fiori di zucchine di Sirmiano ripiene su melanzane sott'olio
e con pomodori al forno*

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!

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!



Patauner

- Speck- oder Leberknödel in der Suppe € 6,00
Canederli di speck o di fegato in brodo
- Milzschnittensuppe € 6,00
Crostini di milza in brodo
- Kalte, leicht pikante Tomaten-Paprikasuppe € 7,50
mit Büffelmozzarella und Ysop
*Zuppa di pomodoro e peperone piccante
con mozzarella di bufala e issopo*
- Hausgemachte Teigtaschen aus gebranntem Mehl, gefüllt mit € 11,00
Kalbszunge und Sellerie, mit Erbsencreme und knusprigen Bauchspeckwürfeln
*Ravioli di grano arso con ripieno di lingua di vitello e sedano, con crema di
piselli e pancetta croccante*
- Kartoffelnocken mit „olls wos der Kohlrabi hergib“, € 11,00
Olivenkraut und Culatello
Gnocci di patate con variazione di cavolo rapa, santolina e culatello
- Hausgemachte Schüttelbrotbandnudel mit Speck, € 11,00
Spitzkohl und Salbei
Tagliatelle di Schüttelbrot con Speck, cavolo cappuccio appuntito e salvia
- Brennnesselknödel mit geschmolzener Butter € 9,00
und Paprikakompott mit Chili
Canederli d'ortica con burro fuso e composta di peperone con chili



Unser Tatare vom Afinger Grauvieh mit Toastbrot und Butter	€ 17,50
<i>La nostra tartara di manzo di razza grigio alpina di Avigna, pane tostato e burro</i>	
Fleischkrapfl vom Afinger Grauvieh mit Karottenpürée und grünen Bohnen	€ 15,50
<i>Polpette di manzo di razza grigio alpina di Avigna con purè di carote e fagiolini</i>	
Filet vom Psairer Saibling auf Mangold und Erdbeerspinat mit Basilikumkartoffel	€ 18,50
<i>Filetto di salmerino della Val Passiria su bietola e spinaci e con patate al basilico</i>	
Tagliata vom Alpenrind mit Parmesanraspeln auf geschmorten Cocktailtomaten mit Röstkartoffel	€ 18,50
<i>Tagliata di manzo Alpenrind con scaglie di parmigiano, pomodorini e patate saltate</i>	
Kalbsleber, geröstet oder Leberfilet in Butter und Salbei mit Reis	€ 17,00
<i>Fegato di vitello alla veneziana o filetto di fegato al burro e salvia con riso</i>	
Herrengröstel mit Krautsalat	€ 14,50
<i>Herrengröstel e insalata di cappucci</i>	
Rindstafelspitz mit gemischtem Gemüse, Apfelkren und grüner Kräutersauce	€ 15,50
<i>Manzo bollito con verdura mista, rafano e salsa verde</i>	
Wiener Schnitzel oder Cordon bleu vom Kalb mit Röstkartoffel	€ 16,50
<i>Cololetta alla milanese oppure Cordon bleu di vitello con patate saltate</i>	



Patauner

Folgende Weine bieten wir Ihnen glasweise an:
I nostri vini a bicchiere:

	Glas	Viertel	Halbe
	Bicch.	Quarto	Mezzo
<u>Weißweine/Vini bianchi:</u>			
Terlaner Sauvignon Winkl 2019, KG Terlan	4,20	8,40	16,80
Pinot bianco Eich 2018, Kornell - Florian Brigl	4,00	8,00	16,00
Terlaner Chardonnay 2018, Weingut Donà	4,00	8,00	16,00
Kerner 2018, Eisacktaler Kellerei	3,50	7,00	14,00
<u>Rosèwein/Rosato</u>			
448 s.l.m. 2018, Kellerei Girlan	3,20	6,40	12,80
<u>Rotweine/Vini rossi:</u>			
St. Magdalena Fliederhof 2018, Stefan Ramoser	3,20	6,40	12,80
St. Magdalener classico Insriger 2018, Griesbauerhof	3,50	7,00	14,00
Südtiroler Gashaus-Wein - Vino delle Locande Sudtirolesi			
Cabernet Ris. Kastèlt 2017, Kellerei Schreckbichl	4,50	9,00	18,00
Südtiroler Lagrein 2018, Kellerei Bozen	3,50	7,00	14,00
Torilan 2017, (Merlot-Cabernet), KG Terlan	3,50	7,00	14,00
Blauburgunder Marith 2019, Kornell - Florian Brigl	4,50	9,00	18,00



Eppes fürn Gluscht

Dolci golosità

Haselnusshalbgefrorenes mit heißer Schokolade	€ 6,00
<i>Semifreddo con nocciole caramellate e cioccolato calda</i>	
Unser Apfelstrudel	€ 3,50
<i>Il nostro strudel di mele</i>	
Schokoladetorte	€ 3,50
<i>Torta al cioccolato</i>	
Crème Caramel	€ 3,50
<i>Crème caramel</i>	
Crème brûlé mit Kirschenkompott	€ 6,00
<i>Crème brûlé con ciliegie sciroppate</i>	
Panna cotta mit Sirmianer Erdbeeren	€ 6,00
<i>Panna cotta con fragole di Sirmiano</i>	
Irish Coffee	€ 7,00
<i>Irish Coffee</i>	
Auswahl von Südtiroler Käse mit hausgemachter Mostarda	€ 10,00
con grünen Tomaten mit Chili	
<i>Selezione di formaggi dell'Alto Adige e mostarda di pomodoro verde con chili fatta in casa</i>	



Patauner

**Genießen Sie Südtirol!
Godetevi l'Alto Adige!**

Innereien und Wurstwaren:

Interiora e salumi:

Metzgerei/Macelleria Nigg

Fleisch/carni:

(Auswahl/selezione)

Verband Südtiroler Kleintierzüchter

Martin Höller, Glaning/Cologna

Metzgerei Egger, Jenesien

Saibling/salmerino/Forelle/trota

Fischzucht Schiefer, Passeier/Val

Passiria

Gemüse, Kartoffel, Obst und Beeren:

Verdura, frutta e bacche:

Stefan Faller, Sirmian/o

Larchhof, Terlan/o

Wegscheiderhof, Montigl/Terlan

Eigener Garten/dal nostro orto

Kastanien/castagne

Anton Sebastian Santer, Völlan

Wegscheiderhof, Montigl/Terlan

Milch, Milchprodukte und Käse aus Südtirol

Latte, derivati dal latte e formaggi

bezogen über Gastrofresh

Käse von kleinen Käsereien,

bezogen über Degust /formaggi

locali di Degust

Freilandeier/uova di allevamento all aperto:

Kirchsteighof, Afing

Wachteleier/uova di quaglia

Oberfreihof, Flaas

Kräuter/spezie:

eigener Garten/dal nostro orto

Verschiedene Mehlsorten:

diversi tipi di farina:

Schlössl Mühle, Bozen

Meraner Mühle, Lana

Rieper

Marmeladen und Mostarde:

hausgemacht/fatti in casa

Freuen Sie sich auf echte Südtiroler Genussmomente!

Assaporate momenti di vero piacere in Alto Adige!