

Grüß Gott im „Unterwirt“:

Wir heißen Sie im „Landgasthof zum Hirschen“, einem Mitgliedsbetrieb der Kooperationsgruppe **„Südtiroler Gasthaus“**, herzlich willkommen! Mit unseren Gerichten verbinden wir gelebte Landwirtschaft mit lebendiger Gastronomie. Wir kochen nach traditionellen Rezepten, verwenden vergessene Zutaten und erwecken diese, indem wir sie immer wieder neu und zeitgemäß interpretieren, zu neuem Leben. Wir lieben akkurat selbst Gemachtes und respektieren die Kreisläufe der Natur. Aus diesem Grund finden Sie in dieser Speisekarte Teigtaschen, Schlutzkrapfen, Knödel, Nocken und andere Teigwaren, allesamt hausgemacht. Die Salate vom Buffet und das schonend zubereitete Gemüse auf Ihrem Teller sind vorwiegend saisonabhängig und stammen, sofern möglich, von den umliegenden Bauernhöfen.

Besonders freut es uns, Ihnen unser Fleisch aus natürlicher Eigenproduktion von bester Qualität zu kredenzen. Wir verwerten dabei möglichst das ganze Tier und sind überzeugt, dass der naturnahe Produktionskreislauf, lange Transportwege werden vermieden, Mensch und Tier zu Gute kommt. Es entstehen daraus Rindsgulasch oder -geselchtes, eine haustypische Rosswurst und viele andere leckere Räucherwaren und Fleischgerichte. Probieren Sie selbst – Mahlzeit ist die schönste Zeit!

Die Küchenbrigade wird von Küchenchefin Maria Theresia Lutz angeführt.

Das Hirschenteam steht Ihnen gerne bei familiären Festlichkeiten zur Seite: Reservieren Sie Ihre Erstkommunion, Hochzeit, Tauf- oder Geburtstagsfeier beim „Unterwirt“.

Benvenuti all'“Unterwirt”

Siamo lieti di darvi il benvenuto nell'Antica Locanda al Cervo”, esercizio del gruppo **“locanda sudtirolese”!** I piatti che vi proponiamo sono il risultato di un felice connubio tra materie prime nostrane e creatività: amiamo preparare ricette tradizionali e utilizzare ingredienti dimenticati che, interpretati di volta in volta in chiave innovativa e moderna, riacquistano nuova vita. Abbiamo molto a cuore la produzione casalinga e il rispetto dei cicli naturali: ecco perché, in questo menù, trovate molte pietanze preparate a mano, come i ravioli, gli “Schlutzkrapfen”, i canederli, gli gnocchi. Sia le insalate del buffet che le verdure cotte a vapore sono preferibilmente di stagione e provengono, per quanto possibile, dai masi dei dintorni.

Siamo particolarmente orgogliosi della carne che vi proponiamo: è di nostra produzione e della migliore qualità. Siamo convinti che il ciclo produttivo locale, senza lunghi trasporti, sia benefico per l'uomo e gli animali, come dimostrano i nostri eccellenti prodotti affumicati e i piatti a base di carne: provate il gulasch di manzo o la carne affumicata, così come la tipica salsiccia di puledro!

Il nostro team di cuochi è diretto dallo Chef Maria Theresia Lutz.

Lo staff del Cervo è a vostra disposizione anche per feste familiari e ricorrenze come prime comunioni, matrimoni, battesimi o compleanni.

Kleine Vorspeisen

Carne Salada vom heimischen Rind mit Kohlrabi € 12,90

Kalbskopf, aus natürlicher Eigenproduktion, sauer € 9,50

Hausgemachte Coppa mit Birne und Ricotta vom Rassnerhof € 11,90

Frische Salate vom Buffet € 5,20

gerne auch traditionell

Vorspeisenteller mit hausgeräucherten Fleischspezialitäten
(Speck, G'selchtes, Rosswurst) mit Apfelkren € 10,90

Südtiroler Käsevariation mit hausgemachter Mostarda € 11,90

Südtiroler Speck, dünn geschnitten, mit Apfelkren € 9,00

Suppen (wer long supp isst, leb long!!)

Klare Kraftbrühe mit Käseschöberl und Gemüsestreifen € 5,90

Wildkräutersuppe € 6,20

Jenesier Kraftbrühe mit zwei Speckknödeln (frisch gekocht) € 5,90

Antipasti

Carne Salada di manzo nostrano con rapa bianca € 12,90

Testina di vitello all'agro di produzione propria € 9,50

Coppa della casa con pera e ricotta € 11,90

Buffet di verdure e insalate fresche € 5,20

Piatto di speck Alto Adige con rafano alla mela € 9,00

Antipasto freddo di carne nostrana affumicata
(speck, carne affumicata, salsiccia di puledro)
con rafano e sottaceti della casa € 10,90

Formaggi Alto Adige assortiti con mostarda della casa € 11,90

Zuppe

Zuppa di erbe selvatiche € 6,20

Pastina della casa di uova e formaggio in brodo di carne € 5,90

Due canederli allo speck in brodo € 5,90

Warme Vorspeisen

Kresseknödel auf Fenchel-Apfel-Salat * € 9,90

Risotto mit Pfifferlinge und Parmesankäse * € 11,90

Hausgemachte Dinkeltagliatelle mit Linsen-Gemüseragout und Speckchips * € 12,90

Brennenselpätzle mit Fohlenragout * € 11,90

Unsere Schlutzkrapfen mit Parmesan und Butter * € 11,90

Spaghetti Tomaten, Bolognese, Carbonara oder „aglio olio“ * € 6,90

Primi piatti caldi

Canederli di crescione su finocchio marinato con mela * € 9,90

Risotto con galinacci e Grana * € 11,90

Tagliatelle della casa al rago

ut di verdure con lenticchie e speck rosolato * € 12,90

Gnocchi di farina e ortica con ragù di puledro * € 11,90

Mezze lune fatte in casa con spinaci al burro fuso * € 11,90

Spaghetti al pomodoro, ragù, carbonara oppure aglio olio * € 6,90

* als Hauptspeise + 2,50 € | * pietanza unica + 2,50 €

Hauptspeisen

Filet von der heimischen Forelle und viel Gemüse in der Folie im Ofen gegart € 14,90

„Scaloppine“ vom Fohlen aus natürlicher Eigenproduktion
mit Kartoffel-Pfifferling-Gröstl € 17,90

Steak vom heimischen Kalb
mit Avocado und Almkäse, dazu Dauphinkartoffeln und Zucchini € 21,90

Gegrillte Lammkoteletts auf gartenfrischem Blattspinat und Kartoffeldreiecken € 18,90

unsere Klassiker:

Wienerschnitzel vom heimischen Kalb
mit Röstkartoffeln und Preiselbeermarmelade € 16,00

Saftgulasch vom heimischen Rind mit zwei Speckknödeln € 13,90

Secondi piatti

Filetto di trota e verdure fresche in cartoccio al forno € 14,90

Scaloppine di puledro con
“Gröstel” di gallinacci e patate € 17,90

Steak di vitello nostrano con avocado e formaggio,
patate dauphine e zucchini € 21,90

Braciole di agnello su spinaci freschi dall'orto e patate al forno € 18,90

Piatti tipici:

Bistecca alla milanese di vitello nostrano
con patate saltate e mirtilli rossi € 16,00

Gulasch di manzo nostrano con due canederli allo speck € 13,90

Die Küche der Gruppe „Südtiroler Gasthaus“

– regional, saisonal, gut! –

Die Gastwirtinnen und Gastwirte der Gruppe „Südtiroler Gasthaus“ setzen sich für typische und einheimische Gasthausgerichte ein. Dafür wird das kulinarische Angebot stets auf die jeweilige Saison abgestimmt. Einen wichtigen Stellenwert bilden hierbei heimische, landwirtschaftliche Produkte, die durch eine enge Zusammenarbeit mit der heimischen Landwirtschaft angeboten werden können.

Genießen Sie Südtirol von seiner kulinarischen Seite - die Zutaten für unsere traditionelle Südtiroler Küche beziehen wir von folgenden lokalen Erzeugern:

Gemüse vom Malgorerhof, Obermaurerhof, Apfelsaft: Weissenhof, Vöran
Beeren vom Roanerhof und Willelehof, Eier vom Kirchsteigerhof in Aving und Eggerhof in Aldein,
Milch und Milchprodukte von Mila Bozen, Sennerei Algund und Meran,
Fohlenfleisch aus eigener Zucht, Rind und Kalb von Bauern vor Ort, Sarntal oder Kovieh in Bozen,
Marmeladen, Mostarden und Sirupe werden in unserer Küche produziert

Freuen Sie sich auf echte Südtiroler Genussmomente!

La cucina del gruppo „Locanda sudtirolese“ – regionale, stagionale, buona! –

Gli osti del gruppo „Locanda sudtirolese“ puntano sui piatti tipici e locali della nostra tradizione gastronomica. Le proposte culinarie sono sempre ispirate dai prodotti di stagione. Si apprezzano, in particolare, i prodotti agricoli locali disponibili grazie alla stretta collaborazione con il settore agricolo locale.

Godetevi le specialità culinarie dell’Alto Adige – gli ingredienti dei piatti tradizionali dell’Alto Adige sono forniti dai seguenti produttori locali:

Verdure: Maso Malgorer, Obermaurer e Trattner; Frutta: Maso Roaner e Willele;
Uova: Maso Kirchsteigerhof di Avigna e Eggerhof di Aldino;
Latte e prodotti di latte: Mila, latteria di Lagundo, latteria di Merano;
Carne di puledro: allevamento nostro, Manzo e vitello: diversi contadini del paese, Val Sarentino oppure Kovieh di Bolzano; Marmellate, sciroppi e mostarde di produzione propria
Succo di mela: Weissenhof

Assaporate momenti di vero piacere dell’ Alto Adige!

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

Substances or products that cause allergies or intolerances

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze: Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:

Our dishes and beverages can contain the following substances:

Cereali contenenti glutine , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	Glutenhaltiges Getreide , namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	Cereals containing gluten , namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Crustaceans and products thereof
Uova e prodotti a base di uova	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Eggs and products thereof
Pesce e prodotti a base di pesce	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Fish and products thereof
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Peanuts and products thereof
Soia e prodotti a base di soia	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Soybeans and products thereof
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Milk and products thereof (including lactose)
Frutta a guscio , vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Schalenfrüchte , namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	Nuts , namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
Sedano e prodotti a base di sedano	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Celery and products thereof
Senape e prodotti a base di senape	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Mustard and products thereof
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sesame seeds and products thereof
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
Lupini e prodotti a base di lupini	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Lupin and products thereof
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Molluscs and products thereof

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos. Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

If the substances specified above provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.