



Das Echte, Unverfälschte.

**Bei uns stehen die Zutaten im Mittelpunkt. Wertvoll, lokal und vertraut.**

Als unser Sohn 2017 auf die Welt kam und bald schon anfing Fleisch und Gemüse zu essen, beschäftigten wir uns noch mehr mit der Zusammensetzung unserer Speisen, mit den Rohstoffen und ihrer Herkunft. Auf der Suche nach der besten Qualität wurden wir ganz in der Nähe fündig: Heute kommt ein Großteil unserer Zutaten von heimischen Bauern, die wir persönlich kennen und denen wir vertrauen. Und weil wir stets auf der Suche nach Bereicherungen für unsere Gäste sind, beinhaltet unsere Speisekarte neben den Klassikern der Südtiroler Küche auch täglich wechselnde regionale und saisonale Spezialitäten.

Genuss und Hochwertigkeit der Zutaten sind uns dabei genauso ein Anliegen wie die Pflege der Gastfreundschaft in unseren Restaurantstuben.

In diesem Sinne freuen wir uns, Ihnen Südtirol auf den Teller zu bringen, und wünschen einen guten Appetit!

Maria Gasser und Klaus Gander

Sapori autentici, genuini.

**Da noi al Turmwirt gli ingredienti sono i veri protagonisti. Preziosi, regionali e inconfondibili.**

Nel 2017, quando nacque nostro figlio e iniziò presto a mangiare carne e verdure, iniziammo a dedicare qualche pensiero in più alla composizione dei nostri piatti, alle materie prime e la loro provenienza. Il nostro viaggio alla ricerca della migliore qualità fu corto: la gran parte dei nostri ingredienti preferiti oggi proviene dai contadini locali che conosciamo di persona e dei quali ci fidiamo ciecamente. E siccome siamo sempre alla ricerca di nuove prelibatezze per i nostri clienti, il menù del Turmwirt vi sorprende anche con specialità regionali della stagione che variano di giorno in giorno, oltre ai piatti "classici" della cucina altoatesina.

Momenti piacevoli e ingredienti pregiati: sono questi i nostri obiettivi, oltre all'ospitalità di casa nelle „stuben“ del nostro ristorante.

In questo senso siamo lieti di portarvi l'Alto Adige in tavola e vi auguriamo buon appetito!

Maria Gasser e Klaus Gander

## Kalte Vorspeisen | Antipasti

Speck von der Metzgerei Niederbrunner aus Mühlwald,  
Bauchspeck von der Prantner Alm in Wiesen, Ziegen- Kaminwurze  
von der Goasroscht im Ahrntal und frischer Meerrettich mit Preiselbeeren  
*Speck tirolese di qualità della macelleria Niederbrunner, pancetta della malga  
Prantner di Prati, salsiccia affumicata di capra della Goasroscht della Valle Aurina  
e rafano fresco con mirilli rossi* 13,00 €

Saures Rindfleisch, dünn geschnitten mit Zwiebeln  
*Manzo lessa tiepido marinato con cipolle* 13,00 €

Hausgebeizter Saibling aus dem Passeiertal auf Fenchel, Kohlrabi und rote Bete  
Salmerino della Val Passiria marinato con cavolo rapa, finocchio e barbabietole  
16,00 €

Kleine gemischte marinierte Blattsalate vom Biohof Waldförster in Mareit  
*Insalatina mista condita dal maso bio Waldförster di Mareta* 5,50 €

## Suppen | Zuppe

Suppe von Gerste aus Stilfes, Gemüse und Selchfleisch  
*Zuppa d'orzo di Stilfes (Vipiteno), verdure e carne affumicata* 9,00 €

Kitzleberknödel in der Suppe  
*Canederli di fegato di capretto in brodo* 9,00 €

## Warme Vorspeisen | Primi piatti

Steckrübenschlutzkrapfen mit Kloatznmehl (getrocknete Birnen)  
*Mezzelune farciti con navone (una rapa) e farina di pere secche* 12,00 €

Dreierlei Knödel (Spinat-, Rote Bete- und Käseknödel)  
*Tris di canederli (spinaci, barbabietole e formaggio)* 12,00 €

**Hausgemachtes Brot und Gedeck: 1,80 € pro Person**  
***Pane fatto in casa e coperto: 1,80 € a persona***

## Hauptspeisen | Secondi piatti

„Was der Bauer nicht kennt....“ Frei nach diesem – zugegebenermaßen etwas überholten Spruch – landet bei uns nur einheimisches Fleisch auf dem Teller. Metzger, Bauern und Jäger unseres Vertrauens beliefern uns mit ganzen Tieren, die wir selbst zu allerhand Köstlichkeiten verarbeiten.

*„Non si può apprezzare ciò che non si conosce“, come si suol dire dalle nostre parti. Pertanto usiamo solo carni nostrane per le nostre pietanze. Insieme ai contadini, macellai e cacciatori di fiducia ci fornisce l'animale intero che poi viene processato da noi stessi per creare una varietà di piatti gustosi.*

Heimische Fleischhauptspeise des Tages  
*Carne nostrana con contorni* 27,00 €-31,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren  
*Cotoletta di vitello alla milanese con patate arrostate e mirtilli rossi* 19,00 €

Einheimische Fischhauptspeise mit Beilagen vom Biohof  
*Pesce nostrano con contorni del contadino* 27,00 €

## Desserts und Käse | Dolci e formaggi

Sorbet  
*Sorbetto* 4,00 €

Warmes Mohntörtchen mit Honighalbgefrorenem  
*Tortino caldo ai semi di papavero e semifreddo al miele* 8,50 €

Zwetschgenknödel mit Sauerrahmeis  
*Canederli alle prugne con gelato di panna acida* 9,00 €

Auswahl an Käse von kleinen Hofsenneereien aus Südtirol  
mit Honignüssen und Chutney  
*Formaggi assortiti di piccoli masi dell'Alto Adige  
con noci al miele e chutney fatto in casa* 8,00 €- 17,00 €

**Unsere Ruhetage: Dienstag und Mittwoch**  
**Giorni di chiusura: Martedì e mercoledì**