



Empfehlungen aus unserer **Südtiroler Gasthausküche** *Pietanze della nostra cucina sudtirolese*

Kalte Vorspeisen

Antipasti

Brettl mit verschiedenen Räucherspezialitäten vom Südtiroler Freilandschwein (Obertimpflerhof, Vöran) mit hauseingelegtem Wurzelgemüse € 15,00

Tagliere di speck e salumi misti di maiale dell'Alto Adige da allevamento all'aperto (Obertimpflerhof, Verano) con ortaggi di radice sott'aceto fatti in casa

Pralinen vom Bio-Ziegenfrischkäse (David's Goashof, Lajen) serviert auf Rote Beete Tartar, Apfel-Chicorée und karamellisierten Haselnüssen € 13,50

Praline di formaggio biologico fresco di capra di Laion servite su tartare di rapa rossa e insalata belga alla mela e nocciole caramellate



Suppen

Zuppe

Vegetarische „Regionkorn“ Gerstsuppe mit Wurzelgemüse € 7,90
Zuppa d'orzo "Regiokorn" con ortaggi da radice



Terlaner Weinsuppe mit Zimtbrotwürfel € 7,90
Zuppa al vino di Terlano con crostini alla cannella



Warme Vorspeisen

Primi piatti

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Südtiroler Almkäse, serviert auf Creme von der Urkarotte* € 12,70

Ravioli fatti in casa con ripieno di formaggio di malga, serviti su crema di carota viola *



Knödel vom Wurzelgemüse serviert auf gedünstetem Chinakohl* € 9,80
Canederli agli ortaggi da radice serviti su cavolo di Pechino*



(*Vorspeisen als große Portion - porzione grande + 2,00-3,00 €)



Hauptspeisen

Secondi piatti

- Gulasch vom Südtiroler Rind mit zwei Speckknödel € 16,00
Gulasch di manzo sudtirolese con due canederli allo speck
- Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Passeiertal € 23,50
mit Grünkohl (Unterhauserhof, Sirmian) und gegrillter Polenta,
serviert auf Blumenkohlcreme
Filetto di salmerino arrostito della Val Passiria
con cavolo riccio (maso Unterhauser, Sirmiano) e polenta grigliata
servito su crema di cavolfiore

Dessert

Dolci

- Hausgemachte Kuchen € 4,00
mit Eiern von glücklichen, hofeigenen Hühnern
(mit frischer Sahne von Südtiroler Bergbauernhöfen + 0,60 €)
Torte fatte in casa
con uova di galline felici dal proprio allevamento
(con panna fresca dai masi di montagna sudtirolesi + 0,60 €)
- Gebackene Krapfen € 9,50
gefüllt mit Quitten aus eigenem Anbau, serviert mit Nougateis
Krapfen con ripieno di mela cotogna della nostra coltivazione
serviti con gelato gianduia

Bei der Zubereitung unserer Gerichte legen wir Wert auf die Verarbeitung von frischen und regionalen Produkten. Nur im Bedarfsfall greifen wir auf Tiefkühlprodukte zurück.

L'utilizzo di prodotti genuini, regionali e freschi fa parte della nostra filosofia. Solo in caso di necessità utilizziamo prodotti surgelati.

Weitere Gerichte aus unserer Apollonia Küche
Ulteriori pietanze della nostra cucina Apollonia

Kalte Vorspeisen

Antipasti

Lauwarme Passeirer Lachsforelle
serviert mit Salat vom Löwenzahn und Petersilienwurzel € 13,90
Filetto di trota salmonata della Val Passiria
servita tiepida su insalata di dente di leone e rapa di prezzemolo

Suppe

Zuppa

Zwei Speckknödel in der Rindfleischbrühe € 7,50
Due canederli allo speck in brodo di manzo

Warme Vorspeisen

Primi piatti

Spinatspätzle mit Rahm und Schinken* (auch vegetarisch möglich) € 8,70
Gnocchetti agli spinaci fatti in casa con panna e prosciutto*
(disponibili anche in versione vegetariana)

Lasagne mit Hackfleischsauce vom heimischen Rind- und Schweinefleisch* € 8,90
Lasagne al ragù di carne di manzo e maiale nostrano*

(*Vorspeisen als große Portion – porzione grande + 2,00-3,00 €)

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

Hauptspeisen

Secondi piatti

In der Pfanne gebratenes Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes Frites Cotoletta alla milanese di vitello fatta in padella con patate fritte	€ 17,50
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	€ 23,90
Zwiebelrostbraten vom Südtiroler Rind mit Reis und gemischtem Salat Bistecca di manzo sudtirolese alla cipolla con riso e insalata mista	€ 23,00

Dessert

Dolci

Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille Crème brûlée alla vaniglia Tahiti	€ 6,50
Dessertvariation von der Schokolade Variazione di dolci al cioccolato	€ 11,00
Panna Cotta von der Tonkabohne serviert mit warmen Schwarzbeeren und Kürbiskernkrokant Panna cotta alla fava tonka servita su mirtilli neri caldi e croccante di semi di zucca	€ 8,90

Dessertwein

Vino da dessert

Zu unseren Desserts empfehlen wir Ihnen ein Glas:
Con i dolci Vi consigliamo un bicchiere di:

Petit Manseng „Aurie“	Kellerei St. Pauls	€ 6,50
Goldmuskateller Passito Baronesse	Kellerei Nals & Margreid	€ 8,80