



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

Kalte Vorspeisen

Antipasti

Pralinen aus Ziegenfrischkäse vom Lechnerhof
mit Sonnenblumenkernen und fermentiertem Gemüse

Praline di formaggio fresco di capra dal maso "Lechner",
con semi di girasole e verdura fermentata € 10,90

Lauwarmer, hausgemachter Kalbskopfcarpaccio
mit Löwenzahn-Specksalat und Kartoffeldressing

Carpaccio di testina di vitello tiepido fatto in casa
con insalata di dente di leone e speck e condimento alle patate € 11,60

Suppen

Zuppe

Zwei Speckknödel in der Rindfleischbrühe

Due canederli allo speck in brodo di manzo € 6,70

Bärlauch-Frittaten in der Rindfleischbrühe

Celestina all' aglio orsino in brodo di manzo € 6,20

Warme Vorspeisen

Primi piatti

Hausgemachte Ravioli mit Almkäsefüllung
serviert auf Paprika-Fenchelcreme und Frühlingslauch*

Ravioli fatti in casa con ripieno di formaggio di malga
serviti su crema di peperoni e finocchio e porro primavera* € 11,50

Nalser Bärlauchpressknödel
mit Graukäse vom Knollhof, dazu geschmolzene Tomatenwürfel*

Canederli schiacciati all' aglio orsino di Nalles
e formaggio grigio dal maso Knoll con cubetti di pomodori saltati* € 9,70

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



Hauptspeisen

Secondi piatti

Gulasch vom Südtiroler Rind mit zwei Speckknödel Gulasch di manzo sudtirolese con due canederli allo speck	€ 14,20
Zwiebelrostbraten vom Südtiroler Rind mit Reis und gemischtem Salat Bistecca di manzo sudtirolese alla cipolla con riso e insalata mista	€ 21,50
Gebratenes Lachsforellenfilet aus Passeier auf Kartoffel-Lauchtaler mit Wirsing und Kräuterschaum Filetto di trota salmonata arrostito della Val Passiria servito su fritella di patate e porro con verza e schiuma alle erbe	€ 18,70

Dessert

Dolci

Hausgemachte Kuchen (mit frischer Sahne von Südtiroler Bergbauernhöfen + 0,60 €) Torte fatte in casa (con panna fresca dai masi di montagna sudtirolesi + 0,60 €)	€ 3,70
Gebackene Apfel-Mohnkrapfen mit Topfeneis Piccoli krapfen al papavero e mela con gelato alla ricotta	€ 8,90

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

Suppe

Zuppa

Rote Beete-Apfelcremesüppchen mit hausgebeiztem Passeirer Saiblingsfilet
Crema di rape rosse e mela con filetto di salmerino della Val Passiria marinato € 7,80

Warme Vorspeisen

Primi piatti

Lasagne mit Hackfleischsauce vom heimischen Rind- und Schweinefleisch*
Lasagne al ragù di carne di manzo e maiale nostrano* € 8,10

Hausgemachte Spinatspätzle mit Rahm und Schinken*
Gnocchetti agli spinaci fatti in casa con panna e prosciutto* € 8,10

Hausgemachte schwarzplentene Pappardelle
mit feinem Ragù vom Sirmianer Lamm
Pappardelle al grano saraceno fatte in casa
con ragù d' agnello di Sirmiano € 13,50

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

Um die Qualität unserer Speisen weiterhin kontinuierlich zu verbessern, verzichten wir seit geraumer Zeit auf Geschmacksverstärker: Nur die besten Zutaten, frisches Gemüse und Gewürze bringen den Geschmack in unsere Speisen. Sollten Sie trotzdem nicht ganz darauf verzichten können, so lassen Sie es uns wissen.

Hauptspeisen

Secondi piatti

In der Pfanne gebratenes Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes Frites	
Cotoletta alla milanese di vitello fatta in padella con patate fritte	€ 16,50
Entrecôte vom Südtiroler Rind mit Kräuterbutter, hausgemachten Kartoffel-Bärlauchkroketten und frischem Marktgemüse	
Bistecca di manzo sudtirolese alla griglia con burro alle erbe, crochette di patate all'aglio orsino fatte in casa e verdura cotta fresca	€ 22,20
Geröstl vom gekochten Südtiroler Rindfleisch und Topinambur mit Krautsalat	
“Geröstl” di manzo sudtirolese e topinambur con insalata di cappuccio	€ 17,90

Dessert

Dolci

Riegel von der weißen Schokolade und Himbeere mit Pistazie	
Fetta di cioccolata bianca e lamponi con pistacchio	€ 9,80
Vanille-Creme Brûlée	
Creme brûlée alla vaniglia	€ 5,90
Hausgemachtes Sorbet, verschiedene Sorten, je Kugel	
Sorbetto a cucchiaio fatto in casa, per gusto	€ 2,20

Dessertwein

Vino da dessert

Zu unseren Desserts empfehlen wir Ihnen ein Glas (5 cl):

Con i dolci Vi consigliamo un bicchiere di:

Rosenmuskateller Schweizer	Franz Haas	€ 7,20
Goldmuskateller Passito Baronessa	Kellerei Nals & Margreid	€ 7,90

Gerichte mit Terlaner Spargeln
Pietanze con asparagi freschi di Terlano

Sirmianer Bauerngeräuchertes vom Rind mit Spargelmousse und Kresse-Majonese Affumicato di manzo di Sirmiano con mousse agli asparagi e majonese al crescione	€ 12,50
Spargelcremesüppchen mit kleinen Brotwürfeln Crema d'asparagi con crostini di pane	€ 7,00
Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spargelfüllung, zerlassener Nussbitterschaum und eingelegter Zitrone Mezze lune fatte in casa con ripieno d' asparagi, schiuma di burro fuso alla nocciola e limone sott'aceto	€ 11,50
Spargelstudel mit Schinken auf Schnittlauch-Schalottensauce Strudel agli asparagi con prosciutto cotto su salsa allo scalogno ed erba cipollina	€ 12,50
Frische Spargeln aus Terlan mit gekochtem Schinken, Salzkartoffeln und Boznersauce Asparagi freschi di Terlano con prosciutto cotto, patate lesse e salsa bolzanina	€ 18,20