



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

Kalte Vorspeisen

Antipasti

Gebackene Sirmianer Zucchini-Blüte, gefüllt mit mediterranem Gemüse, serviert auf Tomatensalsa mit Petersilienricotta*

Fiore di zuccina fritto di Sirmiano con ripieno di verdure mediterranee, servito su salsa di pomodoro e ricotta al prezzemolo*



€ 15,00

Gebackene „Regiokorn“ Dinkel-Gemüsebällchen serviert auf mariniertem Kohlrabi vom Unterhauserhof, eingelegten Radieschen und Salatherzen*

Praline fritte al farro "Regiograno" e verdure servite su cavolo rapa marinata dal maso Unterhauser, ravanelli sott'aceto e cuori di lattughe*



€ 13,90

Suppen

Zuppe

Schnittlauchfrittaten in der Rindfleisch-Gemüsebrühe

Celestina all'erba cipollina in brodo di manzo e verdure

€ 7,70

Zwei Speckknödel auch in der Rindfleisch-Gemüsebrühe

Due canederli allo speck in brodo di manzo e verdure

€ 8,70

Warme Vorspeisen

Primi piatti

Ravioli gefüllt mit Mangold vom Unterhauserhof serviert auf Blumenkohlcreme und Walnüssen*

Ravioli fatti in casa con ripieno di coste dal maso Unterhauser serviti su una crema di cavolfiore e noci*



€ 14,50

Graukäsepressknödel

serviert auf Schnittlauchsauce und gedünstetem Weißkraut*

Canederli schiacciati al formaggio grigio

serviti su salsa all'erba cipollina e cavolo bianco stufato *



€ 12,80

* Vorspeisen als große Portion – porzione grande + 2,50 € - 3,00 €
Abänderung der Gerichte – modificazioni delle pietanze + 1,00 € - 2,50 €



Hauptspeisen

Secondi piatti

- Saftig, würziges Gulasch vom Südtiroler Rind mit zwei Speckknödel € 19,00
Gulasch di manzo sudtirolese con due canederli allo speck
- Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Passeiertal € 27,50
serviert auf Kartoffel- Zucchini-östl und Süßkartoffelcreme mit Kräutersauce
Filetto di salmerino arrostito della Val Passiria
servito su patate e zucchine saltate, crema di patate dolci e salsa alle erbe
- Zwiebelrostbraten vom Südtiroler Rind € 26,90
mit Reis und gemischtem Salat
Bistecca di manzo sudtirolese alla cipolla
con riso e insalata mista

Dessert

Dolci

- Hausgemachte Kuchen € 4,50
mit Eiern von glücklichen Freilandhühnern (Buchhütterhof)
(mit frischer Sahne von Südtiroler Bergbauernhöfen + 0,80 €)
Torte fatte in casa
con uova di galline felici da allevamento all'aperto (maso Buchhütter)
(con panna fresca dai masi di montagna sudtirolesi + 0,80 €)
- Affogato Apollonia - Espresso, 1 Kugel Nusseis von Hiesig, € 6,30
ein Schuss hausgemachter Nusseler, frische Sahne und Kürbiskernkrokant
Affogato Apollonia - café espresso, gelato alla nocciola "Hiesig",
nocino fatto in casa, panna fresca e croccante di semi di zucca

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

Tomatencremesüppchen mit kleinen Petersilien-Brotwürfeln
und hausgemachten Tortellini mit Topfen-Walnussfüllung

Crema di pomodori con crostini di pane al prezzemolo
e tortellini fatti in casa con ripieno di ricotta e noci



€ 9,50

Warme Vorspeisen

Primi piatti

Spinatspätzle mit Rahm und Schinken* (auch vegetarisch möglich)

€ 9,70

Gnocchetti agli spinaci fatti in casa con panna e prosciutto*
(disponibili anche in versione vegetariana)

Unsere klassische Lasagne mit Hackfleischsauce
vom heimischen Rind- und Schweinefleisch*

€ 10,00

Lasagne al ragù di carne di manzo e maiale nostrano*

Risotto Sant' Andrea vom Römerhof in Tramin
mit Ofentomaten und Büffelmozzarella*



€ 14,50

Risotto Sant'Andrea dal maso Römerhof di Termeno
al basilico con pomodorini al forno e mozzarella di bufala*

*Vorspeisen als große Portion – porzione grande


+ 2,50 - 3,00 € bei Abänderung der Gerichte –modificazioni delle pietanze +1,00 – 2,50 €

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!

Per migliorare continuamente la qualità dei nostri piatti, non utilizziamo esaltatori di sapidità: solo i migliori ingredienti, le verdure fresche e le spezie aggiungono sapore ai nostri piatti!

Hauptspeisen

Secondi piatti

- Kartoffelrösti serviert mit Mangold vom Unterhauserhof, gebratenen Pfifferlingen und Steinpilzcreme aus den Sirmianer Wäldern  € 18,90
Rösti di patate, servito su coste dal maso Unterhauser, finferli arrostiti e crema di porcini dai boschi di Sirmiano
- In der Pfanne gebratenes Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes Frites € 19,90
Cotoletta alla milanese di vitello fatta in padella con patate fritte
- Entrecôte vom Südtiroler Rind mit Kräuterbutter, hausgemachten Kartoffelkroketten und frischem Marktgemüse € 26,90
Bistecca di manzo sudtirolese alla griglia con burro alle erbe, crocchette di patate fatte in casa e verdura cotta fresca

Dessert

Dolci

- Crème Brûlée von der Tahiti Vanille € 7,20
Crème brûlée alla vaniglia di Tahiti
- Hausgemachtes Sorbet - je Kugel € 2,90
Sorbetto a cucchiaio fatto in casa
- Zwei Marillenknödel mit Zimtbröseln (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten) € 11,80
Due marillenknödel serviti su pangrattato alla cannella (tempo di cottura circa 20 minuti)
- Zitronentarte mit Sorbet aus roten Johannisbeeren aus dem eigenen Garten und Minzgranita € 9,90
Crostatina al limone con sorbetto ai ribes rossi dal proprio orto e granita alla menta

Dessertwein

Vino da dessert

Zu unseren Desserts empfehlen wir Ihnen ein Glas:

Con i dolci Vi consigliamo un bicchiere di:

- | | | |
|------------------------------------|------------------------|--------|
| Rosenmuskateller „Pasisithea Rosa“ | Kellerei Girlan | € 7,30 |
| Goldmuskateller Passito Baronesse | Kellerei Nals Margreid | € 9,50 |