



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

Kalte Vorspeisen

Antipasti

Bauerngeräuchertes vom Rind serviert mit glasierten Kastanien, Quittencreme und „Regiokorn“ Dinkel-Focaccia mit Haselnüssen
Affumicato di manzo servito con castagne glassate, crema di mela cotogna e focaccia di farro “Regiograno” alla nocciola*



€ 15,00

Pralinen vom Ziegenfrischkäse im Sesammantel serviert auf Carpaccio von der roten und gelben Beete und karamellisierten Kürbiskernen*
Praline di formaggio fresco di capra in mantello di sesamo servite su carpaccio di barbabietole rosse e gialle e semi di zucca caramellati*



€ 14,50

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

Rote Beete Ravioli mit Almkäsefüllung serviert mit Ragù vom Galaapfel und frischem Kren*
Ravioli fatti in casa con ripieno di formaggio di malga serviti su ragù di mela “Gala” e rafano fresco *



€ 14,50

Risotto Sant'Andrea vom „Römerhof“ in Tramin mit Kürbis und Thymian *



€ 13,50

Risotto Sant'Andrea dal maso “Römerhof” di Termeno alla zucca e timo *

* 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

Gebrautes Saiblingsfilet aus dem Passeiertal € 28,90
serviert auf Wirsinggemüse, gebackenen Risottobällchen vom „Römerhof“
und Sauce vom Sirmianer Bergsafran „Hauserhof“
Filetto di salmerino arrostito della Val Passiria
servito su verza e praline fritte al risotto dal Maso „Römerhof“
e salsa allo zafferano dal maso „Hauserhof“ di Sirmiano

Zwiebelrostbraten vom Südtiroler Rind € 26,90
mit Reis und gemischtem Salat
Bistecca di manzo sudtirolese alla cipolla
con riso e insalata mista

Medaillons vom Pustertaler Hirschrücken in Wacholdersauce € 32,90
mit Kastanien-Schupfnudeln und Blaukraut
Medaglioni di sella di cervo della Val Pusteria con salsa al ginepro,
„Schupfnudeln“ alle castagne e cavolo rosso



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 €)

Kastanientörtchen auf Kakispiegel mit Eis von der Bitterschokolade € 10,50
Tortino alle castagne servito su salsa di cachi con gelato al cioccolato fondente



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

Kastanien-Cremesüppchen

serviert mit gebackener Kartoffelteigtasche gefüllt mit Kürbis

Crema di zucca con semi di zucca tostati e olio di semi di zucca



€ 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*

Zwei Schwarzbrotknödel auf Krautsalat und geröstetem Speck*
(auch vegetarisch möglich)

€ 12,50

Due canederli al pane nero serviti su insalata di cappuccio e speck arrostito*

(disponibili anche in versione vegetariana)



**KESCHTN
RIGGL**

KASTANIENTAGE
FESTA DELLA CASTAGNA

Der Herbst wird wieder heiß!

Im Tisner Mittelgebirge bieten ausgewählte Betriebe vom 19.10 bis 03.11.2024 spezielle Kastaniengerichte und neue Kreationen an. Die Kastanientage „Keschtnriggl“ bieten Kastanien-Kulinarik in Verbindung mit Südtiroler Brauchtum, Kultur und Unterhaltung.


L'autunno sarà di nuovo un'attrazione

A Tesimo e dintorni dal 19.10 fino al 03.11.2024 esercizi gastronomici selezionati offrono pietanze speciali e nuove creazioni gastronomiche a base di castagne.

Una serie di manifestazioni "Keschtnriggl" offre delizie culinarie a base di castagne e un programma accompagnato da eventi culturali e usanze tradizionali.

Hauptspeisen

Secondi piatti

Kartoffelrösti serviert mit Roter Beete, Ofenkürbis, wildem Brokkoli vom Unterhauserhof und Steinpilzcreme		€ 19,50
Rösti di patate, servito con barbabietole, zucca al forno, broccoli selvatici dal maso Unterhauser e crema ai porcini		
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 cucchiaino fatto in casa	
Kastanientiramisù	€ 8,30
Tiramisù alle castagne	
Affogato Apollonia - Espresso, 1 Kugel Nusseis von Hiesig, ein Schuss hausgemachter Nusseler, frische Sahne und Kürbiskernkrokant	€ 6,30
Affogato Apollonia - café espresso, gelato alla nocciola "Hiesig", nocino fatto in casa, panna fresca e croccante di semi di zucca	

Dessertwein

Vino da dessert

Zu unseren Desserts empfehlen wir Ihnen ein Glas:

Con i dolci Vi consigliamo un bicchiere di:

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