



KALTE VORSPEISEN / ANTIPASTI FREDDI

der Südtiroler Gasthausküche
dalla cucina della Locanda Sudtirolese

Salat aus „Regiokorn“ Dinkel und Topinambur auf feinem Linsenhummus

mit frischem Löwenzahnsalat, dazu hausgebackenes Sauerteig-Nussbrot

Insalata di farro "Regiokorn" e topinambur su hummus di lenticchie
con insalata fresca di dente di leone, servito con pane casereccio a lievito madre con noci

€ 13,90 

Pralinen vom Bio Ziegenfrischkäse von der Hofkäserei Burghof,

auf Karottencreme mit zartem Blumenkohl und Radicchio,

dazu hausgemachte Getreidecracker

Praline di formaggio fresco biologico di capra dal maso *Burghof*

su crema di carote con cavolfiore tenero e radicchio,

servite con cracker ai cereali fatto in casa

€ 14,50 

SUPPEN / ZUPPE

der Südtiroler Gasthausküche
dalla cucina della Locanda Sudtirolese

Schnittlauchfrittaten in der Rindfleisch-Gemüsebrühe

Celestina all'erba cipollina in brodo di manzo e verdure

€ 7,90

Zwei Speckknödel in der Rindfleisch-Gemüsebrühe

Due canederli allo speck in brodo di manzo e verdure

€ 9,20

Weitere Suppen / altre zuppe

Cremige Kartoffelsuppe

verfeinert mit Bio Shiitake-Pilzen von *Kirnig* und Petersilienöl

Zuppa cremosa di patate

con funghi shiitake biologici di *Kirnig* e olio al prezzemolo

€ 8,80 

Vorspeisen als große Portion / porzione grande

+ € 2,50 - 3,00

Abänderung der Gerichte / modificazioni delle pietanze

+ € 1,00 - 2,50



WARME VORSPEISEN / PRIMI PIATTI
der Südtiroler Gasthausküche
dalla cucina della Locanda Sudtirolese

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit würzigem Almkäse
serviert auf einer Champignon-Lauchcreme
Ravioli fatti in casa ripieni di formaggio di malga stagionato,
serviti su crema di funghi e porri
€ 14,90 🍴

Nalser Bärlauch-Pressknödel
auf fruchtiger Tomatensauce
Canederli schiacciati all'aglio orsino di Nalles
su salsa di pomodoro fruttata
€ 13,00 🍴

Weitere Vorspeisen / altri primi piatti

Spinatspätzle
mit Rahm und Schinken - auch vegetarisch möglich
Gnocchetti agli spinaci fatti in casa con panna e prosciutto
disponibili anche in versione vegetariana 🍴
€ 9,90

Unsere klassische Lasagne mit Hackfleischsauce
vom heimischen Rind- und Schweinefleisch
Lasagne al ragù di carne di manzo e maiale nostrano
€ 10,50

Vorspeisen als große Portion / porzione grande
+ € 2,50 - 3,00

Abänderung der Gerichte / modificazioni delle pietanze
+ € 1,00 - 2,50



HAUPTSPEISEN / SECONDI PIATTI
der Südtiroler Gasthausküche
dalla cucina della Locanda Sudtirolese

Saftig, würziges Gulasch vom Südtiroler Rind

mit zwei Speckknödel

Gulasch di manzo sudtirolese

con due canederli allo speck

€ 20,00

Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Passeiertal

serviert auf Sellerieschnitzel mit Cime di Rapa, Paprikacreme und Kräuteröl

Filetto di salmerino arrostito della Val Passiria

servito su cotolette di sedano rapa con cime di rapa, crema di peperoni e olio alle erbe

€ 28,50

Zwiebelrostbraten vom Südtiroler Rind

mit Reis und gemischten Salat

Bistecca di manzo sudtirolese alla cipolla

con riso e insalata mista

€ 28,00

Weitere Hauptspeisen / altri secondi piatti

Balsamico-Linsen und Chinakohl vom *Unterhauserhof*

angerichtet auf gratinierten Zucchini mit einer Creme von geschmorten Zwiebeln

Lenticchie al balsamico e cavolo cinese dal maso *Unterhauser*

su zucchine gratinate con crema di cipolle brasate

€ 19,70 *Ø*

In der Pfanne gebratenes Wienerschnitzel vom Kalb

mit Pommes Frites

Cotoletta alla milanese di vitello

fatta in padella con patate fritte

€ 20,50

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

€ 27,50



DESSERT / DOLCI

der Südtiroler Gasthausküche
dalla cucina della Locanda Sudtirolese

Traditionelle gebackene Krapfen

gefüllt mit Mohn oder Marille - je Stück

Krapfen tradizionali al forno

ripieni al papavero o albicocca - al pezzo

€ 1,80

Hausgemachte Kuchen mit Eiern von glücklichen Freilandhühnern *Buchhütterhof*
Torte fatte in casa con uova di galline felici da allevamento all'aperto *maso Buchhütter*

€ 4,70

mit frischer Sahne / con panna fresca

+ € 0,80

Affogato Apollonia - Espresso, 1 Kugel Haselnusseis von *Hiesig*,
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

€ 6,50

Weitere Desserts / altri dolci

Törtchen vom Schokolademousse mit Himbeersorbet und knusprigem Crumble
Tortino di mousse al cioccolato con sorbetto ai lamponi e crumble croccante

€ 9,50

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille

Crème brûlée alla vaniglia di Tahiti

€ 7,30

Hausgemachtes Sorbet - je Kugel

Sorbetto a cucchiaio fatto in casa

€ 2,90

Dazu passend als Dessertwein empfehlen wir:
Come vino da dessert Vi consigliamo:

Rosenmuskateller Pasithea Rosa | *Kellerei Girlan*

1 Glas / 1 bicchiere 5 cl € 7,40

Goldmuskateller Passito Baronesse | *Kellerei Nals Margreid*

1 Glas / 1 bicchiere 5 cl € 9,70