



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

Kalte Vorspeisen

Antipasti

Mousse von der Urkarotte

mit „Regiokorn“ Dinkel-Gemüsesalat, Kräutersauce und Haselnussfocaccia*

Mousse alla carota viola

con insalata di farro "Regiograno" e verdure, salsa alle erbe e focaccia alla nocciola*



€ 14,00

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

Zwei Kürbisknödel serviert auf Sauce

von frischen Sirmianer Tomaten und gebratenem Blumenkohl*

Due canederli alla zucca

serviti su sugo di pomodori freschi di Sirmiano e cavolo saltato*



€ 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 Gulasch di manzo sudtirolese con due canederli allo speck	€ 19,00
Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Passeiertal serviert auf Ratatouillegemüse, gebackenen Risottobällchen vom „Römerhof“ und Sauce vom Sirmianer Bergsafran „Hauserhof“ Filetto di salmerino arrostito della Val Passiria servito su rösti di patate e zucchine e crema di cavolfiore	€ 28,90
Zwiebelrostbraten vom Südtiroler Rind mit Reis und gemischtem Salat Bistecca di manzo sudtirolese alla cipolla con riso e insalata mista	€ 26,90

Dessert

Dolci

Hausgemachte Kuchen 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 €)	€ 4,50
Affogato Apollonia - Espresso, 1 Kugel Nusseis 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	€ 6,30

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

Cremesüppchen aus Sellerieknolle und Steinpilzen
aus den Sirmianer Wäldern mit kleinen Schwarzbrotwürfeln
Crema di carote con tortellini fatti in casa con ripieno di ricotta e noci



€ 9,50

Warme Vorspeisen

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)

€ 9,70

Unsere klassische Lasagne mit Hackfleischsauce
vom heimischen Rind- und Schweinefleisch*
Lasagne al ragù di carne di manzo e maiale nostrano*

€ 10,00

*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

Kürbis-Kartoffelrösti serviert mit Roter Beete, wilder Brokkoli und Sonnenblumen-Jogurtcreme Rösti di zucca e patate, servito con barbabietole, broccoli selvatici, crema allo yogurt e semi di girasole		€ 18,90
In der Pfanne gebratenes Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes Frites Cotoletta alla milanese di vitello fatta in padella con patate fritte		€ 19,90
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		€ 26,90

Dessert

Dolci

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille Crème brûlée alla vaniglia di Tahiti		€ 7,20
Hausgemachtes Sorbet - je Kugel Sorbetto a cucchiaio fatto in casa		€ 2,90
Zwei Marillenknödel mit Zimtbröseln (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten) Due marillenknödel serviti su pangrattato alla cannella (tempo di cottura circa 20 minuti)		€ 11,80
Zweierlei von der Schokolade mit Birnenragout Duetto di cioccolato con ragù di pera		€ 9,90

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