

## Regionale Gaumenfreuden aus der Südtiroler Gasthausküche ~ Golosità della cucina Sudtirolese

- 102 *Vögeles Gasthaus Kosterlen*:.....12,90  
*Das Beste aus der Räucherammer/Speck & Topfen-Graukäse Aufstrich & Bergkäse & Erdäpfelplattlen*  
**Antipasti della cucina tradizionale altoatesina**  
*Affumicati altoatesini /Speck & Formaggio di malga & Mousse di formaggio grigio & Frittelle di patate*  
*Mixed Tyrolean starter (smoked bacon, local fresh cheese, Salami, Potato tartlet*
- 101 *Dünn geschnittener Markenspeck g.g.A mit Ortler Käse (Schnittkäse aus Frischmilch Südtirol- MILA) .....*11,90  
*Il nostro tagliere di Speck Alto Adige IGP affettato / formaggio "ORTLES" (MILA/latte d montagna)*  
*Speck-Tyrolean baconn with local cheese*
- 104 *Geschwenkter Kalbskopf roten Zwiebeln / Weinessig „Plunhof“ / Knödelscheiben/ Pfifferlinge.....*10,90  
*Testina di vitello rosolato con cipolla rossa /aceto di vino "Plunhof"/fettine di canederli/finferli*  
*Warm calf's head salad with onions/ sliced bacon dumplings / vinegar/ mushroom*
- 116 *Mousse vom Graukäse der Käserei Sexten/ Rote Beete/ Vinschger Paarlbrot-Chips.....*9,50  
*Mousse di formaggio grigio del Caseificio Sesto / rapa rossa/ crostini di pagnotta venostana*  
*Cream of gray cheese with beetroot and bread-chips*
- 327 *Erdäpfel Plattlen mit Vinschger Sauerkraut .....*10,90  
*Frittelle di patate con crauti della Val Venosta*  
*Fried potato tartlets with sauerkraut*
- 330 *Vögeles Knödel-Kistel mit Krautsalat und Speckstreifen .....*11,50  
*Spinatknödel mit Rübekraut & Käseknödel auf Spinatcreme & Rote-Beete Knödel mit Kren und Parmesan*  
*Variazione di canederli tirolese con insalata di cappuccio e speck croccante.....*11,50  
*Canederli di spinaci & Canederli di formaggio & canederli di rape rosse con raffano.*  
*Variation of typical dumplings: spinach dumpling & cheese dumpling & beetroot dumpling & Bacon*
- 542 *Rinder Saftgulasch mit Südtiroler Speck-Knödel.....*14,50  
*Gulasch di manzo con canederli di Speck*  
*Beef Goulash with Tyrolean bacon dumplings*
- 516 *Geschwenkte frische Pfifferlinge mit Gartenkräutern und Südtiroler Speckknödel.....*16,90  
*Finferli rosolati con erbetta aromatiche e canederli di speck*  
*Sautéed fresh chanterelles with aromatic herbs and tyrolean bacon dumplings*

### Dessert

- 583 *Zwetschgen- Knödel mit Zimt-Mandelbrösel / Vanille Eis .....*8,50  
*Canederli di prugne con cannella-mandorle/ gelato di vaniglia*  
*Plum dumplings with melted butter /grated almond /cinnamon / vanilla ice cream*

**Kalte und warme Vorspeisen –Antipasti e primi – Starter**

- 117 Mit Honig und Nüsse gratinierter Ziegenkäse / Kürbis-Selleriesalat.....10,90  
 Formaggio di capra gratinato con miele-noci / insalata di zucca-sedano  
 Goat cheese in nuts-honey crust / pumpkin-celery salad
- 514 Gebackenes Kalbshirn / Pusterer Kartoffelsalat.....12,50  
 Cervella di vitello frita / insalata di patate  
 Fried calf's brain /marinated potato salad
- 362 Penne mit Pilzen/ Tomaten/ Oliven .....9,90  
 Penne con Funghi/ pomodori/ olive  
 Pasta with mushroom/ tomato/ olives
- 361 Farfalle alla puttanesca ..... 9,90  
 Pasta with olives/ salami/ capers/ chilly/ tomato
- Lunchangebot: mit gemischtem Salat und ¼ Mineral 11,90  
 Business Lunch: con insalata mista e ¼ minerale 11,90

**Hauptspeise – Secondo – Main**

- 547 Fleischkrapfen wie bei Großmutter / Erdäpfelpüree / Spinat / Gemüse..... 13,90  
 Polpette di carne (Ricetta della nonna) con purè di patate /spinaci/ verdure  
 Tyrolean Style meat balls with mashed potatoes and spinach
- 513 Blutwurst Gröstel/ Kartoffeln/ frische Pilze/ Kräuter/ Sauerrahm.....14,50  
 Rosticciata di sanguinaccio/ patate/ funghi freschi/ erbette/ panna acida  
 Roast of blackpudding and potatoes/ herbs/ sour cream
- 546 Rindsstreifen vom Grill / Spinat-Pilzsalat / Kartoffelspalten / Parmesan .....16,90  
 Straccetti di manzo alla griglia/ insalata di funghi e spinaci/ spicchi di patate/ parmigiano  
 Grilled sliced sirloin with mushroom / baby spinach / fried potatoes / parmesan
- 557 Grillwürstel mit Vinschger Sauerkraut/ Röstkartoffeln.....13,50  
 Salsicce con crauti della valle Venosta/ patate saltate  
 Grilling sausages with Sauerkraut/ potato

**Dessert**

- 699 Kastanienreis mit Vanilleeis/ Sahne/ Schokoladeeis .....7,90  
 Passato di castagne con gelato di vaniglia/ panna/ salsa al cioccolato  
 Chestnut mash with vanilla ice cream/ chocolate sauce/ cream

- 1222 Vorspeisen Étagère im Vögele Käfig für 2 Personen.....22,90  
 Assaggini di nostri Antipasti – Étagère per due persone  
 Antipasti Étagère for 2 persons
- 120 Raukensalat mit Kirschtomaten/ Sonnenblumenkerne/ Nussbrotcroûtons/ Parmesan ..... 8,50  
 V Insalata di rucola con pomodorini/ semi di girasole/ croûtons di pane ai noci/ parmigiano  
 Rocket salad with tomatoes/ parmesan/ sunflower seeds/ croutons of nut bread
- 10811 Großer Salatteller mit Mozzarella Kugeln und Thunfisch.....9,50  
 Insalatone con mozzarelline e tonno  
 Mixed salad with tune and mozzarella cheese
- 108 Beilage: Gemischter Salat / Blattsalate / Krautsalat mit Speck / Krautsalat ohne Speck .....4,00  
 Contorno: insalata mista / insalata verde / insalata di cappuccio / Insalata di cappuccio con speck  
 Mixed salad / mixed green salad / cabbage salad / cabbage salad with bacon
- 1050 Bruschetta Tradizionale:  
 Datterini Tomaten/ Basilikum/ Olivenöl .....6,90  
 Pomodori Datterini / basilico/ olio d'oliva  
 Datterini Tomato/ basil/ olive oil
- 1053 Bruschette TRIS:  
 Rohschinken –Rucola / Thunfisch-Olivencreme / Tomatenwürfel- Olivenöl.....8,90  
 Prosciutto crudo- rucola / crema di tonno e olive / pomodori-olio d'oliva  
 Raw ham-rocket salad / tuna – olive cream / tomatoes-rucola-olive oil
- 132 Lauwarmer Oktopus Salat nach mediterraner Art mit Oliven Grissini .....13,50  
 Insalata di polipo alla mediterranea con Grissini alle olive  
 Mediterranean Octopus salad with olive grissini
- 1007 G Mit Kräutern gegrillte Krevetten / Blattsalate / Knoblauchdressing.....13,90  
 Gamberetti scottati / insalata verde / dressing all 'aglio  
 Grilled shrimps on salad with garlic dressing
- 130 Kleines und Feines von den Fischvorspeisen mit Knoblauchcrostini.. .....14,50  
 Delizie con pescato di mare e di fiume con crostini all'aglio  
 Mixed fish starter with garlic bread

- 231 Speckknödel in der Rinderkraftbrühe.....6,90  
Canederli di speck in brodo  
Tyrolienne bacon dumpling soup
- 234 Cremesuppe von der Sellerieknolle mit geräuchertem Lachs .....7,90  
Crema di sedano rappa con salmone affumicato  
Cream soup of celery root, smoked salmon
- 233 „Schmiedsuppe“ kräftige Fleischsuppe/ Kalbstafelspitz/ Nudeln/ Gemüse.....7,50  
Pastina in brodo/ carne di vitello lessato/ verdure  
Consommé with noodles/ veal/ vegetables

Warme Vorspeisen

Primi piatti

- 362 Hausgemachte Kürbis Teigtaschen / Amaretti-Brösel / Balsamico Jus .....11,90  
Ravioli di zucca con Amaretti grattugiati / Jus di Balsamico  
Ravioli with pumpkins/Amaretti/Balsamic
- 340 Hausgemachte Eierteig-Bandnudeln/ Kalbsragout / Gemüse.....12,50  
Tagliatelle fatte in casa/ ragù di vitello/ verdure  
Homemade Tagliatelle with veal ragout/ vegetables
- 370 Spaghettini "Vögele" mit Oliven/ Feta/ Tomaten/ Rucola/ Kapern.....11,50  
V Spaghettini "Vögele" con olive/ Feta/ capperi/ pomodori/rucola  
Spaghetti "Vögele" olives/ feta/ tomato/ capers
- 323 Risotto mit frischen Pfifferlingen/ Gartenkräuter .....12,90  
V Risotto con finferli freschi/ erbette  
Risotto with fresh chanterelles / herbs
- 351 Paccheri mit Kalamari Ragout/ Tomaten .....13,90  
Paccheri con ragù di calamari/ tomato  
Paccheri with squid and tomato

- 544 Filet vom Weiderind mit Pfeffersauce / Grillgemüse / Kartoffelstrudel.....25,90  
Filetto manzo / salsa al pepe / verdura alla griglia / strudel di patate  
Local Beef filet with peppercorn sauce/ grilled vegetables / potato strudel
- 523 Hirschrücken / Kastanien Spätzle/ Zwetschgen/ Brokkoli .....23,50  
Sella di cervo / Spätzle alle castagne/ prugne/ broccoli  
Venison Steak/ chestnut "Spätzle" / Plum/ Broccoli
- 545 „Tagliata“ vom Rind auf Rucolabeet, Datterini, Parmesan Chili-Dip, Kartoffelspalten.....20,90  
Tagliata di manzo su insalata di rucola, datterini/ parmigiano/ salsa di Chili/ spicchi patate  
Beef Entrecote on a bed of rocket, tomatoes , Chilli Dip and potatoes
- 106 Hühnerbrust in Sesamkruste/ Salatvielfalt/ Kartoffelspalten / süßsaurer Dip..... 12,90  
Petto di pollo in crosta di sesamo / insalata / spicchi di patate / salsa Chili agrodolce  
Chicken breast in a sesame crust with salad and chili sauce, potatoes
- 530 Wienerschnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren.....16,50  
55 "Wienerschnitzel" (cotoletta alla milanese di vitello) con patate saltate  
Wienerschnitzel (breaded veal cutlet) with roasted potatoes
- 201 Goldbrassen Filet im Kartoffelmantel/ geschmortes Marktgemüse .....19,90  
Filetto d'orata alla griglia / verdure stufate  
Grilled gilthead fillet / potato crust/ braised vegetables
- 202 Lachsmedaillon im Sesammantel / Wokgemüse- Streifen / Basmatireis.....18,90  
G Medaglione di salmone in crosta di sesamo / verdura allo wok / riso basmati  
Salmon Medallion in sesame crust with stir fried vegetables and Basmati –rice
- 380 Biokäse der Bergkäserei Passeier vom Grill auf Gemüsestreifen / süßsaurer Dip.....12,80  
G V Formaggi „bio“ dal latte dai masi della Val Passiria alla griglia su verdure  
Grilled local Bio cheese on stir fried vegetables



Einheimisch genießen im Südtiroler Gasthaus  
Cucina tradizionale – Locanda Sudtirolese

- Montag: Fleischkrapfen (heimisches Fleisch) mit Kartoffelpüree und Gemüse
- Lunedì: Polpette alla casalinga con purè di patate e verdure
- Dienstag: Gekochtes Rindschulternahel (heimisches Fleisch) mit Wurzelgemüse, Kräutersauce und Apfelkren
- Martedì: Sottospalla di manzo lessa con verdure, salsa verde e rafano
- Mittwoch: Saftiger Kalbsbraten mit Gemüseallerlei und Duftreis
- Mercoledì: Arrosto di vitello con verdure miste e riso
- Donnerstag: Saftiges Spanferkel vom Rohr, Speckwürsing, Röster
- Giovedì: Maialino al forno, verza con speck, patate saltate
- Freitag: Filet vom Bachsaibling (heimische), milde Krensauce, Spinat, Erdäpfel
- Venerdì: Filetto di salmerino, salsa di rafano, spinaci, patate