

Tageskarte 1/12/2021 Lista del giorno

Antipasti

- 130 Kleines und Feines von unseren Fischvorspeisen / Knoblauchbrot 14,9
 Antipasto di pesce / crostini all'aglio
 Mixed fish starter / garlic bread

Warme Vorspeisen / Primi

- 361 Penne / Mammarosa / Zucchini 9,9
 Penne / mozzarella / tomato / zucchini
 Lunchangebot: mit gemischtem Salat und 1/4 Mineral 11,90
 Business Lunch: con insalata mista e 1/4 minerale 11,90

- 362 Kartoffelnockerln / Hirschragout mit Gemüsewürfel 10
 Gnocchi di patate / ragù di cervo con verdure
 Potato dumping / venison ragout

- 363 Casarecci / Grillwürstel / Brokkoli 11
 Casarecci / salsiccia / broccoli
 Casarecci / sausage / broccoli

Hauptspeisen / Secondi



- 533 Saftiger Kalbsbraten vom Rohr / Gemüse / Reis Pilav 16,5
 Arrosto di vitello al forno / verdura mista / riso pilav
 Roast of veal / mixed vegetables / rice

- 546 Rindsfiletstreifen vom Grill / Spinatsalat / Tomaten / Oliven / Kartoffelspalten / Hollandaise 18
 Straccetti di filetto di manzo alla griglia / insalata di spinaci / pomodoro / olive / spicchi di patate / Hollandaise
 Sliced beef filet / spinach / tomato / olives / wedges / Hollandaise

- 562 Truthahn Geschnetzeltes / Kokos- Curry / Gemüsestreifen / Basmati Reis 14
 Spezzatino di tacchino / Coco- Curry / verdure / riso basmati
 Turkey in curry cocos sauce / vegetables / rice

- 209 Schwertfisch Paillard / Grillgemüse / Kapern / Olive 21
 Paillard di pesce spada / verdur alla griglia
 Swordfish / grilled vegetables / olives

Vorspeisen Salate / Antipasti Insalate

- 
- 102 **Wirtshausbrettl** (Speck / gemischter Aufschnitt / Käse / Kren / Nussbrot) 12,5
Tagliere tipico (Speck / affettato misto / formaggi / rafano / pane ai noci)
 Mixed platter of local antipasti and cold cuts
- 1022 ...für 2 Personen - per 2 persone -for 2 persons 19
- 104 **Geschwenkter Kalbskopf roten Zwiebeln / Weinessig / Knödelscheiben** 12,5
Testina di vitello rosolato con cipolla / aceto di vino / fette di canederli
 Warm calf's head salad with onions / Knödel / vinegar
- 
- 1222 **Vorspeisen Étagère im Vögele Käfig für 2 Personen** 22,9
Assaggini di nostri Antipasti - Étagère per due persone
 Antipasti Étagère for 2 persons
- 103 **Tartar vom Südtirol Rind / Artischockensalat / Senfmousse / Toastbrot** 110g- 14
- 105 **Tartara di manzo alto adige / carciofi marinati / mousse di senape / pane tostato** 170g- als Hauptspeise / come secondo 18
 Beef tartar / local mushroom / marinated artichokes / toast
- 132 **Lauwarmer Oktopus Salat / mediterranes Gemüse / Sesam - Grissini / Salatherzen** 13,5
- 138 **Insalata di polipo tiepido / verdure mediterranee / grissini al sesamo / insalatina** als Hauptspeise / come secondo 16,9
 Mediterranean octopus salad / sesame breadsticks / salad
- 120 **Rucola Salat / Kirschtomaten / Sonnenblumenkerne / Nussbrotcrôutons / Parmesan** 9
Insalata di rucola / semi di girasole / crôutons ai noci / parmigiano
 Rucola salad / sunflower seeds / nut croutons / parmesan
- 107 **Vögeles Salatbowl: Regio Mehrkornsalat (Gerste-Dinkel-Roggen) / Blattsalate / Gebackener Tomino Weichkäse** 12
Insalata Vögele: Insalata di cereali Regio (orzo-farro-segale) / Insalata verde / Tomino fritto
 Green salad with local cereal / fried Tomino cheese
- 113 **Bruschetta / Tomaten / Basilikumpesto / Olivenöl** 7
Bruschetta / pomodoro / pesto di basilico / olio d'oliva
 Bruschetta / tomato / basil pesto / olive oil
- 108 **Beilagensalate: Gemischter Salat / ¹¹⁰ Blattsalate / ¹⁰⁹ Krautsalat mit Speck** 4
Contorno: insalata mista / insalata verde / insalata di cappucci con Speck
 Side dish: mixed salad / green salad / cabbage salad with Speck



Suppen / Minestre / Soup

- 231 Rinderkraftbrühe mit Speckknödel 7,5
Brodo con canederli di speck
Consommé with typical bacon dumpling
- 234 Pastinaken Cremesuppe / gebackenes Wachtelei 8,5
Crema di pastinacche / uova di quaglia fritto
Potato leek cream soup / smoked salmon
- 233 Gerstensuppe / Selchfleisch / Gemüsewürfel 7,9
Zuppa d'orzo / carne salmistrata / verdure
Barley soup / pork / vegetables

Warme Vorspeisen / Primi piatti

- 330 Vögeles Knödel-Kistel / Krautsalat-Speckstreifen (Spinat/Käse/Rote Beete) 12,5
Variazione di canederli tirolese / insalata di cappuccio- speck (spinaci/formaggio/rapa rossa)
Tirolean dumplings (spinach & cheese & bet root) cabbage salad and bacon
- 327 Erdäpfel Plattlen (Kartoffeln vom Garnerhof-Ritten) / Vinschger Sauerkraut / Preiselbeeren 11,9
Frittelle di patate (patate del maso Garner-Renon) / crauti della Val Venosta / mirtilli rossi
Fried potato tartlets with sauerkraut / cranberries
- 311 Hausgemachte Schlutzkrapfen -Spinatfüllung / Parmesan / Speckbutter 12,5
"Schlutzkrapfen" ravioli ripieni di spinaci / burro fuso / speck / Parmigiano
Ravioli filled with spinach / bacon-butter
- 340 Hausgemachte rote Beete Bandnudeln / Almkäsecreme / Sarner Rindsgeselchtes 13
Tagliatelle di rapa rossa fatte in casa / fonduta di formaggio / affumicato di manzo della val sarentino
Beetroot Tagliatelle / local cream of cheese / smoked beef
- WATSCHHAUS**
Uögele
- 310 Hausgemachte Kürbis Ravioli / Amaretti / Balsamicojus 12
Ravioli di zucca fatti in casa / amaretti / crema di balsamico
Homemade pumpkin ravioli / amaretti / balsamic cream
- 323 Mehrkornrisotto / Gemüsewürfel / Ziegenfrischkäse Praline 13
Risotto ai cereali / verdure / pralina di caprino fresco
Cereal risotto / vegetables / goat cheese
- 370 Rigatoni "Vögele" Oliven / Feta / Tomaten / Rucola / Kapern 12
Rigatoni "Vögele" olive / Feta / pomodori / rucola / capperi
Rigatoni / olives / feta / tomatoes / rucola / capers



Hauptspeisen / Secondi / Main

- 518 **Südtiroler Bauern Gröstel mit Speck-Krautsalat** 16
Rosticciata di carne e patate con insalata di cappuccio condito con speck
Roast of meat and potatoes and cabbage salad with bacon julienne
- 542 **Rinder Saftgulasch / Südtiroler Speckknödel** 14,9
Gulasch di manzo / canederli di speck
Beef Goulash / Tyrolean bacon dumplings
- 530 **Wienerschnitzel vom Kalb / Röstkartoffeln / Preiselbeeren** 17,9
Wienerschnitzel (cotoletta alla milanese di vitello) patate saltate / mirtilli rossi
Wienerschnitzel (breaded veal cutlet) with roasted potatoes
- 380 **Bio Camenbert aus dem Passeier gegrillt / Gemüsestreifen / süßsaurer Dip** 14,5
Camenbert Bio della valle Passirio / verdure saltate / dip agrodolce
Grilled local BIO cheese / vegetables / cdip
- Uögele**
- 544 **Zart gebratenes Filet vom Weiderind / Pfeffersauce / Ofenkartoffeln / Süß-Kartoffelpüree** 24,9
Filetto di manzo alla griglia / salsa di pepe verde / verdure al forno / purè di patate dolce
Beef filet with peppercorn sauce / vegetables / sweet potato puree
- 566 **Hühnerbrust / Sesamkruste/ Salat / Kartoffelspalten / süßsaurer Dip** 14,9
Petto di pollo / crosta di sesamo / insalata / spicchi di patate / salsa agrodolce
Chicken breast / sesame crust / salad / potatoes
- 545 **"Tagliata" vom Rind / Rucola / Datterini Tomaten / Oliven/ Parmesan / Kartoffelspalten** 20
Tagliata di manzo / rucola / datterini / parmigiano / olive/ spicchi di patate
Beef Entrecote / rucola / tomatoes / potatoes /olives
- 201 **Goldbrassen Filet im Kartoffelmantel / Jungspinatsalat nach mediterraner Art / Ingwer / Krenespuma** 22
Filetto d'orata in crosta di patate / insalata di spinacini alla Mediterranea / zenzero / Espuma di rafano
Filet of gilthead fish / potato crust / spinach salad
- 202 **Lachsmedallion in Sesamkruste / Wokgemüsestreifen / Basmatireis / leicht pikanter Dip** 20
Medaglione di salmone in sesamo / verdure al Wok / riso basmati / salsina
salmon Steak in sesame crust / vegetables / rice / dipsauce

Gedeck € 1,50 coperto

Uögele Vögele Klassiker-piatti Vögele



Herzlich Willkommen im Südtiroler Gasthaus

Wo Gastfreundschaft, Tradition & Qualität mit Leidenschaft gelebt werden

Wenn ihr über die Schwelle eines Südtiroler Gasthauses tretet, dann werdet ihr gleich bemerken, dass das Ambiente hier ein ganz besonderes ist. Man spürt sofort, dass die Gastgeberfamilien aus vollem Herzen und mit großer Leidenschaft ihre Gäste bewirten.

Hier wird Tradition mit Überzeugung gelebt und weitergegeben. Und auch die Südtiroler Gemütlichkeit kommt hier nicht zu kurz: In der heimeligen Atmosphäre fühlt ihr euch fast wie zu Hause in der guten Stube. Die authentische Gastfreundschaft, die familiäre Behaglichkeit und der bodenständige Genuss sind die Eigenschaften, welche unsere Mitgliedsbetriebe auszeichnen.

Der Hoteliers- und Gastwirteverband (HGTV) hat mit der Gründung der Gruppe Südtiroler Gasthaus eine Marke geschaffen, die für eine gepflegte Südtiroler Gasthauskultur bürgt. Eine unabhängige Jury hat die Gastbetriebe einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen und überprüft, ob sie halten, was die Marke „Südtiroler Gasthaus“ verspricht.

In den Südtiroler Gasthäusern steht die echte, ursprüngliche Küche unserer Heimat im Mittelpunkt. Zubereitet werden die köstlichen Spezialitäten aus hochwertigen, einheimischen, saisonalen Produkten. Auch die Weine stammen in erster Linie aus Südtirol. Ebenso wird bei der Gestaltung der Räumlichkeiten Wert auf die Verwendung heimischer Materialien gelegt.

In den familiengeführten Südtiroler Gasthäusern fühlen sich alle auf Anhieb wohl: Feriengäste genauso wie Einheimische werden hier mit ungezwungener, echter Herzlichkeit empfangen. Seit jeher trifft man sich im Gasthaus zum geselligen Beisammensein. An der Theke, in der Gasthausstube oder am Stammtisch kommt man ganz leicht ins Gespräch. Der Genuss von regionaltypischen Köstlichkeiten aus Küche und Keller macht den Besuch schließlich zum unvergesslichen Erlebnis.

Familie Alber mit Mitarbeiter

Locanda sudtirolese Filosofia & garanzia di qualità

Una passione infinita per l'ospitalità, rispetto delle tradizioni e tanta qualità

Accomodatevi in una Locanda Sudtirolese: appena entrati, sentirete immediatamente un'atmosfera particolare. Capirete al primo saluto che in questi ristoranti a conduzione familiare ospitalità fa rima con passione e cordialità. Qui le tradizioni sono ancora vissute con convinzione, qui respirerete la tipica convivialità altoatesina che vi farà sentire subito a vostro agio, come se foste seduti nella cucina di casa.

L'ospitalità genuina, l'ambiente familiare e i sapori del territorio sono i punti di forza dei ristoranti aderenti al nostro gruppo d'offerta. Creando il gruppo delle "Locande sudtirolesi", l'Unione Albergatori e Pubblici Esercenti (HGTV) ha voluto creare un marchio a garanzia della cultura dell'ospitalità tipica dell'Alto Adige. Una giuria qualificata e indipendente ha sottoposto gli esercizi ad una serie di severi controlli di qualità, verificando il possesso dei parametri richiesti per fregiarsi del marchio "Locanda sudtirolese".

Una passione infinita per l'ospitalità, rispetto delle tradizioni e tanta qualità

In questi ristoranti il protagonista assoluto è la cucina tipica e originale dell'Alto Adige, proposta attraverso i piatti della tradizione preparati con materie prime pregiate, regionali e stagionali. Non solo: anche nell'allestimento dei ristoranti, la preferenza viene data a materiali naturali e locali. In questi esercizi a conduzione familiare l'ospite, sia esso forestiero o del posto, viene accolto con la massima naturalezza e cordialità, facendolo sentire immediatamente a proprio agio. Da sempre peraltro le locande sono il simbolo della convivialità, del piacere di scambiare quattro chiacchiere al banco, nella stube del ristorante o al tavolo abituale. Se a tutto questo aggiungete il gusto straordinario delle pietanze e dei vini del territorio, ecco che le ore trascorse in una locanda sudtirolese diventano un'esperienza unica.

Famiglia Alber con Team lista pomeriggio

Einige unsere lokalen Partner & Liferanten – I nostri fornitori locali e produttori

Bergkäserei Passeier	Sextner Käserei	Capriz Feinkäserei	Kinig Hof
Kirinig Pilze	Willele Hof	Wegscheider Hof	Alpe Pragas
Garner Hof	Patschiller Hof	Stangler Hof	Landmann Hof
Vöraner Hof	Römer Hof	Griesbauer Hof	Eggerhof