



Tageskarte 19/4/2024 Lista del giorno



Antipasto:

- 514 /125 Gebackens Kalbshirn / Kartoffelsalat / Remouladensauce 15
Cervella di vitello frita / insalata di patate / salsa Remoulade
Fried veal brain / potato salad
- 117 Terrine von er Burrata aus Apulien / Culatello-Rohschinken / Tomatenkompott / Salatspitzen 14
Terrina di Burrata Pugliese / Culatello / pomodorini / insalatine
burrata cheese Terrine / salad / tomatoes

Warme Vorspeisen - Primi

- 362 Hausgemachte Dinkel „Regiokorn“ Tortelli gefüllt mit Kalbswangele Ragout / geschwenkte Spargeln / Rosmarin 14
Tortelli "Regiograno" -Farro / brasato di vitello / asparagi / rosmarino
Homemade veal cheek ravioli / asparagus
- 363 Paccheri mit frischen Meeresfrüchten 15
Paccheri allo scoglio
Pasta with seafood

Hauptspeisen- Secondi

- 204 Filet von der Bachforelle „Fischzucht Schiefer“ / Regiokorn Gersten-Gemüse Risotto / Kren Espuma 24
Filetto di trota di fiume / "Pescicoltura Schiefer - Val Passiria" / risotto di Regiograno -orzo-verdure / rafano
Trout fillet / cereals-vegetables risotto
- 211 Mediterranes Gröstel vom Oktopus (Kartoffeln / Gemüse) / Krautsalat 25
Rosticciata di polipo alla Mediterranea (patate / verdure) insalata di cappuccio
Roast of octopus Mediterranean Style / potato / vegetables
- 554 Jungschweine Lendchen / Spitzmorchelsauce / Ofengemüse / Reistimbal 24
Medaglione di maiale / salsa di spugnola / verdure al forno / riso
Pork fillet / vegetables / mushrooms / rice

Vorspeisen Salate / Antipasti Insalate

- 
- 
- 102 **Wirtshausbrett!** (Südtiroler Speck g.g.A / gemischter Aufschnitt / Käse / Kren) Regiokorn – Nussbrot 13
Tagliere tipico (Speck Alto Adige IGP) / affettato misto / formaggi / rafano / pane con le noci e "RegioGrano" cerali altoatesini
 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 / geröstete Knödelscheiben** 13
Testina di vitello rosolato con cipolla rossa / aceto di vino / fette di canederli
 Warm calf's head salad with onions / Knödel / vinegar
- Vögele**
- 103 **Tartar vom Dolobeef „LANDAMNNHOF-RITTEN“ / marinierte Spargeln / Senfmousse / Focaccia** 100g- 14
- 105 **Tartara di manzo Dolobeef–Renon / asparagi marinati / Mousse di senape / Focaccia** 150g- als Hauptspeise / come secondo 18
 Beef tartar / / marinated asparagus / focaccia-bread
- 132 **Oktopus Salat / mediterraner Art / Sesam – Grissini / Salatherzen / Mango-Dressing** 15
Insalata di polipo / alla mediterranea / grissini al sesamo / insalatine/ vinaigrette al mango
 Mediterranean octopus salad / sesame breadsticks / salad / Mango Dressing
- 1222 **Vorspeisen Étagère im Vögele Käfig für 2 Personen (mediterrane Antipasti)** 24
Assaggi di nostri Antipasti mediterranei – Étagère per due persone
 Antipasti Étagère for 2 persons
- 113 **Bruschetta / Tomatenwürfel / Burratacreme / Olivenöl / Rucola** 9
Bruschetta / pomodorini / stracciatella di burrata / olio d´oliva / rucola
 Bruschetta / tomato / burrata / olive oil
- 124 **Marinierter Feldsalat / Spargelspitzen CONDIN / angebratener Hausschinken / Bozner Sauce / Sonnenblumenkerne** 14
Insalata valeriana / asparagi CONDINO / prosciutto rosolato / salsa Bolzanina / Semi di girasole
 Marinated salad / asparagus / ham / egg sauce /
- 108 **Beilagensalate: Gemischter Salat / ¹¹⁰Blattsalate / ¹⁰⁹Krautsalat mit Speck** 4,9
Contorno: insalata mista / insalata verde / insalata di cappucci con Speck
 Side dish: mixed salad / green salad / cabbage salad with Speck



- 231 Rinderkraftbrühe mit Speckknödel 7,5
 Brodo con canederli di speck
 Consommé with typical bacon dumpling
- 230 Cremspöchen vom „CONDIN“ Sparagel / Brotcroustons / Räucherlachs 9,5
 Vellutata di asparagi "CONDIN" / croutons di pane / salmone affumicato
 Asparagus cream soup / bread croutons /



Warme Vorspeisen / Primi piatti

- 330 Vögeles Knödel-Kistel / Krautsalat-Speckstreifen (Spinat/Käse/Rote Beete) 13
 Variazione di canederli tirolese / insalata di cappuccio- speck (spinaci/formaggio/rapa rossa)
 Tyrolean dumplings (spinach & cheese & bet root) cabbage salad and bacon
- 327 Erdäpfel Plattlen / Vinschger Sauerkraut / Preiselbeeren 13
 Frittelle di patate / crauti della Val Venosta / mirtilli rossi
 Fried potato tartlets with sauerkraut / cranberries
- 311 Hausgemachte Schlutzkrapfen -Spinatfüllung / Parmesan / Speckbutter (Speck g.g.A) 13
 "Schlutzkrapfen" ravioli ripieni di spinaci / Speck Alto Adige IGP rosolato con burro / parmigiano
 Ravioli filled with spinach / bacon-butter / parmesan
- 340 Hausgemachte Bandnudeln / handgeschnittenes Hirsch Ragout / Wurzelgemüse 14
 Tagliatelle fatte in casa / pane croccante alla segale / al ragù di cervo al coltello / verdure
 Noodles / venison -vegetables ragout
- 323 Mehrkorn Risotto mit Gemüswürfel / Senf-Eis in Schüttelbrotkruste 15
 Risotto di cereali e verdure / gelato alla senape in crosta di "Schüttelbrot" (pane croccante)
 Cereal Risotto with vegetables and mustard ice cream in crispy bread crust



- 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

- 
- 175 Frische Südtiroler Spargeln "CONDIN" / Boznersauce / Salzkartoffel / Hausschinken 26
 Asparagi freschi "CONDIN" / salsa Bolzanina / patate lesse / prosciutto cotto
 Fresh asparagus with Boznersauce, boiled potatoes and ham 
 177 VEG-ohne Schinken-senza prosciutto-without ham 24
- 529 Rosa gebratenene Lammkoteletts / „CONDIN“ Spargeln / Boznersauce / Bärlauch-Vollkorn Polenta „Römerhof“ 27
 Costolette d'agnello / Asparagig "CONDIN" / Salsa Bolzanina / Polenta integrale con aglio orsino "Römerhof"
 Lamb chops / asparagus / Boznersauce / Polenta with wild garlic
- 542 Rindsgulasch „Dolobeef-LANDMANNHOF-RITTEN“ / Speckknödel 19
 Gulasch di manzo „Dolobeef -LANDMANNHOF-RITTEN“ / canederli di Speck
 Beef Goulash with Tyrolean bacon dumplings
- 530 Wienerschnitzel vom Kalb / Kartoffelsalat (Pusterer Kartoffeln) / Preiselbeeren 22
 Wienerschnitzel" (cotoletta alla milanese di vitello) / insalata di patate / mirtilli rossi
 Wienerschnitzel (breaded veal cutlet) with potatoe salad
- 380 VEG Camembert der Sennerei Algund / Schüttelbrotmantel / Ofengemüse / Preiselbeer-Birnen Dip 16
 Camembert Latteria di Lagundo / crosta di pane croccante / verdure al forno / Dip di pera-mirtilli rossi
 Local Camembert / crispy bread crust / vegetables / Dip
- Vögele**
- 566 Hühnerbrust / Sesamkruste/ Salat / Kartoffelspalten / süßsaurer Dip 15,5
 Petto di pollo / crosta di sesamo / insalata / spicchi di patate / salsa agrodolce
 Chicken breast / sesame crust / salad / potatoes
- 544 Zart gebratenes Filet vom Weiderind / Pfeffersauce / Grillgemüse / Kräuterkartoffeln 31
 Filetto manzo alla griglia / salsa di pepe verde / verdure alla griglia/ Patate alle erbette aromatiche
 Beef filet with peppercorn sauce / potatoes/ vegetables
- 202 Lachsmedaillon in Pistazienkruste / grüne Spargeln / Basmatireis / Thymian Hollandaise 24
 Salmone in crosta di pistacchi / asparagi verdi / riso basmati / Hollandaise al timo
 Sallmon Steak in Pistachios cruste / vegetables / rice

Gedeck € 1,80 coperto

 Vögele Klassiker-piatti Vögele

P.S. Bitte geben Sie uns **vor** der Ausstellung der Rechnung Bescheid, ob Sie Essensgutscheine abziehen möchten, einen Gutschein einlösen oder andere besondere Anforderungen haben. Andernfalls können wir diese nicht berücksichtigen.

P.S. Per favore, fateci sapere **prima** dell'emissione della fattura se desiderate utilizzare buoni pasto, riscattare un voucher o se avete altre richieste particolari. In caso contrario, non potremo tenerne conto.

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 heimatlichen 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 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 pomeriggi

Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern

Indicazione di provenienza di carne, latticini e uova / Indication of provenance of meat, dairy products and eggs

Wir bemühen uns stets, lokale Zutaten zu verwenden. Normalerweise verwenden wir Zutaten aus der EU. Nicht-EU-Lebensmittel werden entsprechend gekennzeichnet, während alle anderen aus der EU stammen.

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.

Questi sono segnati separatamente - tutti gli altri provengono dall'UE.

We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU and non-EU are used. these are marked - all others from EU



Tagesgerichte aus der Südtiroler Gasthausküche

Locanda sudtirolese, nostri piatti del giorno, tipici e freschi dell'Alto Adige.

Montag – Lunedì

- 547 Fleischkrapfen wie bei Großmutter / Erdäpfelpüree / Gemüse
Polpette di carne (ricetta della nonna) purè di patate / verdure
Tyrolena style meatballs / mashed potato / vegetables

Dienstag – Martedì

- 511 Kalbsleber / Tiroler Art / Zwiebel / Speck / Reis / Gemüse
Fegato di vitello alla Tirolese / Speck / cipolla / riso / verdure
Veal liver / bacon / onion / rice / vegetables

Mittwoch – Mercoledì

- 533 Saftiger Kalbsschulter Braten vom Rohr / Gemüse / Reis Pilav
Arrosto di spalla di vitello di vitello al forno / verdura mista / riso pilav
Roast of veal / mixed vegetables / rice

Donnerstag – Giovedì

- 555 Saftiger Spanferkelbraten / Röstkartoffel / Speck-Wirsing
Maialino al forno / patate saltate / verza con speck
Roast pork / potatoes / Savoy cabbage with bacon

Freitag – Venerdì

- Bachforelle oder Saibling aus der „Fischzucht Schiefer“
Filetto di trota di fiume o salmerino / "Pescicoltura Schiefer – Val Passiria"

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



Meraner Mühle – Regio Korn

Sextner Käserei

Capriz Feinkäserei

Kinig Hof

Kirnig Pilze

Willele Hof

Wegscheider Hof

Alpe Pragas

Garner Hof

Patschiller Hof

Stangler Hof

Landmann Hof

Vöraner Hof

Römer Hof

Griesbauer Hof

Eggerhof

Bergkäserei Passeier

Kinighof

Sennerei Allgund

Voglhauerhof

Condin

Rocco



DE

REGIOKORN – GETREIDE AUS SÜDTIROL

GETREIDE IN SÜDTIROL

Früher, um 1900, als noch jeder Südtiroler Bauernhof Selbstversorger war, wuchsen auf fast 30.000 Hektar Getreide. Der Bau der Eisenbahn erlaubte es, Getreide günstiger zu importieren, und die Möglichkeit der Bewässerung, die Landwirtschaft auf Obstanbau zu spezialisieren. So kam es, dass keine 100 Jahre später im ganzen Land nur mehr knappe 250 Hektar dem Getreide gewidmet waren.

Im Jahre 2011 begann das Projekt „Regiokorn“ mit dem Ziel, den regionalen Getreideanbau wiederzubeleben und die regionale Produktpalette sowie die Kulturlandschaft zu bereichern.

Aktuell werden von über 50 Bauern Roggen und Dinkel im Vinschgau, Pustertal, Eisacktal und am Tschöggberg auf circa 100 Hektar angebaut. Das Getreide wird strengen Qualitäts- und Reinheitskontrollen unterzogen, von der Meraner Mühle vermahlen und anschließend von den ca. 19 teilnehmenden Bäckereien in schmackhafte Südtiroler Backwaren verwandelt.

Seit Juni 2021 haben wir auch als Gruppe Südtiroler Gasthaus einen Kooperationsvertrag mit dem Projekt Regiokorn und freuen uns mit heimischem Getreide (Roggen, Gerste und Dinkel) für Sie zu kochen.

IT

REGIOGRANO – CEREALI ALTOATESINI

CEREALI IN ALTO ADIGE

Una volta, intorno al 1900, quando ogni maso altoatesino era ancora autosufficiente, la superficie coltivata a cereali arrivava quasi a 30.000 ettari. La costruzione della ferrovia permise di importare grano ad un prezzo più basso, e la possibilità di irrigare offrì all'agricoltura l'opportunità di specializzarsi nella frutticoltura. Così, in tutto l'Alto Adige, dopo nemmeno 100 anni ci si ritrovò con pochi ettari dedicati ai cereali.

Nel 2011 è stato lanciato il progetto "Regiograno" con l'obiettivo di rilanciare in Alto Adige la coltivazione cerealicola e di arricchire la gamma di prodotti e il paesaggio culturale.

Attualmente, oltre 50 agricoltori coltivano segale e farro in Val Venosta, Val Pusteria, Val d'Isarco e sul monte Zoccolo arrivando a coprire circa 100 ettari. I cereali vengono sottoposti a rigidi controlli di qualità e purezza, macinati dal Molino Merano e poi trasformati in gustosi prodotti da forno altoatesini dai circa 19 panifici che partecipano al progetto.

Come gruppo locande sudtirolese, da Giugno 2021 abbiamo un accordo di cooperazione con il progetto Regiokorn e siamo felici di cucinare per voi con cereali locali (segale, orzo e farro).

CONTROLLATO A LIVELLO PROVINCIALE

Dai semi fino al pane appena sfornato, il marchio di qualità Alto Adige garantisce con controlli indipendenti che tutte le parti coinvolte si attengono a quanto concordato: i contadini alla coltivazione attenta e all'insegna delle tradizioni locali senza l'uso di concimi minerali, il Molino Merano alla macinazione delicata e professionale e all'efficienza della logistica, i panettieri alla produzione artigianale dei migliori prodotti da forno con almeno il 75% di cereali dell'Alto Adige.

FORTI INSIEME

La realizzazione e il successo del progetto "Regiograno" dipende da molti fattori ed è dovuto all'impegno di tutti i partner del progetto. All'inizio il progetto era gestito dal TIS Innovation Park (oggi IDM Alto Adige) in collaborazione con il Centro Sperimentale Agrario e Forestale di Laimburg, l'Associazione Agricoltori Alto Adige e la Consulenza per l'agricoltura montana (BRING). Negli anni successivi si sono aggiunti altri due forti partner di progetto: l'Organizzazione Export Alto Adige (oggi IDM Alto Adige) e l'Associazione Commercio e Servizi Alto Adige (HDS). Oggi il progetto è sostenuto dall'impegno dei numerosi agricoltori, del Molino Merano, dei panificatori entusiasti e dei numerosi consumatori che apprezzano i vantaggi dei prodotti locali.