

**Regionale Gaumenfreuden aus der Südtiroler Gasthausküche**  
**Golosità della cucina Sudtirolese**

**Kalte Vorspeise-Antipasti-Cold Starters**

- 115 *Gebackene Blutwurst Pralinen / Bozner Apfel / Salat / Sauerampfer Dip .....11,90*  
*Praline di sanguinaccio frita / mela Bolzanina / insalata / dip di acetosa*  
*Fried Black pudding dumplings / Apple / salad / sorrel dip*
- 104 *Geschwenkter Kalbskopf roten Zwiebeln / Weinessig „Plunhof“ /Knödelscheiben/ Kürbis .....10,90*  
*Testina di vitello rosolato con cipolla rossa aceto di vino “Plunhof“/fettine di canederli/zucca*  
*Warm calf's head salad with onions/ sliced bacon dumplings / vinegar/ pumpkin*
- 116 *Mousse vom Graukäse der Käserei Sexten/ Rote Beete/ Vinschger Paarlbrod-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*
- 105 *Auswahl von Südtiroler Käse / Apfel-Feigen Brot / Mostarda / Butterröllchen.....11,90*  
*Selezione di formaggio Alto Atesini / pane di mele-ficchi / Mostarda / burro*  
*local cheese / apple-fig bread / Chutney / butter*

**Für 2 Personen – per 2 persone:**

- 1022 *Vögeles Wirtshaus Brettl:.....17,90*  
*Das Beste aus der Räucherammer & Topfen-Graukäse Aufstrich & Bergkäse & Erdäpfelplattlen*
- 1022 *„Vögeles Wirtshaus Brettl- Antipasto alla Tirolese “:.....17,90*  
*Affumicati tipici altoatesini & Formaggio di malga stagionato & Ricotta con formaggio grigio & Frittelle di patate*  
*Mixed Tyrolean starter (smoked bacon, local fresh cheese, Salami, Potato tartlet)*

**Warme Vorspeise-Primi-Warm Starters**

- 330 *Vögeles Knödel-Kistel mit Krautsalat und Speckstreifen .....11,50*  
*Spinatknödel auf Blauschimmelkäse Creme & Käseknödel auf Spinatcreme & Rote-Beete Knödel mit Kren*  
*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*
- 327 *Erdäpfel Plattlen mit Vinschger Sauerkraut / Preiselbeeren .....10,90*  
*✓ Frittelle di patate con crauti della Val Venosta / mirtilli rossi*  
*Fried potato tartlets with sauerkraut / cranberries*
- 333 *Boxelemehl Kartoffel Gnocchi / Entenragout / Rotkraut / Bozner Apfel.....12,90*  
*✓ Gnocchi di patate e caruba / ragù di anatra / cavolo rosso / mela bolzanina*  
*Potato dumplings / duck ragout / red cabbage / apple*

**Hauptspeise – Secondo – Main**

- 529 *Rosa Lammfilet Streifen / Schupfnudel / Bozner Apfel ..... 21,50*  
*✓ Straccetti di filetto d'agnello / pasta di patate / mela bolzanina*  
*Grilled lamb filet strips/ potato pasta / apple*

## Tageskarte 25.09.2020 Piatti del giorno

### Kalte Vorspeise-Antipasti-Cold Starters

- 118 Carpaccio von der Entenbrust / Salat / Zitrusfrüchte .....12,90  
 Carpaccio di petto d'anatra / insalata / agrumi  
 Duck Carpaccio / salad / citrus fruits
- 134 Tartar vom Psairer Saibling / Ingwer / Kren .....11,90  
 Tartara di salmerino della Val Passiria / zenzero / raffano  
 Brook trout tartar / ginger / horseradish

### Warme Vorspeise-Primi-Warm Starters

- 360 Eierspätzle / Speck / Pfifferlinge / Rahmsauce.....9,90  
 Spätzle al uovo / finferli / panna  
 Spätzle with egg / mushroom / cream
- Lunchangebot: mit gemischtem Salat und ¼ Mineral 11,90  
 Business Lunch: con insalata mista e ¼ minerale 11,90
- 362 Trofie / Gamberetti / Pesto / Tomaten.....11,90  
 Trofie / gamberetti / pesto / pomodoro  
 Trofie shrimps / pesto / tomato

### Hauptspeise – Secondo – Main

- 573 Stockfisch Gröstel nach Bozner Art mit Krautsalat.....17,90  
 Baccalà alla Bolzanina con insalata di cappuccio...  
 Roasted (Gröstl) salt cod ragout with potatoes and cabbage salad
- 572 Filet vom Bachsaibling / milde Krensaucce / Spinat / Salzkartoffeln.....19,90  
 Filetto di salmerino /salsa di rafano/spinaci/patate lesse  
 brook trout fillet / spinach/ boiled potatoes/ horseradish sauce
- 546 Gegrillte Rindssteak Streifen / Spinat / Pfifferlinge / Kartoffelspalten / Sauce Hollandaise.....16,90  
 Straccetti di manzo alla griglia/ spinacini /finferli / spicchi di patate / salsa hollandaise  
 Grilled sliced sirloin / babyspinach / mushroom / wedges / sauce hollandaise

### Dessert

- 583 Zwetschgenknödel / canederli di prugne / plum dumplings.....7,50

- 103 Tartar vom Südtirol Rind / Steinpilze / Senfmousse / Toastbrot / Butter 110g-170g.....13,50-17,90  
Tartara di manzo Alto Adige / porcini / mousse di senape/ pane tostato / burro  
Local beef fillet tartar with toast and mushrooms / Mustard mousse / butter
- 101 Carpaccio vom Markenspeck / Steinpilze / Bauernbrot „Wegscheiderhof“ .....11,90  
Carpaccio di Speck affettato / funghi porcini / Pane integrale di maso “Wegscheiderhof”  
Carpaccio di Speck-Tyrolean bacon / mushrooms / local bread
- 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.....14,90  
Gamberetti scottati / insalata verde / dressing all ’aglio  
Grilled shrimps on salad with garlic dressing
- 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/ Mozzarelline / Thunfisch/ Taggiasche Oliven / Zwiebeln./ eingelegtes Gemüse .....9,90  
Insalatone/ mozzarelline / tonno / olive Taggiasche / cipolla / verdure al agro  
Mixed salad with tune and mozzarella cheese / olives / onion / vegetables
- 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
- 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

Aus dem Suppentopf

Minestre Soup

- 231 Speckknödel in der Rinderkraftbrühe.....6,90  
 Canederli di speck in brodo  
 Typical bacon dumpling soup
- 233 Kräftige Fleischbrühe / Kräuter-Frittaten.....7,50  
 Brodo di manzo / frittatine alle erbe  
 Beef Broth Topped with strips of Sliced Pancake
- 234 Kastaniencremsüppchen/ Trüffelduft / Nußbrot Crôutons .....7,90  
 V Crema di castagne / profumo di tartufo / crostini di pane di noce  
 chestnuts cream soup / nuts-bread croutons

Warme Vorspeisen

Primi piatti

- 310 Hausgemachte Steinpilz Teigtaschen / Kräuterespuma .....12,90  
 V Ravioli di porcini fatti in casa / Espuma di erbette aromatiche  
 Ravioli with porcini mushroom / herb sauce
- 323 Risotto / Kürbis / Jakobsmuscheln.....13,90  
 Risotto / Zucca / Capesante  
 Risotto / pumpkin / scallops
- 340 Hausgemachte Bandnudeln / Wildschweinragout / Wurzelgemüse .....12,50  
 Tagliatelle fatte in casa / ragù di cinghiale / verdure  
 Homemade tagliatelle / wild boar / 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
- 352 Paccheri / Tintenfischringe / Saffran / Zucchini / Tomaten.....13,90  
 Paccheri /calamari / zafferano / zucchini / pomodoro  
 Pasta calamari / saffron / zucchini / tomato

- 544 Zart gebratenes Filet vom Weiderind /Pfeffersauce / Grillgemüse / Kartoffelstrudel.....23,90  
Filetto manzo alla griglia / salsa di pepe verde / verdure grigliate / strudel di patate  
Beef filet with peppercorn sauce / potato strudel / vegetables
- 516 Geschwenkte frische Pfifferlinge mit Gartenkräutern und Südtiroler Speckknödel.....14,50  
Finferli rosolati con erbette aromatiche e canederli di speck  
Sautéed fresh chanterelles with aromatic herbs and tyrolean bacon dumplings
- 518 Südtiroler Bauern Gröstel mit Speck-Krautsalat.....15,90  
Rosticiata 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 mit Südtiroler Speck-Knödel..... 14,50  
Gulasch di manzo con canederli di Speck  
Beef Goulash with Tyrolean bacon dumplings
- 545 „Tagliata“ vom Rind auf Rucolabeet / Datterini / Parmesan Chili-Dip / Kartoffelspalten.....20,90  
Tagliata di manzo su insalata di rucola/datterini/ parmigiano/ dip di Chili/ spicchi patate  
Beef Entrecote on a bed of rocket, tomatoes / Chilli Dip / 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
- 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
- 381 Biokäse der Bergkäserei Passeier vom Grill / Gemüsestreifen / süßsaurer Dip.....12,80  
G V Formaggio delle valle Passirio alla griglia su verdure / Dip agrodolce  
Grilled local cheese on stir fried vegetables



## Erntedank im Südtiroler Gasthaus - Herbstliche Genussvielfalt „Apfel-Raritäten genießen“

Der Herbst bietet den Gastwirtinnen und Gastwirten eine reiche Fülle an heimischen Produkten, denn erntefrisches Obst und Gemüse sowie Getreide laden dazu ein, kreative Gerichte aufzutischen. Dies nützen die Mitglieder der Gruppe Südtiroler Gasthaus in Zusammenarbeit mit dem Versuchszentrum Laimburg, um unter dem Motto „Apfel-Raritäten genießen“ zum gastronomischen Erntedank zu laden. In diesem Jahr stehen während der Aktion alte Apfelsorten im Mittelpunkt. Sorten wie Alkmene, Kaiser Alexander, Landsberger Renette, Weirouge, Brixner Plattling und Kalterer Böhmer, um nur einige zu nennen, werden exklusiv für die Gruppe geerntet und von den Gastwirtinnen und Gastwirten zu schmackhaften, unverwechselbaren Gerichten verarbeitet. Ob als Protagonisten auf dem Teller oder als schmackhafte Begleiter - der Kreativität der Köchinnen und Köche sind keine Grenzen gesetzt.

Genießen Sie von **Freitag, 25. September, bis Sonntag, 8. November**, die herbstliche Genussvielfalt in den Mitgliedsbetrieben der Gruppe Südtiroler Gasthaus und freuen Sie sich auf schmackhafte Köstlichkeiten, zubereitet aus Apfel-Raritäten.

Kehr amol zua...

Familie Alber mit Team

\*\*\*\*\*

## Festa del raccolto nella Locanda Sudtirolese - Saponi d'autunno "Godetevi le rarità delle mele"

Ancora oggi come in passato, la festa del raccolto è un richiamo al giorno del ringraziamento, celebrato in segno di gratitudine per quanto ricevuto durante l'anno trascorso. Gli esercizi appartenenti al gruppo Locanda Sudtirolese hanno deciso di curare questa tradizione, quest'anno insieme con il Centro di Sperimentazione Laimburg. Nel 2020 l'iniziativa metterà in primo piano le antiche varietà di mele della provincia: Alkmene, Kaiser Alexander, Landsberger Renetta, Weirouge, Brixner Plattling e Kalterer Böhmer, per citarne solo alcune. Le mele vengono raccolte in esclusiva per il gruppo e trasformate dai ristoratori in pietanze saporite dal sapore inconfondibile. Via libera quindi alla creatività di chi sta ai fornelli!

Le Locande Sudtirolesi di tradizione festeggiano la Festa del raccolto da **venerdì 25 settembre a domenica 8 novembre** e quest'anno Vi aspettano e Vi consigliano "Godetevi le rarità delle mele".

Buon appetito!

Famiglia Alber con Team