



Regionale Gaumenfreuden aus der Südtiroler Gasthausküche / Herbststimmung
Golosità della cucina Südtiroles / Saponi d'autunno


Kalte Vorspeise-Antipasti-Cold Starters

- 115  *Gebackene Blutwurst Pralinen / Bozner Apfel / Salat / Sauerampfer Dip11,90*
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/ Kürbis10,90*
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

- 239 **Saure Suppe** *” Kuttelsuppe mit Südtiroler Weinessig“ Plunhof“7,00*
Zuppa di trippa al agro (aceto di vino rosso Plunhof)
Tripe soup with vinegar
- 330 *Vögeles Knödel-Kistel mit Krautsalat und Speckstreifen11,50*
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
- 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

Dessert

- 696 *Ricottamousse „Brimi“ / Kompott vom Bozner Apfel / Basilikum-Apfel Eis.....7,50*
 *Mousse di ricotta “Brimi” / composta di mela bolzanina / gelato al basilico-mela*
Lokal ricotta mousse / Apple compote / basil-apple ice cream

Tageskarte 29.10.2020 Piatti del giorno

Kalte Vorspeise-Antipasti-Cold Starters

- 133 Mariniertes Lachs / milder Apfelkren / Rucola11,90
 Salmone marinato / insalata di zucca-sedano / rucola
 Marinated salmon / horseradish-apple cream / rucola
- 124 Frische Artischocken mit Kräuterbrösel gratiniert / Rohschinken San Daniele11,90
 Carciofi gratinati con erbette aromatiche / pane grattugiato / prosciutto crudo San Daniele
 Artichokes / aromatic herbs / raw ham San Daniele

Warme Vorspeise-Primi-Warm Starters

- 362 Kartoffelravioli / Garnelen / Spargel.....12,90
 Ravioli di patate / gamberetti / asparagi
 Potato ravioli / shrimp / asparagus
- 361 Gnocchetti Sardi / Gorgonzola / Radicchio9,90
- Lunchangebot: mit gemischtem Salat und ¼ Mineral 11,90
 Business Lunch: con insalata mista e ¼ minerale 11,90

Hauptspeise – Secondo – Main

- 555 Saftiger Spanferkelbraten vom Rohr / Speckwirsing / Röstkartoffeln.....15,90
 Maialino al forno / verza con Speck / patate saltate
 Roast saddle of pig with savoy cabbage with bacon roasted potatoes
- 513 Blutwurst Gröstel/ Kartoffeln / Kürbis / Rote Zwiebel / Kräuter / Sauerrahm.....14,90
 Rosticciata di sanguinaccio/ patate/ zucca / cipolla rossa / erbette / panna acida
 Roast of blackpudding and potatoes/ herbs / sour cream / pumkin / onion
- 561 Truthahnstreifen vom Grill auf Griechischem Salat / Kartoffelspalten / Jogurt Dip.....14,50
 Tacchino alla griglia / insalata greca / spicchi di patate / Yoghurt dip
 Sliced turkey on Greek salad / fried potatoes / yoghurt dip
- 554 Jungschweine Filet / Speck / Gorgonzola Sauce / Radicchio / Polenta gegrillt15,80
 Filetto di maiale / Speck / salsa Gorgonzola / Radicchio / polenta grigliata
 Pork tenderloin / Speck / radicchio /gorgonzola sauce/ grilled polenta

Dessert

- 699 Kastanien Püree/ Vanille Eis / Schlagrahm / Schokosauce8,50
 Passato di castagne / gelato di vaniglia / panna montata /salsa cioccolato
 chestnuts pure / vanilla ice cream / cream

- 103 Tartar vom Südtirol Rind / Artischocken / Senfmousse / Toastbrot / Butter 110g-170g.....13,50-17,90
Tartara di manzo Alto Adige / carciofi / mousse di senape/ pane tostato / burro
Local beef fillet tartar with toast and artichokes / Mustard mousse / butter
- 101 Carpaccio vom Markenspeck / eigelegte Pilze / Bauernbrot „Wegscheiderhof“11,90
Carpaccio di Speck affettato / funghi sottolio / Pane integrale di maso “Wegscheiderhof”
Carpaccio di Speck-Tyrolean bacon / mushrooms / local bread
- 132 Lauwarmer Oktopus Salat nach mediterraner Art mit Oliven Grissini13,50
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 Gemüse9,90
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/ Olivenöl6,90
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 Speck4,00
Contorno: insalata mista / insalata verde / insalata di cappuccio / Insalata di cappuccio con speck
Mixed salad / mixed green salad / cabbage salad / cabbage salad with bacon

- 231 Speckknödel in der Rinderkraftbrühe.....6,90
 Canederli di speck in brodo
 Typical bacon dumpling soup
- 230 Südtiroler Gerstensuppe / Erdäpfelplattlen.....7,90
 Zuppa d'orzo / frittelle di patate
 barley soup with fried potatoes
- 234 Karotten – Ingwer Cremesuppe / Garnelen in Tempura8,50
 Crema di carote e zenzero / gamberetti in tempura
 Carrot ginger cream soup / shrimp in tempura

Warme Vorspeisen

Primi piatti

- 311 Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat gefüllt/ Parmesan/ Speckbutter.....11,90
 "Schlutzkrapfen" Ravioli con spinaci/ con burro fuso con speck/ Parmigiano
 Ravioli filled with spinach and with bacon-butter
- 327 Erdäpfel Plattlen mit Vinschger Sauerkraut / Preiselbeeren10,90
 V Frittelle di patate con crauti della Val Venosta / mirtilli rossi
 Fried potato tartlets with sauerkraut / cranberries
- 323 Risotto mit schwarzem Trüffel.....16,90
 Risotto con tartufo nero
 Risotto with truffle
- 340 Bunte Tagliolini / Carne Salada / Almkäse Fonduta12,50
 Tagliolini colorati / Carne Salada / Fonduta di formaggio di malga
 Homemade tagliatelle / Carne Salada / cheese cream
- 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
- 351 Linguine/ Calamari / Gemüwestreifen / Pesto..... 13,90
 Linguine / Calamari / verdure / Pesto
 Pasta/ Calamari / vegetables / pesto

- 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
- 524 Rosa Hirschrücken / Preiselbeersauce / Kastanienspätzle / Rotkraut.....23,90
 Sella di cervo / salsa di mirtilli rossi / "Spätzle" alle castagne / cavolo rosso
 Roasted filet of venison / cranberry sauce / chestnut "Spätzle" / red cabbage
- 518 Südtiroler Bauern Gröstel mit Speck-Krautsalat.....15,90
 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 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
- 387 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