Südtiroler Gasthaus
LOCANDA SUDTIROLESE
hgv

VORNE WECK UND HONDGEMOCHTES
Per **iniziare**

Peters Selchkuchl Hausgeräucherter Speck und Kaminwurzen / Gebeiztes Filet vom Fackl Tirtl nach Oma Johannas Rezept

Specialità affumicate dalla cantina di Peter Speck dal nostro maso / Salamino / Filetto di maialino Tirtl alla ricetta della nonna

Gebeizter und geräucherter Saibling aus dem Passeiertal Bio Kohlrabi vom Acker - knusprig und mariniert Ricotta von der Brimi / Parmesansstreußel

Salmerino marinato e affumicato dalla Val Passiria Cavolo rapa dal nostro campo fritto e marinato Ricotta dalla Brimi / croccante di parmigiano

FünfzehnEuro/QuindiciEuro Sell, Sen, G; Ei, M, Scha

Gebackene Zucchiniblüte vom Feld gefüllt mit Burrata Bio Tomaten / Pesto aus Zucchini Frischer Basilikum vom Garten

Fiore di zucchine dal campo ripieno di burrata Pomodori biologici / pesto di zucchine Basilico fresco dal campo

FünfzehnEuro / QuindiciEuro Sell, Sen, G; Ei, M, F, Scha

SUPPEN UND HONDGEMOCHTES
Zuppe e Prodotti **fatti a mano**

Kräftige Suppe vom Bio Huhn aus Gsies Hausgemachte Kräuterknödel / Gemüsestreifen

Brodo di pollo biologico da Casies Canederli d'erbe aromatiche / striscioline di verdure

ZehnEuro / DieiciEuro G, M, Ei, Sell

Hausgemachte Tagliatelle aus Schüttelbrot Ragout vom einheimischen Lamm/ frische Kräuter Bio Stachelbeeren vom Hof

Tagliatelle di „Schüttelbrot" fatte in casa Ragù d'agnello nostrano / erbe aromatiche fresche Uva spina biologica dal nostro campo

SechzehnEuro / SediciEuro G, M, Ei, Sell

Handgemachte Tortelli gefüllt mit Pesto aus Basilikum Bio Tomaten vom Acker / Sud von der Tomate Oliven / knuspriger Parmesan

Tortelli fatti in casa ripieni di pesto di basilico Pomodori biologici dal nostro campo / sud di pomodori Olive / croccante di parmigiano

SechzehnEuro / SediciEuro G, M, Ei, Sell, Scha

Hausgemachte Gnocchi aus Spinat Frischer Bio Mangold vom Acker Nüsse vom Hof / Eigelbcreme

Gnocchi di spinaci fatti in casa Bietole biologico dal nostro campo / noci dal nostro maso Crema di tuorlo d'uovo

FünfzehnEuro / QuindiciEuro G, M, Ei, Sell, Scha

Südtiroler Gasthaus
LOCANDA SUDTIROLESE
hgv

WOS RICHTIGES
Secondi **pasti**

Das Rind aus dem Sarntal - rosa gebraten und geschmort
Bio Karotten vom Acker / Selleriecreme
Knusprige Bio Erdäpfeln vom Hof

Manzo dalla Val Sarentino – grigliato e brasato
Carote biologiche dal nostro campo / crema di sedano
Patate croccanti dal maso

NeunundzwanzigEuro/ VentinoveEuro Sell, M, Ei, G, Sel

Frisches Bio Gemüse von unserem Acker
Knusprige hausgemachte Krapfen aus Tomaten
Frischkäse / frische Kräuter vom Hof

Verdure biologiche fresche dal nostro campo
"Krapfen" di pomodori fatti in casa
Formaggio fresco / erbe fresche dal maso

ZwanzigEuro / VentiEuro M, G, Sell, Ei

Filet vom Saibling aus dem Passeiertal
Melanzane alla parmigiana mit Tomatensauce vom Hof
Creme von der Bio Melanzane
Pesto aus Basilikum / Erdäpfel vom Acker

Filetto di salmerino della Val Passiria
Melanzane alla parmigiana
Crema di melanzane biologiche
Pesto di basilico / patate dal campo

AchtundZwanzigEuro / VentottoEuro M, F, Sell, Scha

ZUM LEBEN VERSÜßEN
Per godersi **la vita**

Bio Zitronen als Creme und Schnitte
Himbeeren von unseren Feldern
Hausgemachtes Himbeersorbet

Crema e crostata di limone biologico
Lamponi dal nostro campo
Sorbetto di lamponi fatto in casa

ZehnEuroFünfzig / DieciEuroCinquanta G, M, Ei, Scha

Kircherhofs Marillenknödel
1, 2, oder 3 Stück
Hausgemachtes Marillensorbet

Canederli d'albicocche dal Kircherhof
1, 2 o 3 pezzi
Sorbetto d'albicocche fatto in casa

Ei, G, M, N

Kochzeit 20 Minuten / tempo di cottura 20 minuti

Hausgemachtes Sorbet aus schwarzen Johannisbeeren
Kaltgerührte Bio Beeren vom Hof
Handgemachte Streußel aus Joghurt

Sorbetto di ribes neri fatto in casa
Bacche biologiche marinate dal nostro maso
Croccante di yoghurt

SiebenEuro / SetteEuro M; Scha, G, Ei

ÜBERRASCHUNGS
MENÜ

Loss mor ins von insre Köche überroschn

Unser Küchenchef Wolfgang

und unser Kircherhof Küchen Team

überraschen euch mit einem **Drei oder Vier Gänge Menü**

Drei Gänge
VierundvierzigEuro

VierGänge
FünfundfünzigEuro

MIT WEINBEGLEITUNG

Drei Gläser
SiebzehnEuro

Vier Gläser
DreiundZwanzig Euro

MENU
A SCELTA DELLO CHEF

Lasciatevi sorprendere

con un **menu di tre o quattro portate**

preparato dal nostro chef di cucina Wolfgang

e lo staff

Tre portate
QuarantaquattroEuro

Quattro portate
CinquantcinqueEuro

CON ACCOPAGNAMENTO DI VINO

Tre calici
DiciassetteEuro

Quattro calici
VentitreEuro

Gedeck: ZweiEuro
Coperto: DueEuro