SÜDTIROLER GASTHAUS

hgv

LOCANDA SUDTIROLESE

# Saalerwirt

## *Herzlich willkommen!*

DAS SÜDTIROLER GASTHAUS,- EIN ORT ZUM WOHLFÜHLEN:
WO ORIGINALE GENUSSKULTUR GEPFLEGT UND GELEBT WIRD.

FAMILIE TAUBER UND MITARBEITER

## *Benvenuti!*

LA TUA LOCANDA SUDTIROLESE:
DOVE LA CULTURA DEL PIACERE È VISSUTA E COLTIVATA.

FAMIGLIA TAUBER E COLLABORATORI

| | |
|---|---|
| MITTAGESSEN/PRANZO | 12.00 – 14.00 |
| ABENDESSEN/CENA | 18.30 – 20.30 |

# Südtiroler Weine glaserlweis 0,1 l (oder 0,25 / 0,5 l)
# Vini dell'Alto Adige al bicchiere 0,1 l (o 0,25 / 0,5 l)

| Weißweine / Vini bianchi | | 0,5 l |
|---|---|---|
| **Cuvee Syvi**<br>Weingut / tenuta Klaus Lentsch | 5,- | 20,- |
| **Weißburgunder / Pinot Bianco "Ebner"**<br>Weingut / tenuta Ebner | 6,- | 24,- |
| **Pinot Grigio „Finell"**<br>Weingut / tenuta Pitzner | 6,- | 24,- |
| **Weißer Tischwein** / Vino sfuso bianco da tavola<br>Kellerei Kaltern / cantina Caldaro | 2,- | 10,- |

| Rotweine / Vini rossi | | 0,5 l |
|---|---|---|
| **St. Magdalener / Santa Maddalena "Malanders"**<br>Weingut / tenuta Pitzner | 6,- | 24,- |
| **Blauburgunder / Pinot Nero "Vinschgau"**<br>Kellerei Meran / cantina Merano | 6,- | 24,- |
| **Lagrein Riserva "Amperg"**<br>Weingut / tenuta Klaus Lentsch | 7,- | 28,- |
| **Cuvée "Feld" Riserva** Merlot/Cabernet<br>Kellerei Kaltern / cantina Caldaro | 6,- | 24,- |
| **Tischwein Kalterersee**<br>**Vino sfuso da tavola Lago di Caldaro**<br>Kellerei Kaltern / cantina Caldaro | 2,- | 10,- |

| | |
|---|---|
| **Sodawasser 0,75 l**<br>Acqua gassata 0,75 l | 3,- |
| **Mineralwasser mit Kohlensäure 0,75 l**<br>Acqua minerale gassata 0,75 l | 5,- |
| **Quellwasser Karaffe 1 l**<br>Caraffa d'acqua di sorgente 1 l | 2,5 |

*Nicht fündig geworden? Fragen Sie nach unserer Weinkarte.*
*Non avete trovato quello che cercate?*
*Richiedete la nostra carta dei vini.*

# SOMMERKARTE – LISTA ESTIVA

**Gemüse Tartar aus Fenchel, Karotte und Minze**
auf hausgemachtem Focaccia Brot

**Tartare di verdure con finocchio, carota e menta**
su focaccia fatta in casa

15,-

**Brimi-Burrata auf mediterranem Gemüse,-**
Basilikumpesto und gerösteten Mandeln

**Burrata su verdure mediterranee,**
pesto di basilico e mandorle tostate

16,-

**Kartoffel-Pfifferling-Tatar**
mit hausgemachtem Grissino

**Tartara di finferli e patate**
con grissino fatto in casa

16,-

**Gemischter Salat**

**Insalata mista**

6,-

**Das Beste vom Berg**
Käse aus dem Bunker von Montal und natürlich gereifter Speck g.g.A

**Delizie dell'Alto Adige**
Formaggio del bunker di Mantana
e speck dell'Alto Adige a stagionatura naturale IGP

16,-

# SOMMERKARTE – LISTA ESTIVA

Speckknödelsuppe
Canederlo di speck in brodo
8,-

Hausgemachte Ravioli
mit Räuchertopfen, Schafskäse, Tomatenwürfeln
Ravioli fatti in casa
ripieni di ricotta affumicata, pecorino e dadini di pomodori
15,-

Hausgemachte Spaghettoni
mit confierten Kirschtomaten, Brimi-Burrata,
Zucchini und Basilikum
Spaghettoni con pomodori ciliegini confit, burrata locale;
zucchini e basilico
17,-

Sommerliche Gemüserolle mit Sauerrahmdip
auf fruchtigem Rucola-Walnusssalat
Involtino estivo di verdure con salsa alla panna acida
su insalata fruttata di rucola e noci
19,-

# SOMMERKARTE – LISTA ESTIVA

Fleischkrapflan vom Kalb aus eigener Haltung
mit Kartoffelpüree und Gemüse

Polpette di vitello del nostro allevamento
con purè di patate e verdure

20,-

Hirschgulasch
mit Speckknödel und Blaukraut

Gulasch di cervo
con canederlo di speck e cavolo rosso

25,-

Wienerschnitzel vom Schwein oder Kalb
mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren

Cotoletta alla milanese di maiale oppure di vitello
con patate arrostite e mirtilli rossi

23,-/25,-

Saiblingsfilet im eigenen Saft gebraten
auf Grünkern-Gemüserisotto
und Süßkartoffelspalten

Filetto di salmerino arrostito nel proprio fondo
su risotto di grano verde e verdure
con spicchi di patata dolce 28,-

# DESSERT - DOLCI

**Joghurtparfait** mit Pfirsich-Minzsalat
**Parfait allo yogurt** con insalata di pesche e menta
8,5

**Mousse "Tschurtsche" von der Schokolade**
mit Fichtensprossen und Waldbeeren
**Mousse "Tschurtsche" al cioccolato**
con abete rosso e frutti di bosco
8,5

**Topfen-Marillenknödel mit Zimtbrösel** (20min)
**Canederlo dolce**
ripieno con albicocca (20min)
8,5

**Himbeer-Liebe** (Heiße Himbeeren,- Vanilleeis,- Sahne)
**Lamponi caldi con gelato** alla vaniglia e panna
10,-

Aus unserem Backrohr Kuchen und Torten
Torte dal nostro forno
5 - 6,-

Fragen Sie gerne nach unseren Eisbechern!
Chieda pure il nostro menù dei gelati!

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien informiert Sie gerne unser Serviceteam

Il nostro team vi informerà su eventuali intolleranze o allergie

## Herkunftskennzeichnung von Fleisch,- Milchprodukten und Eiern

## Indicazione di provenienza di carne, latticini e uova

Wir versuchen stets,- lokale Zutaten zu verwenden. Besonders bemühen wir uns,- Zutaten aus der näheren Umgebung zu nutzen,- vom Auslugerhof (Eier), der Dorfmetzgerei Baumgartner (Fleisch-Wurst) sowie von lokalen Bio-Gemüse-Anbietern. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU verwendet.

È nostra priorità ricercare sempre ingredienti prodotti in loco, in particolare cerchiamo di rifornirci con prodotti della zona circostante. Nello specifico le uova provengono dalla fattoria Auslugerhof, la carne e gli insaccati dalla macelleria Baumgartner, le verdure biologiche da altri fornitori del posto.
Quando proprio necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE.

| | |
|---|---|
| Gedeck / Coperto | 2,- |
| Brot vom Südtiroler Bäcker / Pane del panificio altoatesino | 3,- |

VEGETARISCH/VEGETARIANO

VEGAN MÖGLICH/VEGANO POSSIBILE

GLUTENFREI MÖGLICH/DISPONIBILE SENZA GLUTINE