



Saalerwirt

Herzlich willkommen!

DAS SÜDTIROLER GASTHAUS, EIN ORT ZUM WOHLFÜHLEN:
WO ORIGINALE GENUSS-KULTUR GEHEGT UND GEPFLEGT WIRD.

FAMILIE TAUBER UND MITARBEITER

Benvenuti!

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

FAMIGLIA TAUBER E COLLABORATORI

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

Südtiroler Weine glasweis 0,1lt. (oder 0,25 / 0,5 lt.)
Vini dell'Alto Adige al bicchiere 0,1lt. (o 0,25 / 0,5 lt)

Weißweine / Vini bianchi



Südtiroler Cuvee Syvi

Kellerei Klaus Lentsch / cantina Klaus Lentsch

€ 4,50

Weißburgunder / Pinot Bianco "Ebner"

Weingut / tenuta Ebner

€ 5,50

Südtiroler Chardonnay "Turmhof"

Tiefenbrunner

€ 7,50

Weißer Tischwein / Vino sfuso bianco da tavola

Kellerei Kaltern / cantina Caldaro

€ 2,00

Rotweine / Vini rossi



St. Magdalener / Santa Maddalena "Malanders"

Weingut / tenuta Pitznerhof

€ 4,20

Blauburgunder / Pinot Nero "Vinschgau"

Kellerei / cantina Meran

€ 5,00

Lagrein Riserva "Amperg"

Weingut / tenuta Klaus Lentsch

€ 5,50

Cuvée "Feld" Merlot/Cabernet Sauvignon/Lagrein

Kellerei Kaltern / cantina Caldaro

€ 5,00

Tischwein Kalterersee / Vino sfuso da tavola Lago di Caldaro

Kellerei Kaltern / cantina Caldaro

€ 2,00

Mineralwasser mit Kohlensäure 0,75 lt

Acqua minerale gassata 0,75 lt

€ 4,50

Quellwasser Karaffe 1lt

Caraffa d'acqua di sorgente 1 lt


€ 2,00

Nicht fündig geworden? Fragen Sie nach unserer Weinkarte.

Non avete trovato quello che state cercando?

Richiedete la nostra carta dei vini.

FRÜHLINGSKARTE

Im Fichtenhonig angebratener Ziegenkäse  

auf Blattsalate und Kräuter

Formaggio di capra gratinato al miele d'abete

su insalate in foglia ed erbette

€ 16,50

Frühlingsalat 

mit Spargel, weichgekochtem Freiland-Ei und gebratenem Speck

Insalata primaverile

con asparagi, uovo sodo da allevamento a terra e speck

€ 16,50

Räucherforelle 

auf Puntarelle mit Zitrusdressing und hausgemachtem Focciabrot

Trota affumicata

su puntarelle agli agrumi e focaccia fatta in casa

€ 17,00

Gemischter Salat   

Insalata mista



€ 6,00


 VEGETARISCH/VEGETARIANO



 VEGAN MÖGLICH/VEGANO POSSIBILE

 GLUTENFREI MÖGLICH/DISPONIBILE SENZA GLUTINE

FRÜHLINGSKARTE

Spargelcremesuppe mit Brot-Croûtons  
Vellutata di asparagi con croûtons di pane € 8,00

Hausravioli 
gefüllt mit Räuchertopfen und Schafskäse
Ravioli della casa
ripieni di ricotta e pecorino € 14,00

Bandnudeln mit Spargelragout  
und Kresse
Tagliatelle al ragù di asparagi
e crescione € 16,00

FRÜHLINGSKARTE

Wienerschnitzel vom Schwein oder Kalb

mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren

Bistecca alla milanese di maiale oppure di vitello

con patate arrostiti e mirtilli rossi

€ 22,00/€ 24,00

Entrecôte

mit Kräuterbutter und Gemüse

Entrecôte

con burro alle erbe e verdura

€ 26,00

Filet vom Psairer Saibling

mit Bärlauchbutter, Spinacino, Tomaten, Kartoffelspalten

Filetto di salmerino della Val Passiria

burro all'aglio orsino, spinacino,
pomodori, spicchi di patate

€ 26,00

Frühlingsgemüserolle

mit Bärlauch Dip und bunten Salaten

Involtino di verdure primaverili

con salsa all'aglio orsino e insalate colorate

€ 18,00

Gedeck / Coperto

€ 2,00

Brot vom Südtiroler Bäcker / Pane del panificio altoatesino

€ 3,00

DESSERT DOLCI

Weißes Schokoladenmousse

mit Rhabarber und frischem Basilikum

Mousse di cioccolato bianco

con rabarbaro e basilico fresco

€ 9,00

Holunder Halbgefrorenes

mit karamellisiertem Popcorn und Erdbeeren

Semifreddo di sambuco

con popcorn caramellati e fragole

€ 8,50

Kuchen und Torten aus dem eigenen Backrohr

Torte e crostate dal nostro forno

€ 5,00

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.