



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 glaserlweis 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



Sylvaner

Kellerei Neustift / Abbazia di Novacella

€ 4,50

Weißburgunder / Pinot Bianco "Ebner"

Weingut / tenuta Ebner

€ 4,50

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

Weingut / tenuta Kornell

€ 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.

Sommerkarte – saisonal und regional

Menù estivo - stagionale e regionale

**Sommersalat mit mariniertem jungem Mangold,
Steinobst und Erdnussdressing**



Insalata estiva con bietole da coste marinate,
frutta e salsa di arachidi

€ 12,00

**In Fichtenhonig angebratener Ziegenkäse
auf buntem Salat**



Formaggio di capra gratinato al miele d'abete
con insalata

€ 12,00

**Kartoffel-Pfifferling-Tatar
auf gezupften Salaten**



Tartara di finferli e patate
su insalatine

€ 14,00

Südtirolteller

Hirschschinken, Kaminwurze, Speck, Käse mit Kren und Früchtesenf

Piatto altoatesino

Prosciutto di cervo, salsiccia affumicata,

speck, formaggio con rafano di mela e senape di frutta

€ 16,00

Gemischter Salat



Insalata mista

€ 6,00

Brot vom Südtiroler Bäcker / Pane del panificio alto atesino

€ 3,00

Sommerkarte – saisonal und regional

Menù estivo - stagionale e regionale

Speckknödelsuppe

Canederlo di speck in brodo

€ 8,00

Hausgemachte Ravioli

mit Räuchertopfen, Schafskäse, Tomatenwürfeln

 **Ravioli fatti in casa**

ripieni di ricotta affumicata, pecorino e dadini di pomodori

€ 14,00

Pustertaler Kasnocken auf Krautsalat

 **Gnocchi di formaggio alla pusterese**

su insalata di crauti

€ 14,00

Sommertagliatelle

Auberginen, Lauch, Taggiasca Oliven, Tomaten und Burrata

 **Tagliatelle estive**

melanzane, porri, olive taggiasche, pomodori e burrata

€ 16,00

Brot vom Südtroler Bäcker / Pane del panificio alto altoatesino

€ 3,00

Sommerkarte – saisonal und regional

Menù estivo - stagionale e regionale

**Rückensteak vom heimischen Milchkalb
mit Gemüse**

Sella di vitello da latte nostrano
con verdura

€ 27,00

Entrecôte mit Kräuterbutter und Gemüse

Entrecôte con burro alle erbe e verdura

€ 26,00

Hirschgulasch

mit Speckknödel und Blaukraut

Gulasch di cervo

con canederlo di speck e cavolo rosso

€ 23,00

**Wienerschnitzel vom Schwein oder Kalb
mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren**

Bistecca alla milanese di maiale oppure di vitello
con patate arrostate e mirtilli rossi

€ 20,00/€ 23,00

**Kräuterseitlinge gezüchtet in Moos
mit Gemüseragout und Buchweizenreis**



Funghi cardoncelli coltivati a Palù

con ragù di verdura e riso/grano saraceno

€ 18,00

**Filet vom Saibling aus der Fischzucht Schiefer
im Passeiertal mit Balsamico, Spinacino und Kartoffelspalten**


Filetto di salmerino dell'allevamento ittico Schiefer

in Val Passiria al balsamico, spinacino e spicchi di patate

€ 25,00

Brot vom Südtiroler Bäcker / Pane del panificio altoatesino

€ 3,00

 **Vegetarische Gerichte**
Piatti vegetariani

 **Vegane Gerichte**
Piatti vegani

Gedeck / Coperto
€ 2,00

Dessert

Dolci

**Parfait von der Amarenakirsche
mit weißem Schokoladencrunch**

Parfait di ciliegie amarena

con croccante di cioccolato bianco

€ 8,50

Pistazienmousse

mit karamellisierten Krapfenblättern und Waldfrüchten

Mousse al pistacchio

con sfoglie caramellate e frutti di bosco

€ 8,50

Topfen-Marillenknödel

mit Zimtbröseln

Canederlo dolce all'albicocca

con pangrattato alla cannella

€ 8,00

Crêpes mit Vanilleeis und Schokoladensauce

Crêpes con gelato alla vaniglia e salsa al cioccolato

€ 9,00

Himbeer-Liebe (Heiße Himbeeren, Vanilleeis, Sahne)

Lamponi caldi con gelato alla vaniglia e panna

€ 9,00

Hausgemachte Kuchen und Torten

Torte fatte in casa

€ 4,50