



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 Weingut / tenuta Klaus Lentsch	5,-	20,-
Weißburgunder / Pinot Bianco "Ebner" Weingut / tenuta Ebner	6,-	24,-
Pinot Grigio „Finell“ Weingut / tenuta Pitzner	6,-	24,-
Weißer Tischwein / Vino sfuso bianco da tavola Kellerei Kaltern / cantina Caldaro	2,-	10,-
Rotweine / Vini rossi		0,5 l
St. Magdalener / Santa Maddalena "Malanders" Weingut / tenuta Pitzner	6,-	24,-
Blauburgunder / Pinot Nero "Vinschgau" Kellerei Meran / cantina Merano	6,-	24,-
Lagrein Riserva "Amperg" Weingut / tenuta Klaus Lentsch	7,-	28,-
Cuvée "Feld" Riserva Merlot/Cabernet Kellerei Kaltern / cantina Caldaro	6,-	24,-
Tischwein Kalterersee Vino sfuso da tavola Lago di Caldaro Kellerei Kaltern / cantina Caldaro	2,-	10,-
Sodawasser 0,75 l Acqua gassata 0,75 l		3,-
Mineralwasser mit Kohlensäure 0,75 l Acqua minerale gassata 0,75 l		5,-
Quellwasser Karaffe 1 l 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-Walnussalat

Involantino 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 arrostate 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