



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 GUSTO È CUSTODITA E CURATA.

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



Südtiroler Cuvee Syvi

Kellerei Klaus Lentsch / cantina Klaus Lentsch

€ 4,50

Weißburgunder / Pinot Bianco "Ebner"

Weingut / tenuta Ebner

€ 4,50

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

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.

WINTERKARTE

Birnencarpaccio mit angebratenem Ziegenkäse und Fichtenhonig

 **Carpaccio di pere** con formaggio di capra e miele d'abete € 14,00

Rohnen Tatar mit Räucherforelle dazu Focacciabrot

 **Tartare di barbabietole** con trota affumicata € 17,00

Möglich / Possibile

Cremige Petersilienwurzelsuppe mit Zitronen-Kräuteröl

 **Crema di radice** di prezzemolo con olio alle erbe e limone € 9,00

Hausgemachte Ravioli

mit Räuchertopfen, Feta, Tomatenwürfeln

 **Ravioli fatti in casa**
ripieni di ricotta affumicata, feta e pomodorini a dadini € 14,00

Bandnudeln mit Wildragout

Tagliatelle con ragout di selvaggina € 17,00

 VEGETARISCH/VEGETARIANO

 VEGAN/VEGANO

WINTERKARTE

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

Geschmorte Rindswangelen
mit Eierspätzle und Blaukraut

Guancette di manzo brasate con spätzle all'uovo e crauti rossi € 24,00

Filet vom Saibling aus der Psairer Fischzucht
auf Buchweizenrisotto mit Gemüse



Filetto di salmerino dell'allevamento ittico della Val Passiria
con risotto di grano saraceno alle verdure

€ 26,00

Möglich / Possibile

Saalerwirts Winterteller:

Eierspätzle mit Sauerkraut, Graukäse und geschmolzener Butter



Piatto Saalerwirt:

Spätzle all'uova con crauti, formaggio grigio e burro sfuso

€ 18,00



VEGETARISCH/VEGETARIANO



VEGAN/VEGANO

DESSERT

Preiselbeerhalbgefrorenes mit Nusskuchenkern

Semifreddo ai mirtilli rossi con cuore di noce

€ 8,50

Nougatmousse mit Himbeeren

Mousse di gianduia con lamponi

€ 8,50

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

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 € 2,00

Brot vom Südtiroler Bäcker / Pane del panificio altoatesino € 3,00