



Saalerwirt

## ***Herzlich willkommen!***

Das Südtiroler Gasthaus ist gelebte Gastfreundschaft, regionaler Genuss und die Pflege der Südtiroler Gasthauskultur, dafür setzen wir uns ein.

Familie Tauber und Mitarbeiter

## ***Benvenuti!***

La "Locanda sudtirolese" è sinonimo di ospitalità viva, delizie regionali e la cura dell'antica cultura gastronomica dell'Alto Adige.

Per questo ci impegniamo con passione.

Famiglia Tauber e collaboratori

**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 "Zeder" Merlot/Cabernet Sauvignon/Lagrein**

Weingut / tenuta Kornell

€ 5,00

**Tischwein Kalterersee / Vino sfuso da tavola Lago di Caldaro**

Kellerei Kaltern / cantina Caldaro

€ 2,00

**Wasser lt. ¾**

**acqua lt. ¾**

**Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure**

Acqua minerale gassata / naturale

€ 4,50

**Quellwasser Karaffe**

Caraffa d'acqua di sorgente

€ 2,00

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

## Erntedank

im Südtiroler Gasthaus –  
Herbstliche Genussvielfalt

„Die Lieblingswurzel oder -knolle  
des Wirt“

Die Kartoffel

In diesem Jahr steht die Lieblingswurzel  
oder -knolle des Wirts im Mittelpunkt  
und wird von den Gastwirten zu  
schmackhaften, unverwechselbaren  
Gerichten verarbeitet.

Genießen Sie von Freitag, 29.

September, bis Sonntag, 5. November  
2023, die herbstliche Genussvielfalt.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



## Festa del raccolto

nella Locanda Sudtirolese –  
sapori d'autunno

“ Il tubero o la radice preferita  
del locandiere”

La patata

Fino al 05 novembre Vi aspettano con  
l'imperdibile “Il tubero o la radice  
preferita del locandiere.

Vi auguriamo buon appetito!

### Kartoffelcremesuppe

☛ Crema di patate € 7,00

### Kartoffelgnocchi mit frischen heimischen Kräuterseitlingen

☛ Gnocchi di patate con freschi  
cardoncelli della zona € 15,00

### Kartoffelblattlan mit Sauerkraut


☛ Foglie fritte di patate  
con crauti € 13,00



## Herbstkarte – saisonal und regional Menù autunnale – stagionale e regionale

**Fruchtiger Herbstsalat mit Äpfeln, Birnen, Walnüssen,  
Trauben, Kastanien, Rote Beete, Kürbis und weißen Rüben**




 **Insalata autunnale con mele, pere, noci,  
uve, castagne, barbabietola, zucca e rapa bianca**

€ 14,00

**Angebratener Ziegenkäse  
auf lauwarmen Kürbis**



 **Formaggio di capra arrostito  
su zucca tiepida**

€ 11,00

**Hausgemachte Focaccia  
mit Vinschger Räucherforelle auf Spinacinosalat**



**Focaccia fatta in casa  
con trota affumicata dalla Val Venosta  
su insalata di spinacino**

€ 15,00


**Käse und Geräuchertes aus Südtirol mit Apfelkren  
und Früchtesenf**



**Piatto alto atesino  
con speck, prosciutto di cervo,  
salsiccia affumicata, formaggio e rafano alle mele**

€ 14,00

**Gemischter Salat**

 **Insalata mista**

€ 6,00

Brotkorb / Cestino pane

€ 3,00



*Herbstkarte – saisonal und regional*  
*Menù autunnale – stagionale e regionale*


**Speckknödelsuppe**

Canederlo di speck in brodo



€ 7,00

**Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl**

 Crema di zucca con olio ai semi di zucca

€ 7,00

**Hausgemachte Ravioli**

gefüllt mit Räuchertopfen und Schafskäse



 Ravioli fatti in casa

ripieni di ricotta affumicata e pecorino

€ 14,00

**Pusterer Käsepressknödel auf Feldrübensalat**

 Canederli pressati di formaggio alla pusterese  
su insalata di rape



€ 12,00

**Bandnudeln mit Wildragout**

Tagliatelle con ragù di selvaggina

€ 13,00

Brotkorb / Cestino pane

€ 3,00



*Herbstkarte – saisonal und regional*  
*Menù autunnale – stagionale e regionale*

**Rückensteak vom heimischen Milchkalb  
mit aromatischen Kräutern und Gemüse**



**Sella di vitello da latte locale**

alle erbe aromatiche con verdura

€ 27,00

**Entrecôte mit Kräuterbutter und Gemüse**

Entrecôte con burro alle erbe e verdura

€ 24,00

**Herrengeröstl mit Speck-Krautsalat**

**Piatto del signore** (carne, patate e cipolle arrostiti)

con insalata di crauti allo speck



€ 18,00

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



**Bistecca alla milanese** di maiale oppure di vitello

con patate arrostiti e mirtilli rossi

€ 20,00/€ 22,00

**Filet vom Psairer Saibling  
mit Petersilienpesto auf Gemüsegerste**



**Filetto di salmerino della Val Passiria**

con pesto al prezzemolo su orzo-verdura

€ 22,00

Brotkorb / Cestino pane

€ 3,00



## Dessert

### Dolci

**Karamellisiertes Kürbiskernhalbgefrorenes  
an marinierten Zwetschgen**

**Semifreddo caramellato ai semi di zucca  
con prugne marinate**

€ 8,00

**Kastanienmousse auf Kakischaum**

**Mousse di castagne su schiuma di cachi**

€ 8,00

**Topfen-Zwetschgenknödel**

**mit zerlassener Butter und Zimtbröseln**

**Canederlo dolce alla prugna**

**con burro sfuso e pangrattato alla cannella**

€ 7,00

**Crêpes mit Vanilleeis und Schokoladensauce**

**Crêpes con gelato alla vaniglia e salsa al cioccolato**

€ 8,00

**Himbeer-Liebe** (Heiße Himbeeren, Vanilleeis, Sahne)

**Lamponi caldi con gelato alla vaniglia e panna**

€ 8,00

**Hausgemachte Kuchen und Torten**

**Torte fatte in casa**

€ 4,00