



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 fuso 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