



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***



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

 **Vegetarische Gerichte**
Piatti vegetariani

 **Vegane Gerichte**
Piatti vegani

Gedeck / Coperto
€ 2,00