



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 PIACERE È CUSTODITA E COLTIVATA.

FAMIGLIA TAUBER E COLLABORATORI

MITTAGESSEN/PRANZO	12,00 – 14,00
ABENDESSEN/CENA	18,30 – 20,30

## **Südtiroler Weine glaserlweis 0,1lt. Vini dell'Alto Adige al bicchiere 0,1lt.**

### **Weißweine / Vini bianchi**



**Südtiroler Eisacktaler Sylvaner/Valle Isarco Sylvaner**  
Kellerei Neustift / Abbazia di Novacella

€ 4,50

**Südtiroler Weißburgunder / Pinot Bianco "Ebner"**  
Weingut / tenuta Ebner, Eisacktal/Valle Isarco

€ 4,50

**Weißer Tischwein / Vino sfuso bianco da tavola**  
Kellerei Kaltern / cantina caldaro

€ 2,00

### **Rotweine / Vini rossi**



**Südtiroler St. Magdalener / Santa Maddalena "Malanders"**  
Weingut / tenuta Pitznerhof

€ 4,20

**Südtiroler Blauburgunder "Vinschgau"/ Pinot Nero „ Val Venosta"**  
Kellerei / cantina Meran

€ 5,00

**Südtiroler Lagrein Riserva "Amperg"**  
Weingut / tenuta Klaus Lentsch

€ 5,50

**Südtirol Merlot Cabernet Cuvée „Feld" Riserva**  
Kellerei Kaltern / cantina Caldaro

€ 5,50

**Tischwein Südtiroler Kalterersee / Vino sfuso da tavola Lago di Caldaro**  
Kellerei Kaltern / cantina Caldaro

€ 2,00

### **Wasser lt. ¾ acqua lt. ¾**

**Mineralwasser mit Kohlensäure**  
Acqua minerale gassata

€ 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***

## ZIEGENKÄSE

Angebratener Ziegenkäse mit Fichtenhonig  
auf Salaten und Kräutern

### FORMAGGIO DI CAPRA

 Formaggio di capra con miele d'abete  
su insalate ed erbette

€ 14,00

## WÜRZIGER FISCH GENUSS

Vinschger Räucherforelle  
mit Spargeln, Kresse und hausgemachtem Ofenbrot

### GODIMENTO DI PESCE SAPORITO


Trota affumicata della Val Venosta  
con asparagi, crescione, pane al forno fatto in casa

€ 17,00

## VEGANER LIEBLING

Gemüsetartar mit Seitlingen in Moos/St. Lorenzen gezüchtet,  
hausgemachtes Ofenbrot „Focaccia“

### VEGANO

 Tartare di verdure con funghi cardoncelli coltivati a Palù/San Lorenzo,  
pane al forno fatto in casa

€ 17,00

## SÜDTIROLTELLER

Hirschschinken, Kaminwurze, Speck, Käse


### PIATTO ALTOATESINO

Prosciutto di cervo, salsiccia affumicata,  
speck, formaggio

€ 16,00

## GEMISCHTER SALAT

Insalata mista € 6,00


 vegetarisch/vegeteriano  
Brotkorb / cestino pane € 3,00

### Speckknödelsuppe

Canederlo di speck in brodo

€ 7,00

### Bärlauchcremesuppe mit Sahnehäubchen

 Zuppa d'aglio selvatico con panna

€ 7,00

### Hausravioli

gefüllt mit Räuchertopfen, Schafskäse

 Ravioli della casa  
ripieni di ricotta affumicata, pecorino

€ 14,00

### Pustertaler Kasnocken auf Krautsalat

 Gnocchi di formaggio alla pusterese  
su insalata di crauti

€ 14,00


### Bandnudeln mit handgeschnittenem Ragout vom Milchkalb

Tagliatelle al ragù di vitello  
tagliato a mano


€ 16,00

### Kartoffelgnocchi

mit zweierlei Spargeln und Bärlauchpesto

 Gnocchi di patate  
con asparagi bianchi, verdi  
e pesto all'aglio d'orsino

€ 16,00

 vegetarisch/vegeteriano  
Brotkorb / cestino pane € 3,00


**Rückensteak vom heimischen Milchkalb mit Gemüse**  
Sella di vitello da latte nostrano con verdura € 27,00

**Entrecôte mit Kräuterbutter und Gemüse**  
Entrecôte con burro alle erbe e verdura € 26,00

**Hirschgulasch**  
**mit Speckknödel und Blaukraut**  
Gulasch di cervo  
con canederlo di speck e cavolo rosso € 23,00

**Wienerschnitzel vom Schwein oder Kalb**  
**mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren**  
Bistecca alla milanese di maiale oppure di vitello  
con patate arrostate e mirtilli rossi € 20,00/€ 23,00

**Filet vom Psairer Saibling**  
**Mit Basilikumpesto, Spinacino, Tomaten, Kartoffelspalten**  
Filetto di salmerino della Val Passiria  
pesto al basilico, spinacino,  
pomodori, spicchi di patate € 25,00

 vegetarisch/vegeteriano  
Brotkorb / cestino pane € 3,00

# Dessert

## Dolci

### **Erdbeer-Minzhalbgefrorenes mit marinierten Erdbeeren**

Semifreddo di fragole e menta  
con fragole marinate

€ 8,00

### **Holunder Sorbet auf Erdbeer und Rhabarber**

Sorbetto di sambuca su rabarbaro e fragole

€ 8,00

### **Mousse vom Löwenzahnhonig**

#### **mit Sesamkrokant, frischen Erdbeeren und Rhabarber**

Mousse al miele di tarassaco  
con croccante al sesamo,  
fragole fresche e rabarbaro

€ 8,00

### **Topfen-Erdbeerknödel**

Canederlo dolce di ricotta alle fragole

€ 8,00

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

Lamponi caldi con gelato alla vaniglia e panna

€ 8,00

### **Südtiroler Käsedessert**

Piccola scelta di formaggi locali

€ 9,00

### **Hausgemachte Kuchen und Torten**

Torte fatte in casa

€ 4,50