



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. (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 "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.

Herbstkarte – saisonal und regional

Menù autunnale – stagionale e regionale

Bunter Herbstsalat mit frischen Früchten & Rüben



Insalata autunnale con frutta fresca & rape

€ 14,00

Angebratener Ziegenkäse auf mariniertem Radicchio mit Apfel-Zwiebel Chutney und Walnüssen



Formaggio di capra saltato su radicchio marinato
con chutney di mele, cipolle e noci

€ 14,00

Kartoffel-Pfifferling-Tatar auf gezupften Salaten



Tartara di finferli e patate
su insalatine

€ 14,00

Südtirolteller

Hirschschinken, Kaminwurze, Speck, Käse
und hauseigelegten Pfifferlingen

Piatto altoatesino

Prosciutto di cervo, salsiccia affumicata,
speck, formaggio con finferli marinati

€ 16,00

Gemischter Salat



Insalata mista

€ 6,00

Brot vom Südtiroler Bäcker / Pane del panificio alto atesino

€ 3,00

Herbstkarte – saisonal und regional
Menù autunnale – stagionale e regionale

Speckknödelsuppe Canederlo di speck in brodo	€ 8,00
Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl  Crema di zucca con olio ai semi di zucca	€ 8,00
Hausgemachte Ravioli mit Räuchertopfen, Feta, Tomatenwürfeln  Ravioli fatti in casa ripieni di ricotta affumicata, feta e dadini di pomodori	€ 14,00
Pustertaler Kasnocken auf Krautsalat  Gnocchi di formaggio alla Pusterese su insalata di crauti	€ 14,00
Bandnudeln mit Wildragout Tagliatelle con ragù di selvaggina	€ 15,00

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

Herbstkarte – saisonal und regional

Menù autunnale – stagionale e regionale

Rückensteak vom heimischen Milchkalb mit Gemüse

Sella di vitello da latte nostrano
con verdura

€ 28,00

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

Kartoffelblattlan mit Sauerkraut

 Sfoglie di patate con crauti

€ 17,00

Orzotto mit roter Beete und veganem Frischkäse



Orzotto con barbabietole e formaggio fresco vegano

€ 17,00

Filet vom Saibling aus der Psairer Fischzucht mit Spinacino/ Kürbis und Kartoffelspalten

Filetto di salmerino dell'allevamento ittico in Val Passiria
con spinacino/zucca e spicchi di patate

€ 25,00

Geschmorte Rindswangelen

mit Eierspätzle und Gemüse

Guancette di manzo brasate
con spätzle all'uovo e verdure

€ 23,00

Brot vom Südtiroler Bäcker / Pane del panificio altoatesino

€ 3,00

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien informiert Sie gerne unser Serviceteam
Il nostro team vi informerà su eventuali intolleranze o allergie

 **Vegetarische Gerichte**
Piatti vegetariani

 **Vegane Gerichte**
Piatti vegani

Gedeck / Coperto
€ 2,00

Dessert

Dolci

Kastanienmousse mit Schokoladablättern Mousse di castagne con sfoglie al cioccolato	€ 8,50
Topfen-Zwetschgenknödel mit zerlassener Butter und Zimtbröseln Canederlo dolce alla prugna con burro sfuso e pangrattato alla cannella <small>**mittags bis 14 Uhr / abends bis 21 Uhr</small> <small>**pranzo fino ore 14 / cena fino ore 21</small>	€ 8,00
Tonka-Bohnen Parfait mit Kürbiskernen und marinierten Zwetschgen Parfait di fava tonka con semi di zucca e prugne marinate	€ 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