

Sommerfrische im "Südtiroler Gasthaus"

Freuen Sie sich auf vegetarische Köstlichkeiten, zubereitet aus frischen Produkten direkt aus Südtirols Gärten. Die „Sommerfrische“ steht dieses Jahr unter dem Thema „Der Wirt und sein Lieblingsgemüse“.

Genießen Sie während der Aktion auch dieses Jahr unser „Südtiroler Gasthaus“-Bier „Insrigs“.



= Die mit diesem Blumentopf gekennzeichneten Gerichten sind vegetarisch.

Frescaestate nella "Locanda sudtirolese"

Quando le giornate si allungano e le temperature si fanno più miti, aumenta la voglia di piatti leggeri e vegetariani. Le settimane gastronomiche "Frescaestate" nella Locanda sudtirolese" vi propongono un assaggio della bella stagione.

Degustate durante l'iniziativa anche quest'anno la birra della "Locanda sudtirolese" detta "Insrigs".



= I piatti segnalati con questo segno sono vegetariani.



Gedeck und Brot 1,00 € pro Person - coperto e pane 1,00€ a persona



Kalte Vorspeisen

Antipasti



Gemüsetatar mit Topfenmousse und knusprigem Weißbrot

Tartara di verdure con mousse di ricotta e pane tostato

Speck und Wurst vom „Dorfnerhof“

Speck e luganega del nostro maso „Dorfnerhof“

Ochsenmaulsalat mit Zwiebel

Musetto di bue con cipolla all'agro



Getrüffeltes Carpaccio vom Kohlrabi

Carpaccio di cavolo rapa al tartufo estivo

Würziges Ochsentatar mit Butter und knusprigem Schwarzbrot

Tartara di vitello speziato con burro e pane nero croccante



Südtiroler Käsevariation mit Quittengelee

Variatione di formaggio dell'alto Adige con gelatina di mela cotogna

Kalt geräucherte Bioforelle mit Butter und Toastbrot

Trota biologica affumicata al freddo su pane tostato

Suppen

Brodi



Erbsencremesuppe mit Schwarzbrotcroutons

Crema di piselli con pane nero tostato

Leberknödel oder Speckknödel in der Fleischsuppe

Canederli di fegato o di speck in brodo di carne



Warme Vorspeisen

Primi piatti



Käseknödel auf sautierten Tomaten
Canederli di formaggio su pomodori saltati



„Schlutzer“ Dinkelteigtaschen
mit Spinat- und Topfenfüllung
*„Schlutzer“ Ravioli di farro ripieni
di spinaci e ricotta*

Tagliolini mit Hirschragout und Wurzelgemüse
*Tagliolini caserecci con ragù di cervo
e verdure*



Schüttelbrotbruschetta mit Gartengemüse und
Mozzarella überbacken
*Bruschetta di „Schüttelbrot“ gratinate con
verdure e mozzarella*

Hauptspeisen

Secondi piatti

Hirschsteak mit gedünstetem Weißkraut und
gebratener Polenta
Steak di cervo con cappucci stufati e polenta arrostita

Ochsenulasch mit Gemüse und Speckknödel
Gulasch di bue con verdure e canederli allo speck

Rosa gebratene Kalbskeule auf Gemüsegröstel
Rosato di vitello su gröstel di verdure

Geschmorte Ochsen Schulter mit Gemüse und Polenta
Stufato di bue con verdure e polenta



Blumenkohlschnitzel auf pikantem Gerstensalat
Bistecca di cavolfiore su insalata d' orzo piccante



Im „InsriGen“ Teig (Backteig mit Bier)
gebacknes Gemüse mit Sauerrahmdip
*Verdure fritte in pastella alla birra „Insrigs“
con salsa di panna agra*





Nachspeisen

Dessert

Apfelstrudel mit Sahne und Obst
Strudel di mele con panna e frutta

Pfirsiche mit Buttermilcheis und Schokoraspe
*Pesche sciropate con gealto al
lattichello e scaglie di cioccolato*

Parfait vom Löwenzahnhonig
Parfait di miele di tarassaco

Vanille creme brule mit Schokoladensorbet
Crema Brûlé alla vaniglia con sorbetto al cioccolato

Dorfner's Sommerbecher
Frische Erdbeeren / Schokosorbet / Minzeis / Zitronensorbet
/ Erdbeersauce / Sahne
Dorfner's Coppa Estiva
Fragole fresche / sorbetto al cioccolato / gelato di menta
/sorbetto al limone / salsa di fragole / panna

Omelette mit Kirschmarmelade
Omelette al amarena

Kugel Hausgemachtes Eis
Fragen Sie nach unseren Eissorten
Pallina di gelato casereccio
Volentieri la informiamo dei gusti attuali di gelati

