

Ein herzliches Größ Gott zur 47.
Eisacktaler Kost im



Unsere Weinempfehlung, auch glasweise

<i>Eisacktaler Sylvaner</i> Sunnegg	2017	0,75	€. 22,00
<i>Eisacktaler Kerner</i> Klosterkellerei Neustift	2017	0,75	€. 22,00
<i>Zweigelt</i> Sunnegg	2016	0,75	€. 21,00
<i>Blauburgunder Praepositus</i> Klosterkellerei Neustift	2012	0,75	€. 45,00


Familie Thaler und Mitarbeiter wünschen einen guten Appetit



Kalte Vorspeisen

<i>Tartar vom einheimischen Rinderfilet</i> mit Toast und Butter	€ 16,00
<i>Unser Gasthausbrettl</i> Speck/Almkäse/Kren/Kaminwurze	€ 12,00
<i>Hausmarinierter Alpensaibling</i> Gerste/Gemüsesalat/Krenmousse	€ 12,00
<i>Gebackenes Kalbsbries</i> Karfiol süß sauer/Salatspitzen	€ 12,00
<i>Würziger Rindersaftschinken</i> Blaukraut/Apfel/Sellerie mariniert	€ 12,00
<i>Spargel-Frischkäseterrine Villnösser Lammschinken</i> Wachtelei/Kastanienchutney	€ 12,00

Suppen

<i>Aufgeschäumte Eisacktaler Weinsuppe</i> mit Brotwürfel	 € 8,00
<i>Aus dem Suppentopf:</i>	
Leber- oder Speckknödel oder Milzschnitten	€ 7,50
Kräuterfritatten	€ 7,50
<i>Cremesuppe vom Schwarzbrot</i> Räucherforellentartar	€ 8,00
<i>Kartoffelcremesuppe mit Wachtelei</i> Speckchip/Kräuterpesto	€ 8,00

Warme Vorspeisen

<i>Brimi Ricottateigtaschen mit Wurzelgemüse und Almkäse</i> auf Schalderer Rehragout	€ 12,50
<i>Schwarzbrot-Kartoffelnocken</i> Wadenragout vom Ox/Gemüsewürfel	€ 12,00
<i>Gewürztortelloni mit Frühlingslauch-Saiblingsfüllung</i> Sylvanerschaum/Apfelcreme	€ 12,50
<i>Gersterisotto mit Räucherforelle</i> Spinatcreme/Birne	€ 12,50
<i>Plentene Kasknödel</i> auf Krautsalat serviert	€ 10,00
<i>Unser Tris mit Hartkäse und brauner Butter</i> Schlutzkrapfen/Pressknödel/Grünkohlnocke	€ 11,50
<i>Gebackener Weichkäse in Schüttelbrotbrösel</i> Salatnest/Johannisbeergeleé pikant	€ 14,00
<i>Zweigeltbandnudel mit Graukäse</i> Speck/Wirsingstreifen	€ 11,50
<i>Salat vom Buffet</i>	€ 6,50



zwei Euro dieses Gerichtes gehen an den Onlus Verein
Trotzdem reden! www.trotzdem-reden.com

Hauptgerichte

<i>Unsere Fleischkrapfn mit Thymiansauce,</i> Kartoffelpüree/Gemüseragout	€ 19,00
<i>Filet vom Jungrind mit Bärlauchkruste gratiniert</i> auf Gemüsebeet/Röstinchen	€ 25,00
<i>Bratl vom Wipplamb-frische Kräuter</i> Wurzelgemüse/in eigener Sauce	€ 21,00
<i>Rückensteak vom Rind (300g.) mit Rucolabutter</i> Kartoffelspalten/Salat vom Buffet/Koblauchmayo	€ 21,00
<i>Einheimische Kalbsbrust gebraten</i> Kräuterjus/Serviettenknödel/Bohnen/Kürbis	€ 19,00
<i>Zartes Schweinswangerl in Bier-Kümmelsauce</i> Reis Pilav und bunte Karotten	€ 20,00
<i>Rosa Hirschkotelette mit Heidelbeeren-Jus</i> Selleriepüree/Schwarzpolenta/Blaukraut	€ 25,00
<i>Filet von der Lachsforelle</i> Gemüse/Eierbandnudel/Gala Apfelschaum	€ 19,00

Desserts

<i>Lauwarmes Nusstörtchen mit Apfelmus weißer Schokolade</i>	€ 7,50
<i>Dreieierlei vom Joghurt fein garniert mit Waldbeeren</i>	€ 7,50
<i>Honig Creme Bruleé mit Erdbeereis Schokocrumbles</i>	€ 7,50
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	€ 6,50
<i>Amarena Kirschparfait im Baumkuchenmantel Joghurtschaum/Früchte</i>	€ 8,00
<i>Kastanienpüree mit Cremeeis, Schlagsahne und Schokoladesauce</i>	€ 7,50
<i>Hausgemachter Mürbteigapfelstrudel von Südtiroler Äpfeln</i>	€ 4,50

Käse

<i>Feine Auswahl von einheimischen Käsesorten mit hausgemachten pikanten Marmeladen</i>	€ 14,00
<i>Graukäse mit Zwiebelringen und Schnittlauch</i>	€ 10,00

*Bei Bedarf werden Tiefkühlprodukte verwendet.
Wir verwenden alle 14 Allergene, bei Unklarheiten wenden Sie sich bitte an unseren Service*



*Un carissimo benvenuto alla 47° edizione
della settimana della buona cucina della Val d'Isarco*



La nostra proposta vini, anche a bicchiere

<i>Eisacktaler Sylvaner</i> Sunnegg	2017	0,75	€ 22,00
<i>Eisacktaler Kerner</i> Abbazia di Novacella	2017	0,75	€ 22,00
<i>Zweigelt</i> Sunnegg	2016	0,75	€ 22,00
<i>Pinot nero Praepositus</i> Abbazia di Novacella	2012	0,75	€ 45,00


Famiglia Thaler e collaboratori augurano buon appetito



Antipasti

<i>Tartara di filetto di manzo nostrano</i> con pane tostato e burro	€. 16,00
<i>Il nostro piatto della locanda</i> speck/formaggio di malga/rafano/salsiccia	€. 12,00
<i>Salmerino alpino marinato in casa</i> insalata d'orzo/mousse di rafano	€. 12,00
<i>Animelle di vitello fritte</i> cavolfiore all'agro dolce/punte d'insalata	€. 12,00
<i>Prosciutto di manzo nostrano</i> cappuccio rosso/mela/sedano marinato	€. 12,00
<i>Terrina di asparagi e formaggio fresco con prosciutto d'agnello</i> uovo di quaglia/marmellata alle castagne	€. 12,00

Minestre

<i>Zuppa di vino rosso della Val d'Isarco</i> con croutons di pane		€. 8,00
<i>Minestre a scelta</i> canederli allo speck-canederli al fegato di vitello crostini di milza-celestine alle erbette		€. 7,50
<i>Crema al pane nero</i> tartara di trota affumicata		€. 8,00
<i>Crema di patate con uovo di quaglia</i> chip di speck/pesto alle erbette		€. 8,00

Primi piatti

<i>Fagottini alla ricotta Brimi al forno con verdure</i> formaggio di malga e ragù di capriolo	€. 12,50
<i>Gnocchi di patate al pane nero</i> ragù di bue/verdure	€. 12,00
<i>Tortelloni alle spezie con cipollotti e salmerino</i> schiuma al Sylvaner/crema alle mele	€. 12,50
<i>Risotto d'orzo con trota affumicata</i> crema di spinaci/pera	€. 12,50
<i>Canederli al grano saraceno</i> con insalata di cappuccio	€. 10,00
<i>Formaggio molle fritto in crosta di pane duro</i> insalatina/marmellata di ribes piccanti	€. 14,00
<i>Tris tirolese</i> Schlutzkrapfen/canederlo al formaggio e cavolo	€. 11,50
<i>Tagliatelle al vino Zweigelt con formaggio grigio</i> speck/strisce di verza	€. 11,50
<i>Insalata mista dal buffet</i>	€. 6,50



due Euro di questa portata vengono donati all'iniziativa onlus
„trotzdem reden“! www.trotzdem-reden.com

Secondi piatti

<i>Polpette di carne con salsina al timo, purè di patate/ ragù di verdura</i>	€. 19,00
<i>Filetto di manzo gratinato con crosta all'aglio orsino su letto di verdura/rösti di patate</i>	€. 25,00
<i>Brasato d'agnello "Wipplamb" in propria salsa verdure arroste/patate</i>	€. 21,00
<i>Entrecote di manzo (300g) con burro alla rucola patate al forno e insalata dal buffet</i>	€. 21,00
<i>Arrosto di vitello salsina alle erbe/fettine di canederli/fagioli/zucca</i>	€. 19,00
<i>Guancia di maiale in salsina al comino e birra riso pilav e carote</i>	€. 20,00
<i>Braciola di cervo in salsina ai mirtilli puré di sedano/polenta di grano saraceno/cappuccio</i>	€. 25,00
<i>Filetto di trota salmonata con schiuma alla mela tagliatelle alle verdure</i>	€. 19,00

Dolci

<i>Tiepido tortino alle noci con salsina alle mele cioccolata bianca</i>	€. 7,50
<i>Variazione dell'yogurt dell'Alto Adige ben guarnito con frutti di bosco</i>	€. 7,50
<i>Crema brulé al miele con gelato alle fragole crumbles alla cioccolata</i>	€. 7,50
<i>Gelato alla vaniglia con lamponi caldi</i>	€. 6,50
<i>Semifreddo all'amarena fatto in casa tronco dolce/schiuma allo yogurt</i>	€. 8,00
<i>Puré di castagne con gelato alla vaniglia, panna e salsina alla cioccolata</i>	€. 7,50
<i>Strudel di mele di pasta frolla fatto in casa</i>	€. 4,50

Formaggio

<i>Variazione di formaggio nostrano con diversi condimenti</i>	€14,00
<i>Formaggio grigio con cipolla ed erba cipollina</i>	€10,00

In caso di necessità usiamo anche prodotti surgelati

I nostri piatti contengono tutti 14 allergenici per domande la preghiamo di rivolgersi al servizio

