



Ein herzliches Grüß Gott im



zur

## Eisacktaler Kastanienwoche

Gerne servieren wir Ihnen zu diesem Anlass ein

### Kastanienbier

der Brauerei „Gassl Bräu“ in Klausen

0,2l 2,80 Euro

0,75l 9,00 Euro

### Hausgemachter Traubensaft

Pur 0,2l 2,50 Euro

Mit Sekt 0,2l 3,50 Euro

Unsere Weinempfehlung, auch glasweise

Sylvaner			
Sunnegg	2015	0,75	19,00
Kerner			
Sunnegg	2014	0,75	21,00
Zweigelt			
Sunnegg	2015	0,75	18,00

Guten Appetit wünscht Familie Thaler und Mitarbeiter



# Menü

Kastanien-Steinpilzterrine an kleinen Salaten  
eingelegten Birnenspalten



Würziger Kastanienknödel  
auf feiner Creme vom Valler Almkäse



Rückensteak vom Kalb mit Kastanienkruste gratiniert  
Mischgemüse und gebackene Kartoffelröstinchen



Halbgefrorenes von der Kastanie  
Waldfrüchtegeleé/Honigschaum

41 Euro pro Person

# Kastanienwoche

## Kalte Vorspeisen

Tartar vom einheimischen Rinderfilet fein garniert	16,00
Kastanien-Steinpilzterrine an kleinen Salaten ingelegte Birnenspalten	11,00
Saiblingsfilet gebraten Gerstesalat/Kürbiscreme/Meerrettichgel	11,00
Ziegenkäse Creme Brulé mit feiner Bresaola Salaten mit Kürbis und Kastanie süß sauer	10,00
Geräucherte Gänsebrust mit bunten Salaten Blauschimmelkäse/Rohren	9,00
Unser Gasthausbrettl Speck/Valler Almkäse/Kartoffel/Pfifferlinge	10,00




## Suppen

Feine Kastaniencremesuppe Trüffelöl/blauere Kartoffelchips	7,00
Würzige Rinderbouillon mit hausgemachten Leberknödeln	6,00
Hausgemachte Kastanienfritatten in der Fleischsuppe serviert	6,00
Cremesüppchen vom Kürbis mit Kernen und Öl	6,00



## Warme Vorspeisen

Hausgemachte Kastanienbandnudel mit Lauch-Kürbissstreifen/Riesengarnelen	10,50
Risotto von der Rollgerste Zitrusfrüchte/Sekt/Saibling	10,00
 Kartoffelteigtaschen mit Ziegenkäse aus Lüssen Kürbis/Schnittlauchbutter	10,00
Tortelloni gefüllt mit Schulter vom Wipptaler Berglamm Kastanien/Kräuterjus	10,00
Eisacktaler Tris Schlutzer, Kasnocke, Spinatknödel	10,00
Würziger Kastanienknödel auf Creme vom Valler Almkäse	9,00



## Vegetarische Gerichte

In Kastanienbrösel gebackener Camembert Salatbeet/Preiselbeermarmelade	9,50
Kartoffelblattlan mit mildem Sauerkraut	8,00
Valler Gold-Almkäse von der Fane Alm mit Honigkastanien	10,50



## Hauptgerichte

Törggleteller: G`surts, G`selchts und Hauswurst Sauerkraut / Speckknödel	16,50
Rindsfilet mit Kastanienkruste auf buntem Gemüse und gebackenen Kartoffelröstinchen	24,00
Kalbsleber in würziger Sauce mit Apfelscheiben Reis Pilav / Salat vom Buffet	18,00
Unsere Fleischkrapfln Gemüseragout / Kartoffelpüree	17,00
 Hirschkotelette in der Schwarzbeer Edelbrand Sauce Kastanienspatzln / Selleriepüree / Blaukraut	21,00
Rückensteak vom Jungrind mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und gemischtem Salat vom Buffet	18,00
Bratl vom Wipptaler Berglamm in eigener Sauce Karotten / zweierlei Polenta	17,50
Kross gebratenes Zanderfilet krokanter Speck / bunte Rohnen / Kastaniencreme	18,50



## Desserts

Dreierlei von der Kastanie		
Eis/Torte/Mousse		8,00
Vanilleeis mit heißen Himbeeren		5,50
Halbgefrorenes von der Kastanie		
Baumkuchen/Waldfrüchte/Honigschaum		7,50
Unser Kastanienherz		
Schokostreusel/Kaki		7,00
Crème brûlée von der dunklen Schokolade		
Himbeersorbet/Buchweizenwürfel		7,00
Kastanienpüree mit Vanilleeis, Schlagsahne und Schokoladesauce		7,00
 Hausgemachter Mürbteigstrudel mit Äpfeln vom Natzer Hochplateau		3,50

Zum Guten Schluss noch ein Glas Dessertwein oder einen Edelbrand vom  
Glangershof in Neustift

### Dessertwein

Nectaris	0,1	8,00
Kellerei Klausen	0,375	33,00

### Glangershof

Birne	2cl	4,00
Marille	2cl	4,00
Treber	2cl	4,00
Apfel	2cl	4,00



## Unsere Gerichte zur Erntedank Spezialitätenwoche

Im Bedarfsfall werden Tiefkühlprodukte verwendet

Unsere Gerichte können Allergene enthalten, bitte informieren Sie sich bei unserem Service und verlangen das Formblatt





Un caloroso saluto nella



per la

## Settimana gastronomica delle castagne

Le proponiamo una

Birra alle castagne

Gasl Bräu Chiusa

0,2l 2,80 Euro

0,75l 9,00 Euro

### Succo d'uva fatto in casa

0,2l 2,50 Euro

con spumante 0,2l 3,50 Euro

I nostri vini a bicchiere

Sylvaner

Sunnegg 2015 0,75 19,00

Kerner

Sunnegg 2014 0,75 21,00

Zweigelt

Sunnegg 2014 0,75 18,00

Buon appetito augura famiglia Thaler e collaboratori



# Menu

Terrina di castagne e porcini con piccola insalata  
spicchi di pera



Canederlo alle castagne  
su crema di formaggio di Valles



Sella di vitello gratinato con crosta alle castagne  
verdura mista/rösti di patate




Semifreddo alle castagne  
gelatine di frutti di bosco/schiuma al miele

41 Euro a persona



# Settimana delle castagne

## Antipasti

Tartara di filetto di manzo ben guarnito	16,00
Terrina di castagne e porcini con piccola insalata spicchi di pera	11,00
Filetto di salmerino alla griglia insalata d'orzo/crema di zucca/gel al rafano	11,00
Crema brulé di formaggio di capra di Luson Bresaola/zucca/castagne all'agro	10,00
 Petto d'oca affumicato con insalata variegata formaggio erborinato/rape rosse	9,00
Piatto tradizionale speck/formaggio di Valles/patate/finferli	10,00



## Minestre

Crema di castagne olio al tartufo/chip di patate blu	7,00
Bouillon di manzo con canederli di fegato di vitello	6,00
Celestine alle castagne in brodo di manzo	6,00
Crema di zucca con semi ed olio di zucca	6,00



## Primi piatti

Tagliatelle alle castagne	
porri/zucca/gamberoni alla griglia	10,50
Risotto d'orzo	
limone ed arancia/spumante/salmerino	10,00
Mezzelune di patate alle ripiene di formaggio di capra	
zucca/burro all'erba cipollina	10,00
Agnolotti ripieni di spalla d'agnello della Wipptal	
castagne/salsina alle erbe	10,00
Tris tirolese	
canederlo di spinaci, formaggio e Schlutzkrapfen	10,00
Canederlo alle castagne	
con crema di formaggio di Valles	9,00



## Delizie vegetariane

Camembert fritto in pan grattato alle castagne	
insalata/ mirtilli rossi	9,50
Foglie di patate con crauti	8,00
Formaggio di Malga „Valler Gold“	
con castagne al miele	10,50



## Secondi piatti

Piatto tradizionale (carne salmistrata, lingua e salsiccia) con crauti e canederlo allo speck	16,50
Filetto di manzo gratinato con crosta alle castagne verdura mista/rösti di patate	24,00
Fegato di vitello in salsina con fette di mela riso Pilav/insalata dal buffet	18,00
Polpette di carne in salsina alle erbe pure di patate/ragù di verdura	17,00
Braciola di cervo in salsina ai mirtilli neri gnocchetti di castagne/puré di sedano/capuccio rosso	21,00
Entrecote di manzo con burro alle erbe patate dal forno/insalata dal buffet	18,00
Arrostato d'agnello Wipplamb in propria salsa carote/duetto di polenta	17,50
Filetto di lucioperca alla griglia speck croccante/rape miste/crema di castagne	18,50



## Dolci

Variazione della castagna		
mousse/torta/gelato		8,00
Gelato alla vaniglia con lamponi caldi		5,50
Semifreddo della castagna		
in mantello di tronco dolce/frutti di bosco/schiuma al miele		7,50
Cuore di castagne		
cioccolata/kaki		7,00
Creme brûlée alla cioccolata fondente		
sorbetto ai lamponi/dado di grano saraceno		7,00
Pure di castagne con gelato alla vaniglia		
panna e salsina alla cioccolata		7,00
Strudel di mela fatto in casa		3,50



Come ultimo consigliamo un vino dolce da dessert oppure una  
grappa dal nostro vicino Glangerhof di Novacella

### Vino dolce

Nectaris	Cantina Chiusa	0,1	8,00
		0,375	33,00

### Grappa del Glangerhof a Novacella

Pera	2cl	4,00
Albicocca	2cl	4,00
Vinaccia	2cl	4,00
Mela	2cl	4,00



Le nostre pietanze durante la festa dell' raccolto della locanda sudtirolese

Vengono usati prodotti surgelati

Usiamo tutti 14 allergeni, in caso di incertezze la preghiamo di rivolgersi al servizio o richiedere il foglio illustrativo

