



Herzlich willkommen im Südtiroler Gasthaus Sunnegg.

Regionaltypischer kulinarischer Genuss, natürliche Gastfreundschaft und ein feiner Sinn für Tradition: Das sind die Markenzeichen, für die sich der Hoteliers- und Gastwirteverband mit der Initiative „Südtiroler Gasthaus“ stark macht. 34 Traditionsbetriebe im ganzen Land leisten so ihren Beitrag zur Aufrechterhaltung und Verbreitung einer historisch gewachsenen Gasthauskultur. Verantwortungsvoller Umgang mit alter Bausubstanz und verstärkte Verwendung lokaler landwirtschaftlicher Produkte inbegriffen.

Urkundlich erwähnt wurde Sunnegg 1909 als Neuhaus Sunnegg und war als Keller-Wein Hof angeführt. Nach einigen Besitzerwechseln wurde das Anwesen in den 50ern von unserer Familie erworben und mit den Jahren zuerst als kleiner Törggelebetrieb und dann zum Gasthof umgebaut. Mittlerweile wird der Betrieb in der dritten Generation geführt.

Wir wünschen Ihnen behagliche Stunden in unseren Stuben und wünschen einen guten Appetit

Ihre  
*Familie Thaler*





## Un caloroso saluto nella locanda sudtirolese Sunnegg

I piaceri della cucina tipica regionale, un'ospitalità schietta e una spiccata sensibilità per la tradizione: sono questi i punti chiave del marchio "locanda sudtirolese" istituito dall'Unione Albergatori e Pubblici Esercenti. Le 34 locande di tradizione sparse in tutta la provincia danno un prezioso contributo alla tutela e alla valorizzazione di una cultura dell'ospitalità che affonda le radici nella storia: con l'uso responsabile di antichi manufatti e l'impiego dei prodotti dell'agricoltura locale. Per conservare il meglio!

Sunnegg è stato menzionato in un documento nel 1909 come Neuhaus Sunnegg ed è stata citata come una cantina. Dopo vari passaggi di proprietà, la proprietà fu acquistata negli anni '50 della nostra famiglia

Dopo alcuni anni ricostruito in primo luogo come una piccola osteria e poi in un albergo.

Nel frattempo, la locanda è gestita dalla terza generazione.

Auguriamo delle ore tranquille e un buon appetito.

la sua

*famiglia Thaler*



# Getränkeempfehlung

## Consiglio di bevande

<i>Sylvaner</i>	2017	0,75	€ 22,00
Sunnegg			
<i>Zweigelt</i>	2017	0,75	€ 22,00
Sunnegg			

*Felsenkeller Spezialbier 0,3 naturtrüb-unfiltriert*  
*Birra Felsenkeller Forst 0,3 torbida-non filtrata*  
 3,00 Euro



*Märzenbier Batzen Bräu Spezialbier 0,3 naturtrüb-unfiltriert*  
*Birra Märzen Batzen Bräu Bolzano 0,3 torbida-non filtrata*  
 3,30 Euro



### Unser Herbstspecial/speciale autunno

Eigener Traubensaft/succo d'uva  
 0,2-2,50 €. oder mit/oppure con Sekt /spumante 3,50 €.

<i>Südtiroler Sekt-spumante dall'Alto Adige</i>			
Eisacktaler Kellerei „Isaras“			€ 24,00
<i>Kerner</i>			
Klosterkellerei Neustift		2017	€ 23,00
<i>St. Magdalener „Insriger“</i>			
Griesbauerhof Bozen		2017	€ 22,00
<i>Lagrein dunkel</i>			
Larcherhof/Bozen		2017	€ 22,00

Gerne servieren wir Ihnen diese Weine auch glasweise.  
 Volentieri serviamo questi vini anche a bicchiere

# Südtiroler Gasthaus

## Südtiroler Gasthaus

### Kalte Vorspeisen Antipasti freddi

Tartar vom einheimischen Jungrind  
mit Toast und Butter 16,00

*Tartara di manzo  
burro/pane tostato*

Unser Gasthausbrettl  
Speck/Kaminwurze/ Käse/Kartoffel/Oxnsalami 12,00

*Piatto della locanda sudtirolese  
(speck/salsiccia/patate/formaggio/salame di bue)*

Kürbis-Ziegenkäseterrine an kleinen Salaten  
mit Villnösser Lammschinken 12,50

*Terrina di zucca e formaggio di capra con piccola insalata  
e prosciutto d' agnello della Val di Funes*

### Suppen Zuppe

Rinderbouillon  
mit Kräuterfritatten 7,00

*Bouillon di manzo  
con celestine ai porcini in brodo*

Eisacktaler Weinsuppe  
mit Zimtcroustons 7,50

*Zuppa di vino della Val d'Isarco  
con croustons di pane alla cannella*

Hausgemachte Leberknödel vom Rind  
in der Fleischsuppe 7,50

*Canederli al fegato di manzo  
in brodo di manzo*



Warme Vorspeisen  
Primi piatti

Schwarzbrottravioli mit Radicchiofüllung Nussbutter und Almkäse	12,00
<i>Ravioli al pane nero ripieni di radicchio burro sfuso e formaggio di malga</i>	
Kartoffelteigtaschen mit Bio Truthahn gefüllt Tomatenbutter/Weißweinschaum	12,50
<i>Mezzelune di patate ripiene di tacchino di allevamento biologico burro al pomodoro/schiuma al vino bianco</i>	
Eisacktaler Tris Schlutzkrapfen/Kasnocke/Spinatknödel	11,00
<i>Tris tirolese Schlutzkrapfen/canederlo di formaggio e di spinaci</i>	
Gold gebackener Weichkäse auf bunten Salaten und pikantes Quittengeleé	13,00
<i>Formaggio molle fritto insalata variegata e gelatina alla mela cotogna</i>	
Topfenteigtaschen vom Rohr auf Thymianjus mit Steinpilze und Lauch gefüllt	12,50
<i>Fagottini alla ricotta al forno su salsa al timo ripieni di porcini e porri</i>	
Auswahl an Salaten vom Buffet mit verschiedenen Dressings/Öle/Kerne	6,00
<i>Scelta d'insalata dal buffet dressing/oli/semi</i>	

## Hauptgerichte Secondi piatti

Rosa gebratenes Hirschkotelette mit Kastanienspatzln Erdbeertraubenjus/Selleriepüree/Blaukraut	24,50
<i>Braciola di cervo con cappuccio rosso, gnocchetti alle castagne salsina all'uva fragola/puré di sedano</i>	
Unsere Fleischkrapfln auf Gemüseragout Kartoffelpüree/feiner Sauce	18,00
<i>Polpette di carne su ragú di verdura puré di patate/salsina alle erbette</i>	
Saftiges Wildschweingulasch mit Schnapsbeeren bunte Karotten/zweierlei Polenta	19,00
<i>Gulasch di cinghiale con mirtilli di grappa carote miste/duetto di polenta</i>	
Wangerl vom Jungrind in Rotweinsauce geschmort Reis Pilav/Rosenkohl/Kürbis	19,00
<i>Guancia di manzo in salsina al vino rosso riso Pilav/cavoletti di Bruxelles/zucca</i>	
Gratiniertes Filet vom Jungrind in Kräuterkruste Mischgemüse/Kartoffelröstinchen	25,00
<i>Filetto di manzo gratinato con in crosta alle erbette verdura mista/rösti di patate</i>	

*Gerne bereiten wir Ihnen auch ein vier Gang Überraschungsmenü zu  
Volentieri vi prepariamo anche un menu a sorpresa con quattro portate  
43,00 Euro*



# Fisch und Co Pesce e specialità

Kalte Vorspeisen  
Antipasti

Feine Fischvorspeise  
Oliven/Tomaten/Brotsalat 14,00

*Antipasto di pesce misto*  
*con insalata di pane/olive/pomodori*

Bresaola aus dem Veltlintal  
Pfifferlinge/Rauke/Hartkäse/Balsamico 12,00

*Bresaola dalla Valtellina*  
*finferli/rucola/formaggio duro/balsamico*

Suppe  
Zuppa

Feine Kürbiscremesuppe  
mit Kerne, Öl und Crunch 7,50

*Crema di zucca*  
*con semi, olio e croccante*

## Warme Vorspeisen

### Primi piatti

Schüttelbrot Risotto Carnaroli  
Saiblingsfilet/karamellisierte Perlzwiebel 12,50

*Risotto Carnaroli al pane duro*  
*filetto di salmerino/cipolline caramellate*

Hausgemachte Bandnudel  
Hirschragout und Preiselbeeren 12,50

*Tagliatelle fatte in casa*  
*con ragù di cervo e mirtilli rossi*

### Hauptgerichte secondi piatti

Kross gebratenes Filet vom Alpensaibling  
Gemüsebandnudel/Safranschaum 19,00

*Filetto di salmerino alpino alla griglia*  
*tagliatelle alle verdure/schiuma allo zafferano*

Entrecote vom Jungrind (250g) Kräuterbutter  
Salat vom Buffet/Kartoffelspalten 21,00

*Entrecote di manzo (250g) burro alle erbette*  
*insalata dal buffet/spicchi di patate*

Wienerschnitzel vom Jungschwein  
Pommes frites und Preiselbeeren 18,00

*Bistecca di maiale alla milanese*  
*patate fritte e mirtilli rossi*

Alle unsere Gerichte können Allergene enthalten, bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam. Vielen Dank

Tutti i nostri piatti contengono allergeni. Per ulteriori domande la preghiamo di rivolgersi al servizio. Bei Bedarf werden Tiefkühlprodukte verwendet/in caso di necessità vengono usati prodotti surgelati



Dessert&Käse  
Dolci e formaggio

Vanilleeis mit heißen Himbeeren <i>Gelato alla vaniglia con lamponi caldi</i>	5,50
Kastanienpüree mit Vanilleeis, Schokoladesauce und Sahne <i>Puré di castagne con gelato alla vaniglia, salsa di cioccolato e panna</i>	7,00
Parfait von Waldfrüchten mit Buchweizenwürfel Explosiv/Vanilleschaum <i>Semifreddo ai frutti di bosco con dado al grano saraceno esplosivo/schiuma alla vaniglia</i>	7,50
Crème brûlée mit Lebkuchenaroma Mandarineneis/Schokobrownie <i>Crème brûlée al pan pepato gelato ai mandarini/brownie alla cioccolato</i>	8,00
Hausgemachter Mürbteigapfelstrudel <i>Strudel di pasta frolla con mele fatto in casa</i>	4,00
Dreierlei von der Schokolade Törtchen/Eis/Mousse <i>Variazione della cioccolato tortino/gelato/mousse</i>	8,00
Käse Variation mit selbstgemachten Marmeladen <i>Variazione di formaggio con chutneys fatti in casa</i>	14,00
Graukäse mit Zwiebelringen und hausgemachtem Weinessig <i>Formaggio grigio con anelli di cipolla e aceto di vino fatto in casa</i>	10,00

# Für unsere kleinen Gäste

## Per gli ospiti piú importanti



### *Mickey Mouse*

(Würstel mit Pommes frites /Wurstel con patate fritte)

€7,00



### *Pirate*

(Maccheroni /Spaghetti

Tomatensauce/salsa di pomodoro)

€5,50



### *Pinocchio*

(Kleines Kalbsschnitzel vom

Grill mit Kartoffelkroketten

Bistecchina di vitello alla griglia con

crocchette di patate)

€9,00

### *Donald Duck Teller*

(Kleines Wienerschnitzel mit

Pommes frites/Milanese con

patate fritte)

€12,00

### *Popeye Teller*

(Spinatspatzlan mit Schinken Rahmsauce

Gnocchetti ai spinaci con prosciutto e panna)

€5,50