



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-Weinhof 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

Feine Kürbiscremesuppe
mit Kernen und Öl vom Kürbis 7,50

Crema di zucca
con semi ed olio di zucca

Hausgemachte Leberknödel vom Rind
in der Fleischsuppe 7,50

Canederli al fegato di manzo
in brodo di manzo



Warme Vorspeisen
Primi piatti

Schwarzbrotortelloni mit Almkäsefonduta Walnuss/Honigradicchio	12,00
<i>Tortelloni ripieni di fonduta di formaggio di malga nocciola/radicchio al miele</i>	
Kartoffelteigtaschen mit Kalbfleischfüllung Tomatenbutter/Weißweinschaum	12,00
<i>Mezzelune di patate ripiene di vitello 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>	
In Nussbrösel gebackener Weichkäse auf bunten Salaten und Feigenchutney	13,00
<i>Formaggio molle fritto in pan grattugiato alle noci insalata variegata e chutney di ficchi</i>	
Hausgemachte Kartoffelblattn mit mildem Sauerkraut	10,00
<i>Foglie di patate fatti in casa con crauti</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 gebratener Hirschrücken Holundersauce/Kastanienspatzln/Blaukraut	24,500
<i>Sella di cervo con cappuccio rosso salsina alle bacche di sambuco/gnocchetti alle castagne</i>	
Unsere Fleischkrapfln auf Gemüseragout Kartoffelpüree/feiner Sauce	18,00
<i>Polpette di carne su ragù di verdura puré di patate/salsina alle erbette</i>	
Bratl vom Wipptaler Berglamm in eigener Sauce bunte Karotten/zweierlei Polenta	19,00
<i>Brasato d'agnello dell'alta Val d'Isarco 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*



Trüffel und andere Spezialitäten

Tartufo ed altri specialità

Gerne servieren wir Ihnen alle Gerichte mit frischem Trüffel +5 Euro
Volentieri serviamo tutti i piatti con tartufo nero fresco +5 Euro

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

Kartoffelcremesüppchen
mit schwarzem Trüffel 10,00

Crema di patate
con tartufo nero

Warme Vorspeisen

Primi piatti

Risotto Carnaroli mit Szechuanpfeffer
Kürbis/gebratene Garnele 12,50

*Risotto Carnaroli con pepe Szechuan
zucca/gamberoni alla griglia*

Hausgemachte Bandnudel
mit schwarzem Trüffel 16,50

*Tagliatelle fatte in casa
con tartufo nero*

Hauptgerichte secondi piatti

Kross gebratenes Filet vom Wolfsbarsch
Broccoli/Selleriecreme/Peperoni/Apfelschaum 19,00

*Filetto di luccio-perca alla griglia
broccoli/puré di sedano/peperoni/schiuma di mela*

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 necessita 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
Waldfrüchteparfait im Baumkuchenmantel Schwarzbeeren-Schokocrumbles <i>Semifreddo ai frutti di bosco frutta marinata-biscottini alla cioccolato</i>	7,50
Honig Creme Brule Erdbeertraubeneis/Birnenmus <i>Creme brulé al marzapane gelato all'uva fragole/crema di pere</i>	8,00
Hausgemachter Mürbteigapfelstrudel <i>Strudel di pasta frolla con mele fatto in casa</i>	4,00
Lauwarmes Schokoladetörtchen Passionsfruchtschaum/Kastanieneis <i>Tortino alla cioccolato schiuma alla frutta della passione/gelato alle castagne</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

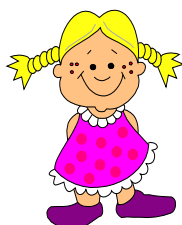
Per gli ospiti piú importanti



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