



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 Törggellebetrieb 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	€ 21,00
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
 0,2-2,00 €. 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)

Gebratenes Filet von der Bachforelle mit Kartoffel-Schnittlauchsalat
Schwarzbrotcroutons und Kren 11,50

Filetto di trota alla griglia con insalata di patate ed erba cipollina
croutons di pane e rafano

Frischkäseterrine mit Ingwerbirne
Salatbouquet/einheimische Steinpilze eingeweckt 12,00

Terrina di formaggio fresco con pera allo zenzero
bouquet d'insalata/porcini all'agro

Suppen

Zuppe

Rinderbouillon
mit Steinpilzfritatten 7,00

Bouillon di manzo
con celestine ai porcini in brodo

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 Weißkraut/Kümmelcreme/Birnenwürfel	12,00
<i>Tortelloni ripieni di fonduta di formaggio di malga crema di cappuccio al comino/dadi di pera</i>	
Gersterisotto mit frischen Steinpilzen Wacholderkäse/Kaffeearoma	12,00
<i>Risotto d'orzo con porcini freschi formaggio al ginepro/aroma di caffè</i>	
Eisacktaler Tris Schlutzkrapfen/Kasnocke/Spinatknödel	11,00
<i>Tris tirolese Schlutzkrapfen/canederlo di formaggio e di spinaci</i>	
Topfenteigtaschen mit Pfifferling-Lauchfüllung Tomatenbutter/Weißweinschaum	12,50
<i>Fagottini alla ricotta con finferli e porri burro al pomodoro/schiuma al vino bianco</i>	
Speckknödel oder Polenta mit frischen Pfifferlingen	12,00
<i>Canederli allo speck oppure polenta con finferli freschi</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

Kalbsleber mit gebratenen Apfelfringen Knödelscheiben/Kräuterjus	21,00
<i>Fegato di vitello con anelli di mela fettine di canederlo/salsina alle erbette</i>	
Unsere Fleischkrapfln auf Gemüseragout Kartoffelpüree/feiner Sauce	19,00
<i>Polpette di carne su ragù di verdura puré di patate/salsina alle erbette</i>	
Bratl vom Wipptaler Berglamm in eigener Sauce Reis/Selleriepüree/bunte Karotten	19,00
<i>Brasato d'agnello dell'alta Val d'Isarco riso/puré di sedano/carote</i>	
In der Pfanne gebackenes Wienerschnitzel vom Schwein Kartoffelsalat/Preiselbeeren	17,00
<i>Bistecca alla milanese di maiale insalata di patate/mirtilli</i>	
Filet vom Jungrind in Steinpilzsauce Mischgemüse/Kartoffelröstinchen	25,00
<i>Filetto di manzo gratinato con salsa ai porcini 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 andere Spezialitäten

Pesce ed altre specialità

Kalte Vorspeisen
Antipasti

Kalbfleisch mit Thunfischsauce
bunte Salate/Räucherlachs mit Kartoffelrösti 12,00
Vitello tonnato con insalatina
salmone norvegese con rösti di patate

Bresaola aus dem Veltlintal
Pfifferlinge/Rauke/Hartkäse/Balsamico 12,00
Bresaola dalla Valtellina
finferli/rucola/formaggio duro/balsamico

Suppe
Zuppa

Cappuccino von Steinpilzen und neuen Kartoffeln
Speck-Schnittlauchcrumbles 8,00
Cappuccino di finferli
con crumbles di Speck ed erba cipollina

Kürbiscremesuppe mit Kürbis-Mascarponeckerl
Kernen und Öl vom Kürbis 8,00
Crema di zucca con gnoccho di semi di zucca e mascarpone
con semi ed olio di zucca

Warme Vorspeisen

Primi piatti

Olivenbandnudel mit frischen Tomaten
Mozzarella/Basilikum/pikant 10,50
Tagliatelle alle olive con pomodori freschi
mozzarella/basilico/piccante

Kartoffel-Kürbisgnocchi
gebratenen Riesengarnelen 12,50
Gnocchi di patate e zucca
gamberoni alla griglia

Hauptgerichte secondi piatti

Gebrautes Lachsfilet
Gemüsebandnudel/Weißweinschaum 19,00
Filetto di salmone
tagliatelle alle verdure/schiuma al vino bianco

Rib Eye vom Jungrind (250g) Kräuterbutter
pikantes Paprikagemüse/Kartoffelspalten 21,00
Rib Eye di manzo (250g) burro alle erbe
peperonata piccante/spicchi di patate

Gebrauter Ziegenkäse
buntes Grillgemüse/Feigenchutney 18,00
Formaggio di capra alla griglia
verdura alla griglia/chutney di ficchi

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
Heidelbeerparfait im Schokospitz Mohncrumbles/ Espuma vom Szechuanpfeffer/ Vanille <i>Semifreddo ai mirtilli neri in punta di cioccolato crumbles al papavero/ sciuma di pepe Szechuan/ vaniglia</i>	7,50
Rhum Creme Brule mit Zwetschgenrösti Nusseis/ Buchweizen <i>Creme brulé al rum con rösti di prugne gelato alle noci/ grano saraceno</i>	7,50
Hausgemachter Mürbteigapfelstrudel <i>Strudel di pasta frolla con mele fatto in casa</i>	4,00
Unser Birnendessert gefüllt-Schnitte- Mus <i>La pera dal nostro albero ripiena-crostata-crema</i>	7,50
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)

€5,00



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)

€9,00

Popeye Teller

(Spinatspatzlan mit Schinken Rahmsauce

Gnocchetti ai spinaci con prosciutto e panna)

€5,50