Erntedank im Südtiroler Gasthaus – Herbstliche Genussvielfalt „Unter der Erd'"

Wenn der „goldene Herbst" ins Land zieht und die Felder und Gärten erntefrisches Gemüse, Getreide und Obst in Hülle und Fülle bieten, dann ist es wieder Zeit für die Spezialitätenwochen „Erntedank" der Gruppe Südtiroler Gasthaus. Im Mittelpunkt stehen in diesem Jahr alle Produkte, die „unter der Erd'" gedeihen. Ob Protagonisten auf dem Teller oder schmackhafte Begleiter, der Kreativität der Köchinnen und Köche ist keine Grenze gesetzt.
In der Erntedankzeit stehen die Besinnung und der Dank für die Ernte, die früher satt durch den Winter bringen sollte, bis heute im Vordergrund. Diesen Brauch möchten auch die Gastwirtinnen und Gastwirte der Gruppe Südtiroler Gasthaus erhalten und servieren einzigartige Gerichte aus erntefrischen Produkten.

Genießen Sie vom 1. Oktober bis 12. November den „Erntedank" in den 31 Mitgliedsbetrieben und freuen Sie sich auf schmackhafte Köstlichkeiten, zubereitet mit Produkten „unter der Erd'".

Guten Appetit!

Festa del raccolto nella Locanda Sudtirolese – Sapori dell'autunno "Nella terra crescono …"

Con l'arrivo dell'autunno dorato, quando campi e giardini regalano frutta, verdure e cereali in quantità, nelle Locande Sudtirolesi torna la "Festa del raccolto" con le settimane gastronomiche, quest'anno dedicate a tuberi, radici e tanti altri ortaggi che crescono sotto terra: saranno loro i protagonisti di piatti straordinari in veste di ingrediente principale, contorno o decorazione. Via libera quindi alla creatività di chi sta ai fornelli!
Ancora oggi come in passato, la festa del raccolto è un richiamo al giorno del ringraziamento, celebrato in segno di gratitudine per quanto ricevuto durante l'anno trascorso. Gli esercizi appartenenti al gruppo Locanda Sudtirolese hanno deciso di curare questa tradizione mettendo in tavola originali creazioni a base di ortaggi appena colti.

Le 31 locande di tradizione festeggiano la "Festa del raccolto" dal 1 ottobre al 12 novembre e quest'anno Vi aspettano con le prelibatezze che crescono "sotto la terra".

Buon appetito!

Erntedank

Herbstliche Genussvielfalt

Unter der Erd'

Nella terra crescono ...

Festa del raccolto

Sapori dell'autunno

01.10. – 12.11.2017

Südtiroler Gasthaus
LOCANDA SUDTIROLESE
HGV

Lokale Produkte kennenlernen

Um den Gästen ganz besondere einheimische Produkte näher zu bringen, organisieren einige Gasthäuser im Rahmen der Spezialitätenwochen „Erntedank" eigene „Produzentenabende". Dabei erhalten alle Interessierten Informationen zu den Produkten direkt vom Erzeuger. Damit auch der kulinarische Teil nicht zu kurz kommt, können diese dann in Form von verschiedenen Köstlichkeiten verkostet werden.

Prodotti tipici da scoprire

Insieme alla "Festa del raccolto" arrivano anche le "serate con i produttori". Alcune delle locande aderenti all'iniziativa invitano a scoprire una serie di prodotti tipici molto particolari, che saranno presentati e raccontati direttamente dai produttori. E poiché anche il palato vuole la sua parte, ad ogni incontro è abbinata una degustazione di squisitezze a base degli ingredienti protagonisti della serata.

UNTER DER ERD'

Wenn der „goldene Herbst" ins Land zieht und die Felder und Gärten erntefrisches Gemüse, Getreide und Obst in Hülle und Fülle bieten, dann ist es wieder Zeit für die Spezialitätenwochen „Erntedank" der Gruppe Südtiroler Gasthaus. Im Mittelpunkt stehen in diesem Jahr alle Produkte, die „unter der Erd'" gedeihen. Ob Protagonisten auf dem Teller oder schmackhafte Begleiter, der Kreativität der Köchinnen und Köche ist keine Grenze gesetzt.
In der Erntedankzeit stehen die Besinnung und der Dank für die Ernte, die früher satt durch den Winter bringen sollte, bis heute im Vordergrund. Diesen Brauch möchten auch die Gastwirtinnen und Gastwirte der Gruppe Südtiroler Gasthaus erhalten und servieren einzigartige Gerichte aus erntefrischen Produkten.
Genießen Sie vom **1. Oktober bis 12. November** den „Erntedank" in den 31 Mitgliedsbetrieben und freuen Sie sich auf schmackhafte Köstlichkeiten, zubereitet mit Produkten „unter der Erd'".

Guten Appetit!

NELLA TERRA CRESCONO …

Con l'arrivo dell'autunno dorato, quando campi e giardini regalano frutta, verdure e cereali in quantità, nelle Locande Sudtirolesi torna la "Festa del raccolto" con le settimane gastronomiche, quest'anno dedicate a tuberi, radici e tanti altri ortaggi che crescono sotto terra: saranno loro i protagonisti di piatti straordinari in veste di ingrediente principale, contorno o decorazione. Via libera quindi alla creatività di chi sta ai fornelli!
Ancora oggi come in passato, la festa del raccolto è un richiamo al giorno del ringraziamento, celebrato in segno di gratitudine per quanto ricevuto durante l'anno trascorso. Gli esercizi appartenenti al gruppo Locanda Sudtirolese hanno deciso di curare questa tradizione mettendo in tavola originali creazioni a base di ortaggi appena colti.
Le 31 locande di tradizione festeggiano la "Festa del raccolto" **dal 1° ottobre al 12 novembre** e quest'anno Vi aspettano con le prelibatezze che crescono "sotto la terra".

Buon appetito!

Wo Sie uns finden
Dove trovarci

1 **Oberraindlhof** Schnalstal / Val Senales
2 **Eggwirt** St. Walburg–Ulten / Santa Valburga–Val d'Ultimo
3 **Hanswirt** Rabland–Partschins / Rablà–Parcines
4 **Jägerhof** Walten–St. Leonard i.P. / Valtina–San Leonardo i.P.
5 **Lamm** St. Martin i.P. / San Martino i.P.
6 **Thurnerhof** Schenna / Scena
7 **Sigmund** Meran / Merano
8 **Oberwirt** Vöran / Verano
9 **Gfrillerhof** Gfrill–Tisens / Caprile–Tesimo
10 **Apollonia** Sirmian–Nals / Sirmiano–Nalles
11 **Patauner** Siebeneich–Terlan / Settequerce–Terlano
12 **Zum Hirschen** Jenesien / San Genesio
13 **Tschögglbergerhof** Jenesien / San Genesio
14 **Vögele** Bozen / Bolzano
15 **Dorfner** Gschnon–Montan / Casignano–Montagna
16 **Kürbishof** Altrei / Anterivo
17 **Krone** Aldein / Aldino
18 **Pardeller** Welschnofen / Nova Levante
19 **Zum Turm** Kastelruth / Castelrotto
20 **Fonteklaus** Klausen / Chiusa
21 **Turmwirt** Gufidaun–Klausen / Gudon–Chiusa
22 **Fink** Brixen / Bressanone
23 **Sunnegg** Brixen / Bressanone
24 **Schaurhof** Ried–Sterzing / Novale–Vipiteno
25 **Post** Maria Trens–Freienfeld / Maria Trens–Campo di Trens
26 **Gassenwirt** Kiens / Chienes
27 **Saalerwirt** Saalen–St. Lorenzen / Sares–S. Lorenzo di Sebato
28 **Plazores** St. Vigil in Enneberg / San Vigilio di Marebbe
29 **Oberraut** Amaten–Bruneck / Ameto–Brunico
30 **Durnwald** Pichl–Gsies / Colle–Valle di Casies
31 **Adler** Niederdorf / Villabassa

1 OBERRAINDLHOF
Fam. Raffeiner

Schnalstal / Val Senales
Tel. +39 0473 679 131
www.oberraindlhof.com

Ruhetag: Mittwoch
Giorno di riposo: mercoledì

- Rote Bete-Knödel auf Carpaccio von der Roten Bete mit leichter Käsesauce
- Selleriecremesuppe mit Räucherforellentortellini
- Vollkorn-Kartoffelgnocchi mit Salbei und hauseigenem Speck

- Canederli di rapa rossa su carpaccio di barbabietola rossa e fondutina di formaggio
- Vellutata di sedano con tortellini al ripieno di trota affumicata
- Gnocchi di patate integrali alla salvia con speck della casa

2 EGGWIRT
Fam. Schwienbacher

Ulten / Val d'Ultimo
Tel. +39 0473 795 319
www.eggwirt.it

Ruhetag: Dienstag
Giorno di riposo: martedì

Fam. Breitenberger, Edith's Ziegen-Hofkäserei, Ulten / Val d'Ultimo
Ziegenkäse
Formaggi di capra
20.10.2017 – ore 18.30 Uhr

- Ziegenkäsepralinen auf marinierter Roter Bete und Kümmel
- Kartoffelteigtaschen mit Steinpilzfüllung und Schüttelbrotbutter
- Kastanienröllchen mit Ingwer-Melissen-Eis

- Palline di caprino su rapa rossa marinata e semi di cumino
- Ravioli di patate con ripieno di porcini con burro fuso allo *Schüttelbrot*
- Involtini dolci di castagne con gelato allo zenzero e melissa

3 HANSWIRT
Fam. Laimer

Rabland–Partschins / Rablà–Parcines
Tel. +39 0473 967 148
www.hanswirt.com

Kein Ruhetag
Aperto tutti i giorni

Manuel Santner, Hanswirtshof, Rabland / Rablà
Bioäpfel / Mele biologiche
12.10.2017 – ore 20.30 Uhr

- Kartoffelteigtaschen mit Bauerntopfen und Speck gefüllt
- Gebackener Ziegenkäse auf Scheiben von der Gelben und Roten Bete
- Rehnüsschen mit Hagebuttensauce, Schupfnudeln und Rosenkohl

- Ravioli di patate con ripieno di ricotta contadina e speck
- Caprino impanato con fettine di rape gialle e rosse
- Noce di capriolo con salsa alla rosa canina, gnocchi di patate e cavolfiore

4 JÄGERHOF
Fam. Augscheller

Walten–St. Leonhard in Passeier / Valtina–San Leonardo in Passiria
Tel. +39 0473 656 250
www.jagerhof.net

Ruhetag: Montag
Giorno di riposo: lunedì
Ferien / ferie: 16.10.-20.12.2017

- Kartoffelcremesuppe mit Steinpilzen
- Rote Bete-Risotto mit Passeirer Blauschimmelkäse und Birnen
- Rote Bete-Johannisbeerensorbet

- Vellutata di patate con porcini
- Risotto alla rapa rossa con formaggio erborinato della Val Passiria e pere
- Sorbetto alla rapa rossa e ribes

5 LAMM MITTERWIRT

Fam. Fontana

St. Martin in Passeier / San Martino in Passiria
Tel. +39 0473 641 240
www.gasthaus-lamm.it

Ruhetage: Sonntagabend und Montag
Giorni di riposo: domenica sera e lunedì

Luis Schiefer, Eishof,
St. Leonhard i.P. / San Leonardo i.P.
Artischocken, Kartoffeln, Rote Bete
Carciofi, patate, rape rosse
25.10.2017 – ore 19.30 Uhr

- Topinamburcremesüppchen mit gebratenen Artischocken
- Hirschmedaillons auf Pastinaken-Kartoffel-Gröstl mit Blaukraut
- Kartoffel-Rote Bete-Knödel auf Almkäsefonduta

- Vellutata di topinambur con carciofi arrostiti
- Medaglioni di cervo con rosticciata di pastinache e patate e cavolo rosso stufato
- Canederli di rapa rossa e patate su fonduta di formaggio di malga

6 THURNERHOF

Fam. Tammerle

Schenna / Scena
Tel. +39 0473 945 702
www.thurnerhof-schenna.com

Ruhetag: Montag
Giorno di riposo: lunedì

- Würziger Herbstsalat mit Sellerieknollen und Karotten
- Kartoffelnocken mit Wildragout
- „Muater's" Rote Bete-Gröstl

- Insalatina d'autunno con sedano rapa e carote
- Gnocchi di patate con ragù di selvaggina
- La rosticciata di rapa rossa "della mamma"

7 SIGMUND

Fam. Sigmund-Holzner

Meran / Merano
Tel. +39 0473 237 749
www.restaurantsigmund.it

Ruhetag: Mittwoch
Giorno di riposo: mercoledì

Martin Schweigl, Martins Hofladen,
Pfelders / Plan in Val Passiria
Fleisch und Wurstwaren
Carne e salumi
6.11.2017 – ore 18 Uhr

- Rote Bete-Knödel mit Meerrettichschaum
- Karotten-Ingwersuppe mit kross gebratenem Saibling
- Kartoffelflan mit Parmesansauce und Speckeis

- Canederli di rapa rossa alla spuma di rafano
- Zuppetta di carote allo zenzero con salmerino alla brace
- Flan di patate con salsa al parmigiano e gelato allo speck

8 OBERWIRT

Fam. Reiterer-Mittelberger

Vöran / Verano
Tel. +39 0473 278 129
www.hotel-oberwirt.com

Ruhetag: Dienstag
Giorno di riposo: martedì

Franz Innerhofer, Obertimpfler-Hof,
Vöran / Verano
Bauernspeck, Kaminwurzen,
Rohschinken, Salami
Speck contadino, "Kaminwurzen",
prosciutto crudo, salame
20.10.2017 – ore 18.30 Uhr

Ferien / ferie: 30.10.–6.12.2017

- Kartoffel-Kürbisgnocchi an Entenragout und Selleriechips
- Hirschrückensteak mit Wurzelgemüse im Speckmantel und Topinamburgratin
- Karottentörtchen auf Birnenmousse mit Preiselbeerensorbet

- Gnocchi di zucca e patate con ragù di anatra e chips di sedano rapa
- Sella di cervo con ortaggi a radice in mantello di speck con gratin di topinambur
- Tortino di carote su mousse di pera con sorbetto ai mirtilli rossi

9 GFRILLERHOF
Fam. Piazzi

Gfrill–Tisens / Caprile–Tesimo
Tel. +39 0473 920 936
www.gfrillerhof.com

Ruhetag: Mittwoch
Giorno di riposo: mercoledì

Josef Aspmair, Zoth Hof,
Gfrill-Tisens / Caprile-Tesimo
Rote Bete, Wurzelgemüse, Rüben
Barbabietole rosse, radici commestibili, rape
7.10.2017 – ore 18 Uhr

- Ravioli mit Ragout vom Damhirsch gefüllt auf dreierlei Wurzelgemüsepüree
- Lammkoteletts auf Zwiebelpolenta und Rübenratatouille
- Rote Bete-Süppchen mit Dinkelbrot

- Ravioli con ripieno al ragù di daino con purè di ortaggi a radice
- Costolette di agnello con polenta alle cipolle e ratatouille di rape
- Zuppetta di rape rosse con pane al farro

10 APOLLONIA
Fam. Geiser

Sirmian–Nals / Sirmiano–Nalles
Tel. +39 0471 678 656
www.restaurant-apollonia.it

Ruhetag: Montag
Giorno di riposo: lunedì

- Spinatnocken auf Karottencreme und zerlassener Nussbutter
- Gekochte Wangelen vom Sarntaler Rind auf buntem Wurzelgemüse und Zwiebelkartoffeln
- Roggen-Thymianbandnudeln mit Hirschragout und Rahm-Krautrüben

- Gnocchi di spinaci con crema di carote e burro fuso alle noci
- Guance di manzo della Val Sarentino bollite con ortaggi a radice e patate alla cipolla
- Tagliatelle di farro aromatizzate al timo al ragù di cervo e rape stufate

11 PATAUNER
Fam. Patauner

Siebeneich–Terlan / Settequerce–Terlano
Tel. +39 0471 918 502
www.restaurant-patauner.net

Ruhetag: Donnerstag
Giorno di riposo: giovedì

Lange Tafel mit verschiedenen Produzenten / Tavolata enogastronomica insieme ai produttori
Gemüse, Hirsch, Wein
Verdura, cervo, vino
8.11.2017 – ore 19.30 Uhr

- Rote Bete-Ingwersüppchen mit Teigtaschen gefüllt mit Blauschimmelkäse
- Schwarzplentene Spatzlen mit Hauswurst, Krautrüben und Kümmel
- Fleischkrapflen vom Glaninger Hirschen mit Selleriepüree und Wirsing

- Zuppetta di rapa rossa allo zenzero con ravioli ripieni di formaggio erborinato
- Gnocchetti di grano saraceno con salsiccia, rapa e cumino
- Polpettine di cervo di Cologna con purè di sedano e verza

12 ZUM HIRSCHEN
Fam. Oberkofler

Jenesien / San Genesio
Tel. +39 0471 354 195
www.hirschenwirt.it

Ruhetag: Mittwoch
Giorno di riposo: mercoledì

Lange Tafel mit verschiedenen Produzenten / Tavolata enogastronomica insieme ai produttori
Herbstgemüse
Verdure d'autunno
27.10.2017 – ore 19 Uhr

- Geröstete Blutwurst mit Rübenkraut
- Dreikornrisotto mit Surfleisch, Pastinaken und Senfschaum
- Filet vom Fohlen mit Püree von der Petersilienwurzel

- Sanguinaccio arrosto con insalata di rape fermentate
- Risotto ai tre cereali con carrè di maiale, pastinache e spuma di senape
- Filetto di puledro con purè di radici di prezzemolo

13 TSCHÖGGLBERGER HOF

Fam. Gamper

Jenesien I San Genesio
Tel. +39 0471 354 119
www.tschoegglbergerhof.it

Ruhetag: Dienstag
Giorno di riposo: martedì

- Lammkotelett auf Bohnen und getrockneten Tomaten mit Topinamburcreme
- Kartoffelteigtaschen mit Lauch und Bergkäse
- Petersilienwurzelrisotto mit Lachsforelle

- Costolette di agnello con fagioli, pomodori secchi e crema di topinambur
- Ravioli di patate con porro e formaggio di montagna
- Risotto alle radici di prezzemolo con trota salmonata

14 VÖGELE

Fam. Alber

Bozen I Bolzano
Tel. +39 0471 973 938
www.voegele.it

Ruhetag: Sonntag
Giorno di riposo: domenica

- Schwarzplentene Käseknödel auf Vinschger Rübenkraut
- Kren-Schaumsüppchen mit gebackenen Hirschwangele-Maultaschen
- Kalbsbries-Pilzgröstl an leichter Kartoffelcreme

- Canederli di grano saraceno al formaggio con rape della Val Venosta
- Zuppetta di rafano con ravioli fritti alle guance di cervo
- Rosticciata di animelle di vitello e funghi con crema di patate

15 DORFNER

Fam. Dalvai

Gschnon–Montan I Casignano–Montagna
Tel. +39 0471 819 924
www.dorfner.it

Ruhetag: Montag
Giorno di riposo: lunedì

Alexandra und Peter, Hof Unternberg, Margreid I Magrè
Gemüse vom Biohof
Verdure biologiche del maso
14.10.2017 – ore 19 Uhr

- Terrine von der Kalbshaxe auf Wurzelgemüsesalat
- Rosa gebratenes Hirschsteak auf Pastinaken-Karottengemüse und Kurtatscher Polentawürfeln
- Kartoffel-Schokoladenknödel im Kletzenmantel auf Haselnusskrokant mit Kürbissorbet

- Terrina di stinco di vitello con ortaggi a radice in insalata
- Bistecca di cervo su pastinache e carote con polenta di Cortaccia
- Canederli di patate e cioccolato in mantello di pere secche con sorbetto di zucca e croccante di nocciole

16 KÜRBISHOF

Fam. Varesco

Altrei I Anterivo
Tel. +39 0471 882 140
www.kuerbishof.it

Ruhetag: Dienstag, Reservierung erforderlich!
Giorno di riposo: martedì, è richiesta la prenotazione!

Fam. Amort, Zirmerhof, Altrei I Anterivo
Altreier Kaffee, Schnaps, Bier, Schokolade I Caffè di Anterivo, grappa, birra, cioccolata
14.10.2017
ab I dalle ore 21.30 Uhr

- Knödel von der Steckrübe mit „Ziegerkas"
- Lammbraten mit Altreier Rüben und „Roascht"
- Dessertvariation vom Altreier Kaffee mit Erdmandelsauce

- Canederli di navone con formaggio stagionato
- Arrosto di agnello con rape di Anterivo e rosticciata di patate e polenta
- Variazione di dessert al caffè di Anterivo con salsa di zigoli dolci

17 KRONE
Fam. Franzelin

Aldein I Aldino
Tel. +39 0471 886 825
www.gasthof-krone.it

Ruhetag: Montag mittags
Giorno di riposo: lunedì a mezzogiorno

- Kartoffelnocken mit Wildragout
- Gefüllte Wachtel mit Kartoffel- und Karottenpüree
- Zwetschgenknödel mit Zimtbröseln

- Gnocchi di patate con ragù di selvaggina
- Quaglia ripiena con purè di patate e carote
- Canederli dolci alle prugne con granella di cannella

18 PARDELLER
Fam. Pardeller

Welschnofen I Nova Levante
Tel. +39 0471 613 144
www.pardeller.com

Ruhetag: Sonntag
Giorno di riposo: domenica *Ferien I ferie: 5.11.–12.11.2017*

- Pochierter Saibling mit verschiedenem Wurzelgemüse
- Offener Raviolo mit Topinambur und Perlhuhnragout
- Hirschrücken auf Schwarzbeerjus mit Selleriepüree und Wurzelgemüse

- Salmerino bollito con ortaggi a radice
- Raviolo aperto con topinambur e ragù di faraona
- Sella di cervo con salsa al mirtillo nero con purè di sedano e ortaggi a radice

Hansi Kafmann, Malga Hagner Alm, Welschnofen I Nova Levante
Verschiedene Käse aus der Hofkäserei I Formaggi del caseificio
6.10.2017 – ab I dalle ore 19 Uhr

19 ZUM TURM
Fam. Sader

Kastelruth I Castelrotto
Tel. +39 0471 706 349
www.zumturm.com

Ruhetag: Mittwoch
Giorno di riposo: mercoledì *Ferien I ferie: 15.10.-7.12.2017*

- Gedämpfte Erdäpfelblattln mit Hirschragout und Preiselbeeren
- Kaninchenrücken im Kartoffel-Rote Bete-Mantel mit Gemüsebouquet
- Karotten-Ingwer-Panna cotta mit Kürbiskompott

- Dobloni di patate al vapore con ragù di cervo e mirtilli rossi
- Sella di coniglio in mantello di patate e rapa rossa con bouquet di verdure
- Panna cotta alle carote e zenzero con composta di zucca

20 ANSITZ FONTEKLAUS
Fam. Gfader

Klausen I Chiusa
Tel. +39 0471 655 654
www.fonteklaus.it

Ruhetag: Donnerstag
Giorno di riposo: giovedì *Ferien I ferie: ab I dal 6.11.2017*

- Steckrübencremesuppe mit Süßkartoffelchips
- Gemischter Rübengrillteller mit Filetstreifen vom Geisler Rind
- Bauerngröstl mit Speckkrautsalat

- Vellutata di navone con chips di patate dolci
- Grigliata mista di rape con filetti di manzo delle Odle
- Rosticciata alla contadina con cavolo cappuccio in insalata allo speck

Konrad Augschöll, Weingut I Tenuta Röck, Villanders I Villandro
Weine und Destillate
Vini e distillati
2.10.2017 – ore 18.30 Uhr

21 TURMWIRT
Fam. Gasser

Gufidaun–Klausen I Gudon–Chiusa
Tel. +39 0472 844 001
www.turmwirt-gufidaun.com

Ruhetage: Mittwoch und Donnerstag
Giorni di riposo: mercoledì e giovedì

- Ravioli gefüllt mit Kartoffeln und schwarzem Trüffel
- Rosa gebratener Hirschrücken mit Pastinakenpüree und Blaukraut
- Petersilienwurzelsuppe

- Ravioli farciti con patate e tartufo nero
- Sella di cervo arrosto con purè di pastinache e cavolo rosso
- Zuppa di radici di prezzemolo

22 FINK
Fam. Fink

Raimund Lamprecht,
Blauschmiedhof, Lüsen / Luson
Ziegenfrischkäse
Formaggio fresco di capra
20.10.2017 – ore 19 Uhr

Brixen I Bressanone
Tel. +39 0472 834 883
www.restaurant-fink.it

Ruhetage: Dienstag ab 14.30 Uhr und Mittwoch
Giorni di riposo: martedì dalle ore 14.30 e mercoledì

- Rote Bete-Knödel mit marinierter Roter Bete und Lüsner Ziegenfrischkäse
- Erdäpfelblattln mit Vinschger Bauern-Sauerkraut
- Gnocchi vom Pusterer Erdäpfel mit Kürbiscreme und Bergkäse überbacken

- Canederli di rapa rossa con barbabietole rosse marinate e formaggio caprino di Luson
- Frittelle di patate con crauti della Val Venosta
- Gnocchi di patate pusteresi con salsa di zucca al gratin di formaggio di montagna

23 SUNNEGG
Fam. Thaler

Erzeugergenossenschaft /
Associazione Wippland,
Freienfeld / Campo di Trens
Verschiedene Produkte
Prodotti vari
10.11.2017 – ore 19.30 Uhr

Brixen I Bressanone
Tel. +39 0472 834 760
www.sunnegg.com

Ruhetage: Mittwoch ganztägig und Donnerstag zu Mittag
Giorni di riposo: mercoledì tutto il giorno e giovedì a pranzo

- Kartoffel-Zwiebelcremesuppe mit gebratenen Steinpilzen
- Cremige Gerste mit Roter Bete und Blauschimmelkäse
- Wipptaler Berglamm vom Ofen mit Wurzelgemüse und Polentawürfeln

- Crema di patate e cipolle con porcini arrostiti
- Orzotto con rapa rossa e formaggio erborinato
- Agnello di montagna dell'Alta Val d'Isarco al forno con ortaggi a radice e polenta

24 SCHAURHOF
Fam. Steurer

Metzgerei / Macelleria Frick,
Sterzing / Vipiteno
Fleisch / Carne
4.10.2017 – ore 20.30 Uhr

Ried–Sterzing I Novale–Vipiteno
Tel. +39 0472 765 366
www.schaurhof.it

Ruhetag: Dienstag
Giorno di riposo: martedì *Ferien / ferie: 6.11.-12.11.2017*

- Hirschmedaillons mit Kartoffelbuchteln
- Rote Bete-Knödel auf cremigem Lauch
- Gebackener Kalbskopf mit Rübenkraut

- Medaglioni di cervo con "Buchteln" di patate
- Canederli di rapa rossa su crema di porri
- Testina di vitello fritta con le rape marinate

25 POST
Fam. Benedikter-Salzburger

Maria Trens–Freienfeld I Maria Trens–Campo di Trens
Tel. +39 0472 647 124
www.post-trens.it

Kein Ruhetag
Aperto tutti i giorni

- Hirschpfeffer mit Pfifferlingen, gedünsteten Steckrüben und Kräuterknödeln
- Kürbisgnocchi mit Streifen von der Knollensellerie und gebratenem Bachsaibling
- In Lagrein geschmorte Ochsenschulter mit Erdäpfelblattln

- Cervo in salmì con finferli, navone al vapore e canederli alle erbe aromatiche
- Gnocchi di zucca con julienne di sedano rapa e salmerino arrosto
- Spalla di bue stufata al Lagrein con frittelle di patate

26 GASSENWIRT
Fam. Falkensteiner

Kiens I Chienes
Tel. +39 0474 565 389
www.gassenwirt.it

Kein Ruhetag
Aperto tutti i giorni *Ferien I ferie: 22.10.-30.11.2017*

- Majestic-Kartoffelsteak mit Steinpilzen und Crosneysauce
- Tagliolini mit Rehragout und Knollengemüse-Julienne
- Süße Kartoffel-Kastanien-Schupfnudeln mit Halbgefrorenem von frischen Herbstfrüchten

- Bistecca di patate Majestic con porcini e salsa Crosney
- Tagliolini al ragù di capriolo e julienne di ortaggi a radice
- Gnocchi dolci di patate e castagne con semifreddo ai frutti d'autunno

27 SAALERWIRT
Fam. Tauber

Saalen–St. Lorenzen I
Sares–San Lorenzo di Sebato
Tel. +39 0474 403 147
www.saalerwirt.com

Ruhetag: Dienstag
Giorno di riposo: martedì *Ferien I ferie: Ab I dal 6.11.2017*

Fam. Kosta, Schrottenhof,
Montal-St. Lorenzen I Mantana-San Lorenzo di Sebato
Kräuter und Blüten, Säfte, Eier und Nudeln I Erbe aromatiche e fiori, succhi, uova e pasta
4.10.2017 – ore 19 Uhr

- Topinamburcremesüppchen
- Buchweizenknödel auf Feldrübenkraut
- Bandnudeln mit Kartoffelwürfeln, Lauch und Basilikum

- Vellutata di topinambur
- Canederli di grano saraceno con insalata di rape
- Tagliatelle con cubetti di patate, porro e basilico

28 PLAZORES
Fam. Ties

St. Vigil in Enneberg I
San Vigilio di Marebbe
Tel. +39 0474 506 168
www.plazores.com

Ruhetage: Montag und Dienstag ganztägig, Mittwoch zu Mittag
Giorni di riposo: lunedì e martedì tutto il giorno e mercoledì a pranzo
Ferien I ferie: 15.10.-3.12.2017

Hannes Clara, Jäger im Revier
Campill I Cacciatore a Longiarù
Wild aus heimischen Wäldern
Selvaggina dei boschi di casa nostra
Termin auf Anfrage I data su richiesta

- Gesurtes Carpaccio vom Sommerreh mit gebackenen Erdäpfelblattln und Kren-Wacholdereis
- Schmortopf vom Almlamm, Wurzelgemüse und Kartoffeln
- Knollenselleriesüppchen mit Dinkelravioli, gefüllt mit „Zieger" von der Kuh

- Carpaccio di capriolo speziato con frittelle di patate e gelato al rafano e ginepro
- Stufato di agnello di montagna, ortaggi a radice e patate
- Zuppetta di sedano rapa con ravioli al farro ripieni di formaggio stagionato

29 OBERRAUT
Fam. Feichter

Amaten–Bruneck I Ameto–Brunico
Tel. +39 0474 559 977
www.oberraut.it

Ruhetag: Donnerstag
Giorno di riposo: giovedì

David Patzleiner, Lechnerhof, Prags I Braies
Verschiedene Käse
Formaggi vari
7.10.2017 – ore 19 Uhr

- Kartoffelcremesüppchen mit Hirschwurstscheiben
- Rote Bete-Knödel mit Bergkäsesauce
- Wurzelgemüse im Ofen gebraten mit gebackenem Ziegenfrischkäse

- Vellutata di patate con fettine di salame di cervo
- Canederli di rapa rossa con salsa al formaggio di montagna
- Ortaggi a radice al forno con caprino impanato

30 DURNWALD
Fam. Mayr

Pichl–Gsies I Colle–Valle di Casies
Tel. +39 0474 746 920
www.restaurantdurnwald.it

Ruhetag: Montag
Giorno di riposo: lunedì

- Karotten-Ingwer-Schaumsüppchen mit Käsestangerl
- Kartoffelteigtaschen mit Pfifferlingen an zerlassener Butter
- Heimisches Hirschbratl mit buntem Wurzelgemüse und Polenta

- Zuppetta di carote allo zenzero con bastoncino al formaggio
- Ravioli di patate con finferli al burro fuso
- Arrosto di cervo nostrano con ortaggi a radice e polenta

31 ADLER
Fam. Pircher

Niederdorf I Villabassa
Tel. +39 0474 745 128
www.hoteladler.com

Ruhetag: Dienstag
Giorno di riposo: martedì

Metzgerei I Macelleria Weissteiner, Niederdorf I Villabassa
Einheimisches Rind (Gsieser Ochse) und Lamm I Manzo nostrano (bue della Val Casies) e agnello
1.10.2017 – ore 19 Uhr

Ferien I ferie: Ab I dal 9.10.2017

- Blaue Kartoffelknödel mit Graukäsefüllung
- Kartoffelcreme mit marinierten Kräuterseitlingen
- Lammkoteletts in der Kartoffelkruste auf Wurzelgemüse

- Canederli di patate viola con ripieno di formaggio grigio
- Vellutata di patate con funghi cardoncelli marinati
- Costolette di agnello in crosta di patate con ortaggi a radice

Wir freuen uns auf Sie!
Vi aspettiamo!

Gruppe Südtiroler Gasthaus | Gruppo Locanda Sudtirolese
c/o Hoteliers- und Gastwirteverband (HGV)
c/o Unione Albergatori e Pubblici Esercenti (HGV)
Schlachthofstraße 59 via Macello
39100 Bozen | Bolzano
info@gasthaus.it | info@locandasudtirolese.it
www.gasthaus.it | www.locandasudtirolese.it

MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C121348

Küchen- und Ferienzeiten der einzelnen Betriebe finden Sie auf www.gasthaus.it.
Gli orari di cucina e le ferie delle singole locande sono disponibili su www.locandasudtirolese.it.

Join us on Facebook!
www.facebook.com/SuedtirolerGasthaus

Unsere Partner | I nostri partner

Foto by A. Marini / Graphic Design by Philipp Aukenthaler | www.hypemylimbus.com

Die nächsten Spezialitätenwochen im Südtiroler Gasthaus:
Le prossime settimane gastronomiche nella Locanda Sudtirolese:

Sonntagsbraten
L'arrosto della domenica

14.01. – 25.03.2018
immer sonntags / ogni domenica

Gutschein

Mit einem Gutschein kulinarische Genüsse im Südtiroler Gasthaus schenken! Alle Infos unter **www.gasthaus.it**

Buono

Regala i piaceri della tavola con un buono delle Locande Sudtirolesi! Informazioni al sito **www.locandasudtirolese.it**

Kehr amol zua ...

www.gasthaus.it | www.locandasudtirolese.it

HGV

HOTELIERS- UND GASTWIRTEVERBAND
UNIONE ALBERGATORI E PUBBLICI ESERCENTI

SÜDTIROL