

## Benvenuti nel nostro ristorante Sudtirolese



Noi, la Famiglia Innerhofer-Fauster e il nostro team, viviamo l'ospitalità altoatesina con anima e corpo, giorno dopo giorno con molto entusiasmo e slancio.

Godetevi l'Alto Adige

Vini: la maggior parte dei nostri vini proviene dall'Alto Adige, solo una piccola quantità dal resto d'Italia

Birra: birra sudtirolese Forst, birra Hefe della Valle Aurina, birra analcolica "Forst" e senza glutine Lammsbräu

Acqua minerale: Fonte Pursteinhof Sand

Tipologie di tè: Kräuterrebellen e Viropa

Sciroppi fatti in casa: lampone, sambuco e limonata

Torte e pane: tutti nostri dolci e torte, così come il pane e i panini, vengono fatti in casa. A volte seguiamo ricette tradizionali a volte le reinventiamo.

Verdura: la maggior parte della verdura proviene dal nostro maso Signaterhof sull'altopiano del Renon, dal maso bio Felderer di Ottone e dal nostro campo Taufrish, a km0 e situato direttamente a Campo Tures.

Frutta: cassetta biologica "Biokislt" e dal nostro maso Signaterhof I frutti di bosco vengono raccolti direttamente da noi e utilizzati per la preparazione delle nostre marmellate.

Carne: utilizziamo solo carne proveniente da sistemi di allevamento rispettosi degli animali. Associazione Piccoli Allevatori Altoatesini, Biobeef Alto Adige e Künighof St. Jakob.

Pesce: Piscicoltura Schiefer in Val Passiria

Formaggi e latticini: latteria di Brunico - Eggemoarhof - Knollhof-Neuhaus Hof e altre.

Grano: lo acquistiamo dal Molino Merano, dal Feldererhof e dal Rieper Vintl.

Presso il Drumlerhof potete gustare varie specialità regionali!

# Beginner und Süppchen

Specialità di antipasti e zuppette

ZWEIERLEI VOM HAUSGERÄUCHERTEN SPECK „SIGNATERHOF“

*DUETTO DI SPECK AFFUMICATO E STAGIONATO  
NEL NOSTRO MASO “SIGNATERHOF”*

14,00€

PRAGSER ZIEGENFRISCHKÄSE IM SPECKMANTEL GEGRILLT

Bioblattsalate „Feldererhof“ – Erdbeeren aus Gais – (G H)

*FORMAGGIO FRESCO DI CAPRA della Valle di Braies  
GRIGLIATO IN MANTO DI SPECK*

*insalatina verde Bio Feldererhof- fragole fresche di Gais- (G H)*

14,00€

HAUSGERÄUCHERTER WILDLACHS

Kräuter- geröstete Kartoffeln

SALMONE SELVATICO affumicato in casa

erbe fresche- patate rosolate

Euro 16,00

HANDGEROLLTER KALBSKOPF

Gartentomate “Taufrisch” – Bergbasilikum

*TESTINA DI VITELLO ARROLATO A MANO  
pomodori “Taufrisch” – basilico di montagna*

14,00€



✓ BUNTER Gartensalat  
Brotchips – KRÄUTERDRESSING (G H)

✓ *INSALATONE AUTUNNALE*  
*chips di pane – VINEGRETTE D`ERBE (G H)*

9,00€

PIKANTES TARTAR VOM BIORIND  
Senfmaionaise – getoastetes hausgemachtes Weizenbrot(A G J)

*TARTARA DI MANZO BIO*  
*maionaise al senape – baguette tostato (A G J)*

24,00€

BUNTES GEMÜSE „TAUFRISCH“ VOM OFEN  
Burrata- Grüner Pesto  
VERDURE DEL NOSTRO ORTO “TAUFRISCH”AL FORNO  
Burrata- pesto verde  
Euro 16,00

AHRNTALER GRAUKÄSE “KNOLLHOF”,  
rote Zwiebel, Essig, Olivenöl, Schüttelbrot (G)

*FORMAGGIO GRIGIO DELLA VALLE AURINA,*  
*cipolla rossa, aceto, olio, pan battuto (G)*

12,00 € ☺

✓ Erbsencremesüppchen  
Graukäse Knollhof- Pfefferminze

✓ *CREMA DI piselli*  
*formaggio grigio “Knollhof”- menta*

10,00€ ☺

# Köstliches aus der Vorspeisenküche

## Primi piatti regionali tipici

### HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI

Ragout vom Biokalb (A C)

*TAGLIOLINI FATTI IN CASA*

*ragù di vitello biologico (A C)*

10,00€

### HAUSGEMACHTE TORTELLI

Auberginen gratiniert- Salbei

*TORTELLI FATTE IN CASA*

*melanzane pasticciate- savia (A C G)*

14,00€

Gnocchi von der Augustakartoffel "Feldererhof"

Gemüseallerlei vom Garten

Gnocchi di patate Augusta "Feldererhof"

Verdurine del nostro maso

✓ 14,00€

KNÖDEL VOM SIGNATER SPECK – KRAUTSALAT (A C G)

gerösteter Speck – Butterschaum

*CANEDERLI DI SPECK- CRAUTI (A C G)*

*Speck rosolato – schiuma di burra*

12,00€

# Fleisch aus artgerechter Tierhaltung

## Carne regionale

KALBSSCHNITZEL WIENER ART (A C)

Kartoffelsalat - Preiselbeeren

*COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE*

*patate marinate- mirtilli rossi (A C)*

18,00€

GESCHMORTE HOCHRIPPE VOM BIOBEEF

Wurzelgemüse „Signaterhof“ - Kartoffel

*CONTROFILETTO BIOBEEF BRASATO IN LAGREIN*

*Verdure al forno “Signaterhof” - patate*

25,00€ (I)

SAFTGOULASCH VOM BERGRIND BIOBEEF

gebackene Zwiebeln- Lauchknödel

Goulasch di manzo Biobeeff

cipolle fritte- canederlo di porri

Euro 15,00

FILET VOM BIOBEEF

geröstete Bergartischocken

*FILETTO DI MANZO BIO*

*carciofi di montagna arrostiti*

35,00€

LAMMKRONE ROSA GEBRATEN

frische Kräuter - Ofengemüse - Würzkartoffeln

*COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA*

*erbe fresche - verdure al forno - patate speziate*

32,00€

# Feine Desserts

Un po' di dolcezze

PFIRSICHKOMPOTT- HIMBEERSAUCE  
hausgemachtes Vanilleeis - Mandelsplitter (c G)

✓ *PESCHE SCIROPATE- salsa di lamponi  
gelato alla vaniglia fatto in casa - mandorle (c G)*

12,00€

KARAMELLISIERTER TOPFENSCHMARRN  
mit hausgemachtem Vanilleeis - Preiselbeeren (c G)

✓ *FRITTATINA ALLA RICOTTA  
con gelato alla vaniglia fatto in casa - mirtilli rossi (c G)*

12,00€

CRÈME BRÛLÉE VON DER VANILLE (c G)

Erdbeersorbet

*CRÈME BRÛLÉE DI VANIGLIA (c G)*

*sorbetto di fragole*

9,00€

✓ HAUSGEMACHTES EIS ODER SORBET (c G)

✓ *GELATO O SORBETTO FATTO IN CASA (c G)*

1 Nocke / 1 pallina - 4,50 €

MOUSSE AU CHOCOLAT

frische Erdbeeren / *fragole fresche (c)*

10,00€

TAGESDESSERT

*DOLCE DEL GIORNO*

8,00€



## VEGETARISCHE WOCHEN

16.06.2020 – 28.07.2020

### Gartenfrisch auf den Tisch

✓ Kartoffelteigkrapfen-frische Pfifferlinge-Majoran

✓ Nudelteigtaschen-Melanzane

✓ Paradeisersuppe-Burrata-Basilikum

## Auf Vorbestellung...

Su prenotazione...

### **ESSEN VOM HEISSEN STEIN (FÜR 2 PERSONEN)**

im Wintergarten oder auf unserer Piazzetta.

Serviert mit Rindsfilet, Kalbsfleisch, Hähnchenfleisch, Würstchen, Gemüse und verschiedene Sauce. Eine wunderbare Idee, um gesund zu essen.

### **MANGIARE DALLA PIETRA (PER 2 PERSONE)**

nel giardino d'inverno o sulla nostra piazzetta.

Una piacevole idea per mangiare sano, un antico modo di cucinare.

Sono compresi filetto di manzo, filetto di vitello, petto di pollo, würstel, verdura e diversi tipi di salse.

68,00 €

### **FONDUE BOURGUIGNONNE**

Unsere Fondues werden wahlweise mit Pflanzenöl (Bourguignonne)

oder Fleischconsommé (Chinoise) serviert mit Rindsfilet, Kalbsfleisch, Hähnchenfleisch, Würstchen und verschiedene Fonduesaucen. Als Beilage werden Kartoffeln gereicht.

Warum nicht ein Fondue im Kreis von Familie oder Freunden?  
Auf Vorreservierung ab zwei Personen.

### **FONDUTA BOURGUIGNONNE**

Le nostre fondute possono essere di olio vegetale (Bourguignonne) oppure di brodo di carne e verdure (Chinoise).

Sono compresi filetto di manzo, filetto di vitello, petto di pollo, würstel e in accompagnamento diversi tipi di salse per fondute e patate.

Su prenotazione e minimo per 2 persone.

68,00 €



# Allergene

A Gluten / glutine

B Krebstiere / crostacei

C Eier / uova

D Fisch / pesce

E Erdnüsse / arachidi

F Soja / saia

G Milch / latte

H Nüsse / nocciole

I Sellerie / sedano

J Senf / mostarda

K Sesam / sesamo

L Sulfit / solfito

M Lupine / lupino

N Weichtiere / molluschi

🌀 Presidio Slow Food

✓ Auch vegan möglich / possibile anche vegano

.....

Alle Gerichte bereiten wir auch glutenfrei zu.

*Prepariamo tutte le pietanze anche senza glutine.*