



Über
der Erd'
Dalla terra
nascono ...

Sommerfrische

Vegetarisch genießen

Frescaestate

Sapori vegetariani

23.06. – 30.07.2017



Südtiroler Gasthaus-Bier „insriGs“

Passend zu den sommerlichen Gerichten servieren die Gastwirtinnen und Gastwirte der Gruppe Südtiroler Gasthaus ein eigens für diesen Anlass gebrautes Bier, das „insriGs“ – ein kräftiges, vollmundiges Märzen der Brauerei „Batzen Bräu“.

Birra della Locanda Sudtirolese „insriGs“

„insriGs“, ovvero “la nostra” è la birra prodotta esclusivamente per il gruppo Locanda Sudtirolese. Una Märzen della birreria “Batzen Bräu” corposa e ricca di sapore, ideale per accompagnare le speciali pietanze estive che gli esercizi del gruppo propongono con l’iniziativa “Frescaestate” all’insegna dei sapori di stagione.

Lokale Produkte kennenlernen

Um den Gästen ganz besondere einheimische Produkte näher zu bringen, organisieren einige Gasthäuser im Rahmen der „Sommerfrische“ eigene „Produzentenabende“. Dabei erhalten alle Interessierten Informationen zu den Produkten aus erster Hand 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 a “Frescaestate” 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.



ÜBER DER ERD’

So vielfältig und zahlreich wie die Mitgliedsbetriebe der Gruppe Südtiroler Gasthaus sind, so vielfältig und bunt ist auch das Angebot an Gemüse, Obst und Kräutern, das im Sommer „über der Erd“ gedeiht. Und genau diese reichhaltige Auswahl an lokalen, erntefrischen Produkten inspiriert die Köchinnen und Köche zu kreativen vegetarischen Gerichten. Genießen Sie **vom 23. Juni bis 30. Juli** die „Sommerfrische“ im Südtiroler Gasthaus, die in diesem Jahr unter dem Motto „Über der Erd“ steht. Entdecken Sie, welche schmackhaften Köstlichkeiten die Sommerernte zu bieten hat!

Guten Appetit!

DALLA TERRA NASCONO ...

L’estate in Alto Adige porta con sé uno straordinario assortimento di gustosa frutta, ortaggi ed erbe aromatiche. Tutte queste bontà sono fonte d’ispirazione per le numerose e variegata cucine del gruppo Locanda Sudtirolese, che come ogni anno tornano a proporre esclusive e creative ricette vegetariane nell’ambito dell’iniziativa “Frescaestate”. **Dal 23 giugno al 30 luglio** non perdetevi dunque l’occasione, venite a gustare le specialità preparate per voi con gli ingredienti che nella bella stagione “nascono dalla 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 Grill-Tisens / Caprile-Tesimo
- 10 Apollonia Sirmian-Nals / Sirmiano-Nalles
- 11 Patauner Siebeneich-Terlan / Settequerce-Terlano
- 12 Zum Hirschen Jenesien / San Genesio
- 13 Tschöggbergerhof Jenesien / San Genesio
- 14 Vögele Bozen / Bolzano
- 15 Dorfner Gschnon-Montan / Casignano-Montagna
- 16 Kürbischhof 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



OBERRAINDLHOF

Fam. Raffener

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

Ruhetag: Mittwoch
Giorno di riposo: mercoledì

- Bärlauchtagliatelle mit feiner Büffelmozzarella
- Cremesüppchen von der Gartenkresse
- Käse-Vollkornnocken an Südtiroler Blattsalaten
- Tagliatelle all'aglio orsino con mozzarella di bufala delicata
- Zuppetta con crescione dell'orto
- Gnocchi di farina integrale al formaggio serviti su letto di misticanza nostrana



EGGWIRT

Fam. Schwiener

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

Ruhetag: Dienstag
Giorno di riposo: martedì

- Ziegenkäsecreme mit Gemüsegelee und Kräuterpesto
- Topfen-Vollkorn-Spatzlen mit Lauch und frischen Pfifferlingen
- Kartoffelteigtaschen mit Brennessel-Topfenfüllung und Nussbutter
- Crema di formaggio caprino con gelatina alle verdure e pesto di erbe aromatiche
- Gnocchetti di farina integrale e ricotta con porro e finferli freschi
- Ravioli di patate ripieni di ricotta e ortiche, conditi con burro di arachidi



HANSWIRT

Fam. Laimer

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

Kein Ruhetag
Aperto tutti i giorni

- Mozzarellamousse auf buntem Tomatensalat mit frischem Basilikum und Knoblauchcroutons
- Topfnocken auf jungem Blattspinat mit Nussbutter
- Pfifferlingtörtchen mit grünen Kräutern
- Mousse di mozzarella su insalata di pomodori con basilico fresco e crostini all'aglio
- Gnocchi di ricotta su spinacini in foglia con burro di arachidi
- Tortino ai finferli con erbe aromatiche



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

- Marinierter Grillgemüse mit Wiesenkräuterfrischkäse
- Brennesselschlutzkrapfen mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen
- Holunderblütensorbet mit frischen Beeren
- Verdure marinate alla griglia con formaggio fresco alle erbe di campo
- Schlutzkrapfen alle ortiche con pomodorini secchi e pinoli
- Sorbetto ai fiori di sambuco con piccoli frutti





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

Ferien: 4. Juli bis 10. Juli

Ferie: 4 luglio al 10 luglio

- Gebackene Graukäsepraline auf Apfel-Rote Bete-Salat
- Brennesselravioli mit Topfenkräuterfülle auf Tomaten
- Kartoffelknödel mit Ricotta gefüllt auf Spinat-Schüttelbrotkrokant und Salbeibutter
- Pralina frita al formaggio grigio servita su insalata di barbabietole rosse e mele
- Ravioli alle ortiche con ripieno di ricotta alle erbe aromatiche serviti su letto di pomodori
- Canederli di patate con ricotta, serviti su letto di *Schüttelbrot* e spinaci con burro alla salvia



THURNERHOF

Fam. Tammerle

Schenna / Scena

Tel. +39 0473 945 702

www.thurnerhof-schenna.com

Ruhetag: Montag

Giorno di riposo: lunedì

- Gefüllte Zucchini auf knackigen Salaten
- Kartoffelteigtaschen mit Käsefüllung auf Kohlrabistreifen und Nuss-Spinatdressing
- Fenchelintopf mit Käsesauce überbacken
- Zucchini farcite su letto di insalate fresche
- Ravioli di patate con ripieno al formaggio serviti su julienne di cavolo rapa con dressing alle nocciole e spinaci
- Sformato di finocchi gratinato con salsa al formaggio

Fam. Schiefer, Eishof,
St. Leonhard i.P. / San Leonardo i.P.
Salate, Gemüse, Bergartischocken
insalate, verdure, carciofi di
montagna
21.07.2017 – ore 18 Uhr



SIGMUND

Fam. Sigmund-Holzner

Meran / Merano

Tel. +39 0473 237 749

www.restaurantsigmund.it

Ruhetag: Mittwoch

Giorno di riposo: mercoledì

- Kräuterrisotto mit Kohlrabi und Frischkäse-sequelle
- Hausgemachte Kartoffelteigtaschen mit Zucchini-Ricotta-Fülle, Butter und Parmesan
- Wildreis auf Salatbouquet, Frühlingszwiebeln und Haselnussvinaigrette
- Risotto alle erbe aromatiche con cavolo rapa e quenelle di formaggio fresco
- Ravioli di patate fatti in casa con ripieno di ricotta e zucchini, conditi con burro e parmigiano
- Riso selvatico su bouquet di insalate, cipollotti e vinaigrette alle nocciole



OBERWIRT

Fam. Reiterer-Mittelberger

Vöran / Verano

Tel. +39 0473 278 129

www.hotel-oberwirt.com

Ruhetag: Dienstag

Giorno di riposo: martedì

- Lasagnette mit Tomaten, Lauch und Basilikumpesto
- Zucchini-Blüten mit Schafkäsefülle an Pfifferlingen und Sauerrahmdip
- Grießflammeri auf Kirschkompott und Zitronenmelissenschäum
- Lasagnette con pomodori, porro e pesto di basilico
- Fiori di zucchini farciti di formaggio di pecora con finferli e salsa alla panna acida
- Budino di semolino con composta di ciliegie e spuma alla melissa citronella





GFRILLERHOF

Fam. Piazzai

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

Ruhetag: Mittwoch
Giorno di riposo: mercoledì

- Kartoffel-Mangold-Roulade auf marinierten Tomatenscheiben
- Gemüse-Gerste-Risotto mit Almkäse und Zitronenthymian
- Fenchelschaumsüppchen mit Vollkornbrioche
- Rotolo di patate e bietole su fette di pomodoro marinate
- Orzotto alle verdure con formaggio di malga e timo limone
- Zuppetta di finocchi con brioche di farina integrale



APOLLONIA

Fam. Geiser

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

Ruhetag: Montag
Giorno di riposo: lunedì

Ferien: 10. Juli bis 21. Juli
Ferie: 10 luglio al 21 luglio

- Zucchini-Strudel mit frischen Tomaten und Basilikumpesto
- Schwarzplentene Graukäseknödel auf gedünstetem Weißkraut
- Brennnessel-Kartoffelnocken mit feinem Paprikagemüse
- Strudel di zucchini con pomodori freschi e pesto di basilico
- Canederli di grano saraceno al formaggio grigio su cavolo cappuccio stufato
- Gnocchi di patate e ortiche con peperoni delicati

Stefan Faller, Unterhauserhof,
Sirmian / Sirmiano
Gemüse / verdure
07.07.2017 – ab 18 Uhr



PATAUNER

Fam. Patauner

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

Ruhetag: Donnerstag, ab Ende Juli Sonntag *Ferien: 3. Juli bis 25. Juli*
Giorno di riposo: giovedì, dalla fine di luglio domenica *Ferie: 3 luglio al 25 luglio*

- Kräuterrisotto mit Kohlrabi und Ziegenfrischkäse
- Kartoffelnocken mit buntem Mangold und Ofentomaten
- Roggenspatzlen mit grünen Bohnen, Lauch, Graukäse und Sauerampfer
- Risotto alle erbe aromatiche con cavolo rapa e formaggio fresco di capra
- Gnocchi di patate con bietola e pomodori al forno
- Gnocchetti di farina di segale con fagiolini, porro, formaggio grigio e acetosa



ZUM HIRSCHEN

Fam. Oberkofler

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

Ruhetag: Mittwoch
Giorno di riposo: mercoledì

- Geräucherte Ricotta mit eingelegten Pfifferlingen und Fenchel
- Zucchini-Gulasch mit Kichererbsen und Kräuterreis
- Aubergine auf Mozzarellaschaum und Gurkensalat
- Ricotta affumicata con finferli sott'olio e finocchi
- Gulasch di zucchini con ceci e risotto alle erbe aromatiche
- Melanzana su spuma di mozzarella e insalata di cetrioli



13

TSCHÖGGLBERGER HOF

Fam. Gamper

Jenesien / San Genesis
Tel. +39 0471 354 119
www.tschoegglbergerhof.it

Ruhetag: Dienstag
Giorno di riposo: martedì

- Pfifferlinggröstel
- Spinatroulade auf Tomaten mit Sesambutter
- Cannelloni mit frischem Gartengemüse und Bioricotta
- Rosticciata ai finferli
- Rotolo di spinaci su pomodori con burro al sesamo
- Cannelloni con verdure fresche dell'orto e ricotta bio

Fam. Schwarz,
Schwarz-Brennerei
Distilleria-Schwarz, Mölten / Meltina
Grappaverkostung
degustazione grappa
14.07.2017 – ore 21 Uhr



14

VÖGELE

Fam. Alber

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

Ruhetag: Sonntag
Giorno di riposo: domenica

- Risotto mit Jungspinatblättern und pochierem Ei
- Tortelli gefüllt mit geschmortem Gemüse auf bunten Paradeisern
- Türmchen vom Prager Ziegenfrischkäse und getrockneten Weirouge Apfelfringen auf Wildkräutersalaten mit Apfelbalsamico
- Risotto con spinacini e uovo in camicia
- Tortelli ripieni di verdure stufate su pomodori
- Torretta di caprino fresco di Braies e mela Weirouge essiccata, servita su misticanza di erbe selvatiche e con aceto balsamico alla mela

Margareth Mumelter,
Griesbauerhof, Bozen / Bolzano
verschiedene alte und neue
Tomatensorten
diverse varietà di pomodori
20.07.2017 – ore 20 Uhr



15

DORFNER

Fam. Dalvai-Vescoli

Gschnon-Montan / Casignano-Montagna
Tel. +39 0471 819 924
www.dorfner.it

Ruhetag: Montag
Giorno di riposo: lunedì

- Gratinierte Bergartischocken (ab Mitte Juli)
- Schüttelbrotbruschetta mit Gartengemüse und Mozzarella überbacken
- Im "insriGen" Teig (Backteig mit Bier) gebackenes Gemüse und verschiedene Dips
- Carciofi di montagna gratinati (da metà luglio)
- Bruschetta di Schüttelbrot con verdure dell'orto e mozzarella gratinate
- Verdure fritte in pastella alla birra "insriGs" con variazione di salsine

Florian Marsoner, Aldein / Aldino
Artischocken / carciofi
15.07.2017 – ore 19 Uhr



16

KÜRBISHOF

Fam. Varesco

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

Ruhetag: Dienstag
Giorno di riposo: martedì

- „Panna cotta“ vom Ziegenfrischkäse auf Altreier Gerste-Gemüse-Salat
- Gebrannte-Mehlschlutzer gefüllt mit Borretschspinat und Ricotta
- Schokolade, Lavendel und Schwarzbeere
- „Panna cotta“ di caprino fresco su insalata di verdure e orzo di Anterivo
- Schlutzkrapfen di farina bruciata con ripieno di borragine e ricotta
- Cioccolato, Lavanda e mirtilli neri



KRONE

Fam. Franzelin

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

Ruhetag: Montag mittags
Giorno di riposo: lunedì a mezzogiorno

- Ziegenkäsecannelloni mit geschwenkten Tomaten
- Teigtaschen mit Steinpilzfülle
- Frisches Erdbeersorbet
- Cannelloni al caprino con pomodori saltati
- Ravioli con ripieno di porcini
- Sorbetto di fragole fresche



PARDELLER

Fam. Pardeller

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

Ruhetag: Sonntag
Giorno di riposo: domenica

- Mit Topfen gefüllte Zucchini Blüten auf bunten Tomaten
- Auberginenteigtaschen mit getrockneten Tomaten, Kapern und Oliven
- Brennesselrisotto mit Ziegenfrischkäsepraline
- Fiori di zuccina farciti con ricotta su letto di pomodori freschi
- Ravioli alle melanzane con pomodorini secchi, capperi e olive
- Risotto alle ortiche con pralina al formaggio fresco di capra



ZUM TURM

Fam. Sader

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

Ruhetag: Mittwoch
Giorno di riposo: mercoledì

- Salatteller mit Waldfrüchten und gebackenem Ziegenfrischkäse
- Bunter Kräuterrisotto
- Quark-Panna cotta mit frischem Früchteragout
- Piatto di insalata con frutti di bosco e formaggio fresco di capra fritto
- Risotto alle erbe aromatiche
- Panna cotta al quark con ragù di frutta fresca



ANSITZ FONTEKLAUS

Fam. Gfader

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

Ruhetag: Donnerstag
Giorno di riposo: giovedì

- Topfenterrine auf lauwarmem Blattspinat mit Brotchips
- Wirsingroulade auf Kräutercreme
- Waldhonighallgefrorenes mit Erdbeerragout
- Terrina di ricotta su spinaci tiepidi in foglia con chips di pane
- Rotolo alla verza su crema di erbe aromatiche
- Semifreddo al miele di bosco con ragù di fragole





TURMWIRT

Fam. Gasser

Gufidaun-Klausen / Gudon-Chiusa
Tel. +39 0472 844 001
www.turmwirtgufidaun.com

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

Ferien: 3. Juli bis 13. Juli
Ferie: 3 luglio al 13 luglio

- Pfifferlingtortelli mit gehobeltem Almkäse
- Ziegenfrischkäse aus Lüssen mit gegrillten Zucchini und Minze
- Mandel-Panna cotta mit Kirschkompott
- Tortelli ripieni di finferli con formaggio di malga in scaglie
- Caprino fresco di Luson con zucchini alla griglia e menta
- Panna cotta alle mandorle con composta di ciliegie

Raimund Lamprecht,
Blauschmiedhof, Lüssen / Luson
Ziegenfrischkäse
formaggio fresco di capra
30.06.2017 – ore 18.30 Uhr



FINK

Fam. Fink

Brixen / Bressanone
Tel. +39 0472 834 883
www.restaurantfink.it

Ruhetage: Dienstagabend und Mittwoch
Giorni di riposo: martedì sera e mercoledì

- Klare Suppe vom heimischen Sommergemüse mit hausgemachtem Knoblauchbaguette
- Linguine mit Wildkräuterpesto aus dem eigenen Garten mit Bergkäse und Brixner Walnüssen
- Taschen vom Pusterer Erdäpfel, gefüllt mit Brennesselricotta und dazu Schmortomaten
- Brodo di verdure estive nostrane con baguette all'aglio fatta in casa
- Linguine al pesto di erbe selvatiche dell'orto con formaggio di montagna e noci di Bressanone
- Ravioloni di patate della Val Pusteria con ripieno di ricotta alle ortiche, serviti con pomodori stufati



SUNNEGG

Fam. Thaler

Brixen / 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

Ferien: 19. Juni bis 7. Juli
Ferie: 19 giugno al 7 luglio

- Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen
- Bunte Salate mit Sprossen und Rüben und gebackenem Freilandei
- Marillenknödel mit Zimtbrösel und Erdbeereis
- Tagliatelle ai finferli freschi
- Insalata mista con germogli, barbabietole e uovo fritto da allevamento all'aperto
- Canederli dolci di albicocca con pangrattato alla cannella e gelato alla fragola



SCHAURHOF

Fam. Steuerer

Ried-Sterzing / Novale-Vipiteno
Tel. +39 0472 765 366
www.schaurhof.it

Ruhetag: Dienstag
Giorno di riposo: martedì

Ferien: 18. Juni bis 25. Juni
Ferie: 18 giugno al 25 giugno

- Kartoffelknödel mit Psairer Camembert auf Pfifferlingragout
- Brennesselravioli auf Pastinakencreme
- Salbeirisotto mit Schafskäsepraline
- Canederli di patate con camembert della Val Passiria su ragù di finferli
- Ravioli alle ortiche su crema di pastinaca
- Risotto alla salvia con pralina di formaggio pecorino





POST

Fam. Benediktter-Salzbürger

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

Kein Ruhetag
Aperto tutti i giorni

- Basilikumteigtaschen mit geschmolzenen Tomaten
- Spinatgnocchi mit Gemüsestreifen in Käsesauce
- Abgeschmolzene Brennesselknödel auf lauwarmem Krautsalat mit Bergkashobeln
- Ravioli al basilico con pomodori stufati
- Gnocchi di spinaci con julienne di verdure in salsa al formaggio
- Canederli alle ortiche sciolti su insalata tiepida di cavolo cappuccio con scaglie di formaggio di montagna

Bernhard Auckenthaler, Kräutergärten Wipptal Giardini Aromatici Pflersch / Fleres

Kräuter und Schnaps
erbe aromatiche e grappe
29.06.2017 – ore 19 Uhr



GASSENWIRT

Fam. Falkensteiner

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

Kein Ruhetag
Aperto tutti i giorni

- Kalte Vorspeise aus vegetarischen Naschereien mit Basilikum
- Spinatpressknödel mit Frischkäse im bunten Salatnest
- Vegetarisches Bauernbrat aus Sommergemüse und Pfifferlingen
- Antipasto freddo di stuzzichini vegetariani con basilico
- Canederli pressati di spinaci con formaggio fresco in nido di insalata
- Arrosto vegetariano di verdure estive e finferli

Agnes Laner, Hofkäserei Caseificio Mittermairhof, Mühlwald / Selva dei Molini

Graukäse und verschiedene Käsesorten
formaggio grigio e altri formaggi
13.07.2017 – ore 19 Uhr



SAALERWIRT

Fam. Tauber

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

Ruhetag: Dienstag
Giorno di riposo: martedì

- In Honig gebratener Ziegenkäse auf Kräutern aus Feld und Garten
- Grünkernlaibchen auf marinierten Blattsalaten und Gurkendip
- Gegrilltes Sommergemüse mit Sextner Bergkäse
- Formaggio di capra fritto nel miele, servito su letto di erbe aromatiche di campo e dell'orto
- Polpette di farro verde su letto di misticanza marinato e salsa ai cetrioli
- Verdure estive alla griglia con formaggio di montagna di Sesto Pusteria



PLAZORES

Fam. Ties

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

Ruhetag: Montag
Giorno di riposo: lunedì

- Duet von der Erbse, warmes und kaltes Süppchen
- Lasagnette von Erdäpfelblattn und wildem Spinat mit Psairer Blauschimmelkäse
- Millefeuille vom Tomaten-Basilikum-Knödel mit Mozzarelline
- Duetto di zuppa calda e fredda ai piselli
- Lasagnette di frittelle di patata e spinaci con formaggio erborinato della Val Passiria
- Millefoglie di canederli ai pomodori e basilico con mozzarelline





OBERRAUT

Fam. Feichter

Amaten-Bruneck / Ameto-Brunico
Tel. +39 0474 559 977
www.oberraut.it

Ruhetag: Donnerstag
Giorno di riposo: giovedì

Ferien: 18. Juni bis 6. Juli
Ferie: 18 giugno al 6 luglio

- Gezupfte Gartensalate und Wiesenkräuter mit Ziegenfrischkäse
- Teigtaschen vom Urkorn mit Kräuterfüllung
- Buttermilchcreme mit Erdbeeren und Gundelrebe
- Insalate dell'orto e erbe di campo con caprino fresco
- Ravioli di grano antico con ripieno di erbe aromatiche
- Crema di latticello con fragole e edera terrestre



DURNWALD

Fam. Mayr

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

Ruhetag: Montag
Giorno di riposo: lunedì

Ferien: 6. Juni bis 8. Juli
Ferie: 6 giugno al 8 luglio

- Brennesselcremesüppchen mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln
- Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Frischkäse an Tomatenbutter
- Gsieser Erdbeeren mit Buttermilchis
- Zuppetta alle ortiche con dadini di pane nero tostati
- Ravioli fatti in casa ripieni di formaggio fresco e conditi con burro di pomodoro
- Fragole di Casies con gelato al latticello



Peter Taschler, Alpenrose,
St. Martin-Gsies
S. Martino-Valle di Casies
Erdbeeren / fragole
16.07.2017 - ore 19-21 Uhr



ADLER

Fam. Pircher

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

Ruhetag: Dienstag, ab Mitte Juli bis Ende August kein Ruhetag
Giorno di riposo: martedì, da metà luglio fino alla fine di agosto nessun giorno di riposo

- Hanfbandnudeln mit Frühlingslauch und Graukäse
- Komposition vom frischen Gemüse mit Ziegenkäse
- Bärlauchknödel mit Niederdorfer Heukäse und brauner Butter
- Tagliatelle alla farina di canapa con porro primaverile e formaggio grigio
- Composizione di verdure fresche con formaggio di capra
- Canederli all'aglio orsino con formaggio al fieno di Villabassa e burro fuso



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



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:
Prossime settimane gastronomiche nella Locanda Sudtirolese:

Erntedank
Festa del raccolto

01.10. – 12.11.2017

Kehr amol zua ...



www.gasthaus.it | www.locandasudtirolese.it

HGV

HOTELIERS- UND GASTWIRTEVERBAND
UNIONE ALBERGATORI E PUBBLICI ESERCENTI

südtirol

