

LODEN WIRT

AKTIV & GENUSSHOTEL



HERZLICH WILLKOMMEN BENVENUTI

Wunderbar, Sie bei uns zu haben! Lehnen Sie sich zurück und machen Sie es sich im Lodenwirt gemütlich. Küchenchef Matthias Schenk, seine rechte Hand Florian Egarter und ihre Crew nehmen Sie mit auf eine Reise durch Südtirol – über hohe Berge, durch tiefe Täler, über Flüsse, Seen und Almen. Sie vereinen altes Wissen mit neuem und legen den kulinarischen Fokus auf das Unverfälschte, das Echte, das Authentische. Sie werden die Natur regelrecht schmecken, riechen und fühlen können, versprochen.

Genießen Sie die tolle Auszeit im Lodenwirt!

Thomas, Sandra & Lodenwirt-Team

Grazie per essere qui con noi, ne siamo molto felici! Ora si rilassi e si goda l'atmosfera del Lodenwirt in tutta comodità. Il nostro chef Matthias Schenk, sous-chef Florian Egarter e la loro brigata di cucina La condurranno in viaggio attraverso l'Alto Adige, tra montagne maestose, valli profonde, malghe idilliache e laghi dalle acque cristalline. Le loro creazioni culinarie uniscono antichi saperi e inventiva senza mai perdere di vista l'autenticità. In ogni piatto troverà tutto il gusto e tutti i profumi della natura altoatesina. È una promessa!

Le auguriamo una fantastica esperienza!

Thomas, Sandra e il team Lodenwirt

OFFENE WEINE

VINI PER CALICE



SCHAUMWEIN—SPUMANTE

	GLAS
Trento DOC Blanc de Blanc Extra Brut—Predaviva	6,50
Blanc de Blancs Brût Grand Cru—Legras & Haas	11,50

WEISSWEIN—VINI BIANCHI

	GLAS
Chardonnay vom Fass / alla spina	2,50
Cuvée Lodenwirt WEISS 2022—Peter Sölva	5,00
Verdicchio 2022 „Vigneto Tobia“ —Col di Corte	5,50
Weißburgunder 2023—Michael Puff	6,00
Riesling Jacobus 2023/2024—Peter Jakob Kühn	6,00
Silvaner 2023—Daniel Sigmund	6,50
Etna Bianco Superiore „Contrada Volpare“ 2024—Maugeri	7,00
Sancerre Osmoze 2024—Domaine Denizot	7,50
Hope Marguerite 2023—Beaumont Family Wines	7,50

ROSÉWEIN—VINI ROSÉ

	GLAS
Rosé di Manincor 2025—Manincor	6,00

ROTWEIN—VINI ROSSI

	GLAS
Kalterer See vom Fass / alla spina	2,50
Toscana Rosso „Troncone“ 2024—Le Ragnaie	4,80
Lagrein Scharfegg 2024—Weingut Pitzner	5,00
Cuvée Lodenwirt ROT 2021—Peter Sölva	5,00
Cabernet Franc Coup d'Douze 2024—Le P'tit Domaine	6,00
Rioja Reserva Finca Ygay 2017—Marqués de Murrieta	7,00
Blauburgunder Pigeno 2022—Stroblhof	7,00
Amistar Rosso 2019—Peter Sölva	8,00

WEIL WIR CABREO LIEBEN... UND CABREO CLUB RESTAURANT SIND

Cabreo Il Borgo 2022—Tenute del Cabreo	9,50
--	------

SÜSSWEIN—VINI DOLCI

		GLAS
Tawny Port—Quinta do Noval	0,05 l	5,50
Riesling Auslese Anrecht 2019—Selbach-Oster	0,1 l	6,50

Fragen Sie unsere Servicecrew nach der Weinkarte mit über 500 Positionen!
Si informi presso il nostro personale per la carta dei vini con più di 500 posizioni!



ZUM EINSTIEG—ANTIPASTI

Französische Austern

4,50 pro Stück / a pezzo

Ostriche francesi

Q

Blanc de Blancs Brût Grand Cru—Legras & Haas

Glas 11,50

Burrata | Basilikumpesto | Tomaten Focaccia | Pinoli

15,70

Burrata | pesto al basilico | focaccia al pomodoro | pinoli

A | G | H

Silvaner 2023—Daniel Sigmund

Glas 6,50



Seppia | Fenchel | Pfifferlinge | Schüttelbrot | Buttermilch | Liebstöckel

18,10

Seppia | finocchio | finferli | „Schüttelbrot“ | latticello | levistico

A | G | Q

Verdicchio 2022 „Vigneto Tobia“—Col di Corte

Glas 5,50

Rindstartar | Stracciatella | hausgemachtes Vollkorn Toastbrot

A | G | M

Tartara di manzo | stracciatella | pane tostato fatto in casa

Kleine Portion 150g

porzione piccola 150g

20,00

Große Portion 200g

porzione grande 200g

24,00

Rioja Reserva Finca Ygay 2017—Marqués de Murrieta

Glas 7,00



Nardin Gourmet Anchovis (Sardellenfilets)

14,00

französische Butter | hausgemachtes Baguette

Anchovis Nardin Gourmet, Acciughe sott'olio d'oliva

A | D | G

burro francese | baguette fatto in casa

Trento DOC Blanc de Blanc Extra Brut—Predaviva

Glas 6,50

SPECK, SPECK, SPECK

Räucherspezialitäten von unseren Schweinen | Apfel-Meerrettichmousse | Gurke

16,90

Affumicati dei nostri maiali | mousse di mela e rafano | cetrioli

G | M

mit regionalem Käse

+ 5,00

con formaggio regionale

A | G | H

Toscana Rosso „Troncone“ 2024—Le Ragnaie

Glas 4,80



SUPPEN—ZUPPE

Petersilienschaumsüppchen | Pfifferlingtortelli | Jakobsmuschel

11,20

Crema di prezzemolo | tortelli ai finferli | capesante

A | C | G | Q



SALATVARIATIONEN—INSALATE

Bunte Blattsalate | Pfirsich | Mango | Mandeln | Garnelen 17,90
Insalata mista | pesca | mango | mandorle | gamberi B | G | H
Sancerre Osmoze 2024—Domaine Denizot Glas 7,50

 Salat griechischer Art | Sextner Ziegenfeta vom Unteroltlhof 16,20
Insalata grecca | feta di capra di sesto dal maso "Unterolt" A | G | H | N
Weißer Pfeffer Verjus—Sinevino Glas 6,50

Caesar Salat (Hühnerbrust | Maikönigherzen | Tomaten | Parmesan) 16,80
Insalata Caesar (petto di pollo | cuori d'insalata lattuga | pomodori | parmigiano) A | C | G | M

 Vitamine & Salate vom Buffet Vitamine e insalate dal buffet 7,50
Großer Salat vom Buffet Insalata grande dal buffet 15,00

Bei überfüllten Salatschüsseln berechnen wir einen Aufpreis von 3,00
Per piatti di insalata sovraffollati applichiamo un supplemento di 3,00

WARMES VORSPEISEN—PRIMI PIATTI

 Paccheri | Mediterrane Gemüsesauce | Ofenricotta 16,40
Paccheri | salsa di verdura mediterranea | ricotta al forno A | C | G | L
Weißburgunder 2023—Michael Puff Glas 6,00

 Pfifferlingsrisotto 17,50
Risotto ai finferli A | G | L
Etna Bianco Superiore „Contrada Volpare“ 2024—Maugeri Glas 7,00

Ravioli | Burrata | Tomate | Guanciale | Basilikum 17,20
Ravioli | burrata | pomodoro | guanciale | basilico A | C | G
Riesling Jacobus 2023/2024—Peter Jakob Kühn Glas 6,00

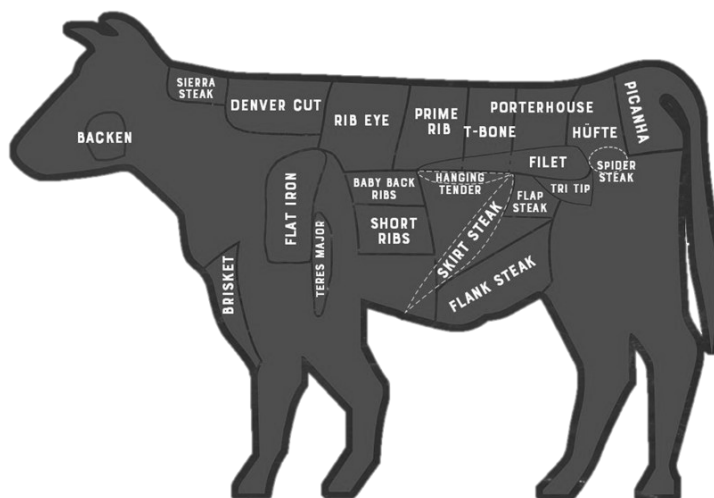
Ofenfrische Lasagne 12,50
Lasagne alla Bolognese A | C | G | L
Rosé di Manincor 2025—Manincor Glas 6,00

 Lodenwirt's Schlutzkrapfen | Spinat | Butter | Parmesan 14,00
Mezzelune fatte in casa | spinaci | burro | parmigiano A | C | G
Cuvée Lodenwirt WEISS 2022—Peter Sölva Glas 5,00

Für das gepflegte Gedeck verrechnen wir einen Zuschlag von 1,50€/Person.
Per il coperto curato c'è un supplemento di 1,50€/persona.
Wir servieren auch Gerichte ohne Gluten oder Laktose!
Serviamo anche piatti senza glutine o lattosio!



STEAK'S, SPECIAL CUTS & MORE



Fleisch ist für uns kein Produkt – es ist Leidenschaft.

Darum wählen wir jedes Stück mit geschultem Auge, reifen es mit Geduld und Erfahrung und geben uns nur mit Perfektion zufrieden.

Weil wir uns am Rhythmus der Natur orientieren, variiert unser Angebot je nach Saison und Verfügbarkeit. Das bedeutet: Manche Deiner Favoriten stehen nicht immer auf der Karte und genau das macht sie so besonders. Nur wenn ein Stück Fleisch unseren strengen Kriterien entspricht, landet es auf Deinem Teller.

Unsere Steaks servieren wir mit raffinierten Beilagen und hausgemachten Saucen – für ein Genusslebnis, das in Erinnerung bleibt.

**Lasst euch von Fleischsommelier Thomas & unserer Crew beraten.
Gemeinsam finden wir den perfekten Cut!**

Per noi la carne non è un semplice prodotto – è pura passione.

Selezioniamo ogni taglio con occhio esperto, lo facciamo maturare con pazienza ed esperienza e ci accontentiamo solo quando raggiunge la perfezione.

La nostra offerta segue il ritmo della natura – può variare in base alla stagione e alla disponibilità. Questo significa che alcuni dei tuoi preferiti non saranno sempre in menu. Ma è proprio questo a renderli così speciali. Solo la carne che rispetta i nostri severi criteri arriva davvero nel tuo piatto.

Serviamo le nostre bistecche con contorni raffinati e salse fatte in casa – per un'esperienza culinaria che rimane nel ricordo.

**Lasciati consigliare dal nostro Sommelier di carne Thomas e dal nostro team di sala,
insieme troveremo il taglio perfetto per te.**

Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern:

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden.

Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.

Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.

Marchio d'origine delle carni, dei prodotti lattiero-caseari e delle uova:

Cerchiamo sempre di usare ingredienti locali.

Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi terzi.



HAUPTSPEISEN—SECONDI PIATTI

Goldbrassenfilet | Rosmarinkartoffeln | Ofengemüse 29,30
Filetto d'orata | patate al rosmarino | verdura al forno A | D | G | L

Hope Marguerite 2023—Beaumont Family Wines Glas 7,50

Hirschrücken aus Glaning | japanische Weinbeerenjus | Selleriemousseline 36,00
Pfifferlinge | Mangold vom Aspingerhof
Sella di cervo di San Genesio | jus di uva giapponese | mousseline di sedano A | G | L | O
finferli | bietole dal maso Aspinger

Amistar Rosso 2019—Peter Sölva Glas 8,00

Rindsfilet | Petersilien-Parmesankruste | Dauphine Kartoffeln 37,00
glasierte Karotten und Zwiebel vom Aspingerhof
Filetto di manzo | crosta di prezzemolo e parmigiano | patate Dauphine A | C | G | L | O
carote e cipolla glassate del maso Aspinger

Cabreo Il Borgo 2022—Tenute del Cabreo Glas 9,50

Geschmorte Kalbswange | Kichererbsenhummus | Spitzpaprika 32,00
Kartoffel-Nuss Crunch
Guancia di vitello brasata | hummus di ceci | paprica A | E | G | H
crunch di patate e noci

Cabernet Franc Coup d'Douze 2024—Le P'tit Domaine Glas 6,00

Schnitzel Wiener Art | Preiselbeeren | Röstkartoffeln 20,00
Bistecca alla milanese | mirtilli rossi | patate arrostiti A | C | G
vom Kalb / di vitello + 6,00

Blauburgunder Pigeno 2022—Stroblhof Glas 7,00

ÜBERRASCHUNGSMENÜ—MENÙ DI SORPRESA

3 Gänge	46,00	3 portate	46,00
3 Gänge mit Weinbegleitung	66,00	3 portate con abbinamento di vino	66,00
3 Gänge mit alkoholfreier Begleitung	66,00	3 portate con abbinamento analcolico	66,00
4 Gänge	54,00	4 portate	54,00
4 Gänge mit Weinbegleitung	80,00	4 portate con abbinamento di vino	80,00
4 Gänge mit alkoholfreier Begleitung	80,00	4 portate con abbinamento analcolico	80,00

Allergien und Intoleranzen können nur nach
Vorankündigung berücksichtigt werden.
Pro Tisch werden einheitliche Menüs serviert.

Kann bis 13:15 und 20:30 Uhr bestellt werden.
Außer feiertags und sonntags mittags.

Allergie e intolleranze possono essere
soddisfatte solo previo accordo.
I menu vengono serviti per tavolo.

Possono essere ordinati fino alle 13.15 e 20.30.
Non a pranzo nei giorni festivi o la domenica.

ZUM ABSCHLUSS—E ALLA FINE

Haselnuss | Kirsche | Vanille 12,50
Nocciola | ciliegia | vaniglia A | G | H

Tawny Port—Quinta do Noval Glas 5,50

Pfirsich | Honigklee | Opalys Schokolade | Müsli 12,50
Pesca | meliloto | cioccolato Opalys | muesli A | E | G | H | N

Riesling Auslese Anrecht 2019—Selbach-Oster Glas 6,50

Lodenvariation 12,80
Variazione di dolci „Lodenwirt“ A | C | E | G | H | O

Hausgemachter Apfelstrudel | Vanillesauce 7,00
Strudel di mele fatto in casa | salsa alla vaniglia A | C | G | H | N | O

Tiramisù im Glas 7,00
Tiramisù servito in bicchiere A | C | G | H

Tawny Port—Quinta do Noval Glas 5,50

Selektionierter Käse von Capriz und Hansi Baumgartner—Degust 17,00
Selezione di formaggi del Capriz e di „Hansi Baumgartner Degust“ A | G | H

Calzone Nougat (Nougatcreme & Mascarpone im Pizzateig) 9,00
Calzone Gianduia (Gianduia & mascarpone nell'impasto della pizza) A | E | G | H

ICE, ICE BABY 2,20
Und was wenn der Hunger nicht ausreicht für ein Dessert?!
Für ein hausgemachtes Eis reicht er bestimmt...

ICE, ICE BABY
Cosa fare se la fame non basta per un dolce?! Per un gelato fatto in casa basta sicuramente...

WIESO, WESHALB, WARUM ... COME MAI, PERCHÉ ...



WO KOMMEN UNSERE LECKEREN ZUTATEN HER?

DA DOVE PROVENGONO I NOSTRI GUSTOSI INGREDIENTI?

DIE SPECIAL CUTS

Metzgerei Hannes Mair • Terlan
Wagyu • Rottensteiner Ritten
Wippland • Freienfeld
Siebenförcher • Meran
Metzgerei Ploner • Lajen
Höller Martin • Jenesien
Puschtra Vieh • Welsberg

DAS GEMÜSE

Unterthiner • Blumau
Aspinger Hof • Barbiano
Kirnig Hof • Aldein

ALLES AUS MEER UND FLUSS

Gastro Fresh • Blumau
Longino & Cardenal • Mailand
De Nardo • Brixen

KÄSE & MILCHPRODUKTE

Unterolzl • Ziegenkäse • Sexten
Brimi • Mozzarella • Brixen
Degust • Käseaffineur • Vahrn
Capriz • Feinkäserei • Vintl
Genussbunker • Käse • Montal
AMÒ Käserei • Burrata/Ricotta • Bozen

DIVERSES

Untergasslerhof • Bio-Eier • Vintl
Samenkönig • Kürbisöl • Österreich

TOTAL LOKAL, ARTGERECHT UND ÖKOLOGISCH.

Fleisch bewusst und mit gutem Gewissen genießen – das ist unser größtes Anliegen. Die bunten Pietrain-Schweine vom Oberguggenbergerhof am Eingang des Gadertals sind für Landwirt Florian Winkler mehr als nur Speck und Schnitzel. Die sorgfältige Aufzucht und das glückliche Leben, das die Schweinchen in unserem Partnerbetrieb führen, schmecken Sie – versprochen.

I SPECIAL CUTS

Macelleria Hannes Mair • Terlan
Wagyu • Rottensteiner Renon
Wippland • Campo di Trens
Siebenförcher • Merano
Macelleria Ploner • Laion
Höller Martin • San Genesio
Puschtra Vieh • Monguelfo

LA VERDURA

Unterthiner • Prato all' Isarco
Maso Aspinger • Barbiano
Maso Kirnig • Aldino

TUTTO DAL MARE E DAL FIUME

Gastro Fresh • Prato all' Isarco
Longino & Cardinal • Milano
De Nardo • Bressanone

FORMAGGIO & PRODOTTI DI LATTE

Unterolzl • formaggio di capra • Sesto
Brimi • mozzarella • Bressanone
Degust • affinatore formaggi • Varna
Capriz • formaggi di alta quota • Vandoies
Genussbunker • formaggi • Mantana
Caseificio AMÒ • Burrata/Ricotta • Bolzano

VARIE

Untergasslerhof • uova biologiche • Vandoies
Samenkönig • Olio di zucca • Austria

ALLEVAMENTI LOCALI, SICURI E SOSTENIBILI.

La nostra più grande priorità è quella di offrirvi una carne genuina e di provenienza locale. I maiali Piétrain del maso Oberguggenbergerhof, all'ingresso della Val Badia, rappresentano per il contadino Florian Winkler molto più di una semplice fetta di speck o di una cotoletta. Gustando la nostra carne, avvertirete tutta la genuinità che si respira nel nostro allevamento.



**STOFFE ODER ERZEUGNISSE,
DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN**

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

UNSERE SPEISEN UND GETRÄNKE KÖNNEN FOLGENDE STOFFE ENTHALTEN:

I NOSTRI CIBI E LE NOSTRE BEVANDE POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE:

A	Glutenhaltiges Getreide , namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	Cereali contenenti glutine , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Crostacei e prodotti a base di crostacei
C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Uova e prodotti a base di uova
D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Pesce e prodotti a base di pesce
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Arachidi e prodotti a base di arachidi
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Soia e prodotti a base di soia
G	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
H	Schalenfrüchte , namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	Frutta a guscio , vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sedano e prodotti a base di sedano
M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Senape e prodotti a base di senape
N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
O	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Lupini e prodotti a base di lupini
Q	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern: Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet. Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.

Marchio d'origine delle carni, dei prodotti lattiero-caseari e delle uova: Cerchiamo sempre di usare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi terzi. Se necessario, si utilizzano anche prodotti surgelati.



LODEN  WIRT

AKTIV & GENUSSHOTEL

#WE LOVE TO MAKE PEOPLE HAPPY#