

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		FLASCHE
Praeclarus Brut—Kellerei St. Pauls	6,60	0,75 l	39,00
Berlucchi `61 Satèn—Guido Berlucchi	7,20	0,75 l	42,00
Thiénot—Champagne Thiénot	12,50	0,75 l	69,00

WEISSWEIN—VINI BIANCHI

	GLAS		FLASCHE
Chardonnay vom Fass / alla spina	2,50		
Grüner Veltliner „Leichtigkeit“ 2021—Weingut Garlider	4,50	0,75 l	26,00
Cuvée Lodenwirt WEISS 2021—Peter Sölva	5,00	0,75 l	30,00
Chardonnay Cardellino 2022—Elena Walch	5,40	0,75 l	32,00
Derthona 2022—Vigneti Massa	6,00	0,75 l	36,00
Sauvignon Blanc „Praesulis“ 2022—Weingut Gump Hof	6,30	0,75 l	37,00
Riesling 2021—Daniel Sigmund	6,50	0,75 l	39,00
Riesling Zeltinger Sonnenuhr feinherb Ur alte Reben 2019—Selbach Oster	6,50	0,75 l	39,00
Pinot Bianco Tecum 2019—Weingut Castelfeder	6,50	1,50 l	76,00

ROSÉ WEIN—VINI ROSÉ

	GLAS		FLASCHE
La Rose de Manincor 2022/23—Weingut Manincor	5,70	0,75 l	33,00

ROTWEIN—VINI ROSSI

	GLAS		FLASCHE
Kalterer See vom Fass / alla spina	2,50		
Porpora 2017—Il Pollenza	4,50	0,75 l	26,00
Lagrein Scharfegg 2022—Pitzner	4,80	0,75 l	28,00
Cuvée Lodenwirt ROT 2020—Peter Sölva	5,00	0,75 l	30,00
Blauburgunder Turmhof 2021—Weingut Tiefenbrunner	5,00	0,75 l	30,00
Terre di San Leonardo 2019—Tenuta San Leonardo	5,00	0,75 l	30,00
Spätburgunder „Gönzheimer“ 2021—Eymann	5,50	0,75 l	33,00
Vernatsch „Reflexion“ 2021—Max Widmann	5,80	0,75 l	34,00
Le Palatin 2018—Château Palais Cardinal	6,30	0,75 l	37,00
Rosso di Montalcino „Vigna Poggio Cerrino“ 2022—Tiezzi	6,40	0,75 l	38,00

AUS LODENWIRT'S SCHATZKAMMER

Vernatsch „Kunst.Stück“ 2016—Kellerei Kaltern	11,00	1,50 l	127,00
---	-------	--------	--------

SÜSSWEIN—VINI DOLCI

	1/2 GLAS		FLASCHE
Tawny Port—Quinta do Noval	5,50	0,75 l	44,00
Soleil 2021—Santerhof	8,50	0,38 l	51,00
Graham's 20 Year Old Tawny Port—W. & J. Graham's Port	8,50	0,75 l	79,00


Fragen Sie unsere Servicecrew nach der Weinkarte mit über 500 Positionen!



ZUM EINSTIEG—ANTIPASTI

Französische Austern 4,00 pro Stück / a pezzo
 Ostriche francesi Q
Thiénot—Champagne Thiénot Glas 12,50


Regionales Saiblingsfilet | Holunderfond
 Aioli | Buchweizen-Schnittlauchcrumble 16,80
 Filetto di salmerino regionale | fondo di sambuco
 aioli | crumble al grano saraceno ed erba cipollina C | D | G | L
Sauvignon Blanc „Praesulis“ 2022—Weingut Gump Hof Glas 6,30

 Burrata | Spargel | Erdbeere | Balsamico | Focaccia 16,10
 Burrata | asparagi | fragola | balsamico | focaccia A | G
Derthona 2022—Vigneti Massa Glas 6,00

Rindstartar | Butter vom Moarhof | hausgemachtes Vollkorn Toastbrot A | G | M
 Tartara di manzo | burro del maso Moar | pane integrale tostato fatto in casa
 Kleine Portion 150g porzione piccola 150g 18,00
 Große Portion 200g porzione grande 200g 23,00
Rosso di Montalcino „Vigna Poggio Cerrino“ 2022—Tiezzi Glas 6,40

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
Berlucchi `61 Satèn—Guido Berlucchi Glas 7,20

SPECK, SPECK, SPECK

 Hausgereifter Speck | Kaminwurze | Apfel-Meerrettichmousse 15,90
 Speck fatto in casa | "Kaminwurze" | mousse di mela e rafano G | M
 auf Wunsch mit regionaler Käsespezialitäten + 5,00
 su richiesta con specialità di formaggio regionale A | G | H
Vernatsch „Reflexion“ 2021—Max Widmann Glas 5,80



SALATVARIATIONEN—INSALATE

Datterini AMÒ Ricotta Spargel Oliven	15,90	
Datterini AMÒ ricotta asparagi olive	G	
<i>Cuvée Lodenwirt WEISS 2021—Peter Sölva</i>	<i>Glas 5,00</i>	



Frühlingsalat Rhabarber Ziegenfrischkäse Himbeere	15,70	
Insalata primaverile rabarbaro formaggio fresco di capra lamponi	G	



Caesar Salat (Hühnerbrust Maikönigherzen Tomaten Parmesan)	15,10	
Insalata Caesar (petto di pollo cuori d'insalata lattuga pomodori parmigiano)	A C G M	

Salat vom Buffet 15—20 Sorten, sowie verschiedene Öle, Essig und Dressing	7,00	
15—20 tipi d'insalata e di verdure con diversi oli, aceto e marinate dal buffet		

Großer Salat vom Buffet	Insalata grande dal buffet	14,00
-------------------------	----------------------------	-------

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

ÜBERRASCHUNGSMENÜ—MENÙ DI SORPRESA

Einfach die Seele baumeln lassen...	3 Gänge	44,00
Genießen Sie den Abend und lassen Sie sich von unserer Küche überraschen!	3 Gänge mit Weinbegleitung	62,00
Sie können zwischen 3 und 4 Gängen wählen und um alles Weitere kümmern wir uns.	4 Gänge	52,00
Gerne empfehlen wir Ihnen zu jedem Gang auch einen passenden Wein dazu.	4 Gänge mit Weinbegleitung	76,00

Menüs können bis 20:45 Uhr bestellt werden.

Lasciate semplicemente ciondolare la vostra anima...	3 portate	44,00
Godetevi la serata e lasciatevi sorprendere dalla nostra cucina!	3 portate con abbinamento di vino	62,00
Potrete scegliere un menu a 3 o 4 portate. Di tutto il resto ci occuperemo noi.	4 portate	52,00
Per ogni portata possiamo volentieri consigliarvi il vino che meglio la accompagna.	4 portate con abbinamento di vino	76,00

Menu possono essere ordinati fino alle 20.45.

Für das gepflegte Gedeck verrechnen wir einen Zuschlag von 1,50€/Person.
Per il coperto curato c'è un supplemento di 1,50€/persona.



SUPPEN—ZUPPE


Spargelschaumsüppchen angeräucherte Bergforelle Tropea Zwiebel	10,50
Vellutata d'asparagi trota affumicata cipolla Tropea	A C D G L
<i>Cuvée Lodenwirt WEISS 2021—Peter Sölva</i>	<i>Glas 5,00</i>


Hühneressenz Frühlingslauch Schwarzbrotlocke	9,10
Essenza di pollo porro primaverile gnocco al pane nero	A C G L


WARME VORSPEISEN—PRIMI PIATTI

Basilikum Tortelli Burrata Tomate Muscheln Limette	17,20
Tortelli di basilico burrata pomodoro molluschi lime	A C G L O
<i>Riesling 2021—Weingut Daniel Sigmund</i>	<i>Glas 6,50</i>


Gnocchi Frühlingskräuter Kalbsbries weißer Spargel	16,90
Gnocchi erbe primaverile animelle di vitello asparagi bianco	A C G
<i>La Rose de Manincor 2022/23—Weingut Manincor</i>	<i>Glas 5,70</i>

 Vialone Nano Risotto Spargel Bärlauch	16,80
Vialone Nano risotto asparagi aglio orsino	G L
<i>Grüner Veltliner „Leichtigkeit“ 2021—Weingut Garlider</i>	<i>Glas 4,50</i>

 Süßkartoffel grüne Bohnen Linsen Sauerrahm Chilli Focaccia	14,90
Patate americane fagioli verdi lenticchie panna acida chili pane al cumino	A G
<i>Riesling Zeltinger Sonnenuhr feinherb „Ur“ alte Reben 2019—Selbach Oster</i>	<i>Glas 6,50</i>

 Hausgemachte Schlutzkrapfen Kartoffel Bärlauch Ziegenfrischkäse	13,40
Mezzelune fatte in casa patate aglio orsino formaggio fresco di capra	A C G

Hausgemachte Lasagne	10,50
Lasagne fatta in casa	A C G L

 Hausgemachte Maccheroni all'Amatriciana	11,50
Maccheroni fatti in casa all'amatriciana	A C G L
<i>Porpora 2017—Il Pollenza</i>	<i>Glas 4,50</i>

Wir servieren auch Gerichte ohne Gluten oder Laktose!

Serviamo anche piatti senza glutine o lattosio!



STEAK'S, SPECIAL CUTS & MORE



SIMMENTALER

—

SPRINZE

—

GRAUVIEH

Prime Rib	1000 g	80,00
Rib Eye	1000 g	80,00
T-Bone	1000 g	90,00
Porterhouse	1000 g	90,00

EXCLUSIV BEEF

WAGYU

—

WAGYU KREUZUNG

—

RUBIA GALLEGA

Prime Rib	1000 g	100,00
Rib Eye	1000 g	100,00
T-Bone	1000 g	110,00
Porterhouse	1000 g	120,00

Fleisch hat für uns einen besonderen Stellenwert deshalb selektionieren und reifen wir nur mit bestem Wissen und Gewissen! Qualität und Exklusivität stehen bei uns ganz zuoberst auf der Prioritätenliste. Beeinflusst durch saisonale Bedingungen unterliegt auch unser Sortiment natürlichen Verfügbarkeits- und Nachhaltigkeits-Richtlinien. Deshalb kann es vorkommen, dass einer Deiner „Favorites“ nicht bestellbar ist. Darum: Nur, wenn ein Produkt unsere strengen Kriterien erfüllt, bieten wir es auch dem Gast an.

La carne ha un valore speciale per noi, quindi selezioniamo e facciamo maturare solo con la migliore conoscenza e coscienza! La qualità e l'esclusività sono in cima alla nostra lista delle priorità. Influenzato dalle condizioni stagionali, anche il nostro assortimento è soggetto alle linee guida naturali di disponibilità e sostenibilità. Pertanto, potrebbe accadere che uno dei tuoi «Preferiti» non sia ordinabile. Ecco perché: solo se un prodotto soddisfa i nostri severi criteri, lo offriamo anche al cliente.

Unsere Steaks servieren wir mit verschiedenen Beilagen & hausgemachten Saucen.
Le nostre bistecche serviamo con vari contorni e salse fatte in casa.

SPECIAL AGED BEEF

Egal ob Butter Aged, Asche Aged, Cognac Aged oder Whiskey Aged wir sind immer auf der Suche nach neuen Geschmackserlebnissen.

Unser Fleischsommelier Thomas berät Sie gerne!

Che si tratti di Butter Aged, Asche Aged, Cognac Aged o Whiskey Aged siamo sempre alla ricerca di nuove esperienze gustative.

Il nostro sommelier Thomas sarà lieto di consigliarvi!

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.



AUS MEER UND SEE—DAL MARE E DAL LAGO

Lachsforelle „Trotta d’Oro“ | Morcheln | Erbsen | Gerstenmiso | Mollica 28,50
Trotta salmistrata “trotta d’oro” | spugnole | piselli | miso all’orzo | mollica A | D | G | H
Chardonnay Cardellino 2022—Elena Walch Glas 5,40

VON BERG UND WIESEN—DALLE MONTAGNE E DEI PRATI

Weißer Condin Spargel | gekochter Speck | Boznersauce | Petersilienkartoffel 25,50
Asparagi bianchi Condin | speck cotto | salsa bolzanina | patate al prezzemolo C | G
Pinot Bianco Tecum 2019—Weingut Castelfeder Glas 6,50

Wipptaler Lammrücken | Tramezzino | Bärlauch | Estragon-Tomatenjus | Humus 29,80
Sella d’agnello dell’Alta Valle Isarco | tramezzino | aglio orsino
jus di dragoncello e pomodoro | humus A | G | L
Terre di San Leonardo 2019—Tenuta San Leonardo Glas 5,00



Dry Aged Schweinekotelett | grüne Spargel | Haselnuss 26,00
Steakpommes | Chimichurri
Costoletta di maiale dry aged | asparagi verdi
nociola | patate fritte | Chimichurri A | G | H
Spätburgunder „Gönnheimer“ 2021—Eymann Glas 5,50

Rindsfilet | Rosen-Paprikakruste | Wiesen Champignons 35,00
Kartoffel-Lauchcreme | Muskat
Filetto di manzo | crosta ai peperoni | champignons
crema di patate e porri | noce moscata A | G | L
Le Palatin 2018—Château Palais Cardinal Glas 6,30

Wienerschnitzel | Preiselbeeren | Röstkartoffeln 19,00
Bistecca alla milanese | mirtilli rossi | patate arrostiti A | C | G
Blauburgunder Turmhof 2021—Weingut Tiefenbrunner Glas 5,00

Zwiebelrostbraten 2.0 | Speckbohnen | Dauphine-Kartoffeln 24,90
Arrosto di manzo 2.0 | cipolle | fagioli allo speck | patate Dauphine A | G | L
Lagrein Scharfegg 2022—Weingut Pitzner Glas 4,80



ZUM ABSCHLUSS—E ALLA FINE

Topfenschmarren | Rhabarber | Himbeere | Fior di Panna-Eis 12,00

“Schmarren” di ricotta | rabarbaro | lamponi | gelato al fior di panna A | C | G | H | O

Soleil 2021—Santerhof Glas 8,50

Haselnuss | Vollmilchschokolade | Sauerklee 11,80

Nocciola | Cioccolato al latte | ossalidi A | G | H | O

Riesling Zeltinger Sonnenuhr feinherb „Ur“ alte Reben 2019—Selbach Oster Glas 6,50

Lodenvariation 11,50

Variatione 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

Tawny Port—Quinta do Noval Glas 5,50

Selektionierter Käse von Capriz und Hansi Baumgartner—Degust 15,00

Selezione di formaggi del Capriz e di „Hansi Baumgartner Degust“ A | G | H

Graham’s 20 Year Old Tawny Port—W. & J. Graham’s Port Glas 8,50

Calzone Nougat (Nougatcreme & Mascarpone) 9,00

Calzone Gianduia (Gianduia & mascarpone) A | E | G | H

ICE, ICE BABY 1,80

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 Mair • Olang
Wagyu • Rottensteiner Ritten
Wippland • Freienfeld
Siebenförcher • Meran
Metzgerei Ploner • Lajen
Höllner Martin • Jenesien

DAS GEMÜSE

Unterthiner • Blumau
Aspinger Hof • Barbian

ALLES AUS MEER UND FLUSS

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

KÄSE & MILCHPRODUKTE

Unterrotl • 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

I SPECIAL CUTS

Macelleria Mair • Valdaora
Wagyu • Rottensteiner Renon
Wippland • Campo di Trens
Siebenförcher • Merano
Macelleria Ploner • Laion
Höllner Martin • San Genesio

LA VERDURA

Unterthiner • Prato all' Isarco
Maso Aspinger • Barbiano

TUTTO DAL MARE E DAL FIUME

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

FORMAGGIO & PRODOTTI DI LATTE

Unterrotl • 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



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.

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 Erzeug-	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di
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



LODEN  WIRT
AKTIV & GENUSSHOTEL

#WE LOVE TO MAKE PEOPLE HAPPY#