



beim

# LODEN WIRT

## AKTIV & GENUSSHOTEL

...Es ist besser zu genießen und zu bereuen,  
als zu bereuen, dass man nicht genossen hat...

...È meglio fare e pentirsi, che pentirsi di non aver fatto...

*Giovanni Boccaccio*

Herzlich Willkommen bei den Erdepflwochn beim Lodenwirt

Wir freuen uns Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen  
und wünschen einen guten Appetit!

Benvenuti alle bontà di patate al Lodenwirt

Siamo lieti di viziarvi culinarmente e auguriamo un buon appetito!

Familie Profanter & Lodenwirt Team



## OFFENE WEINE – VINI PER CALICE

### SCHAUMWEINE – SPUMANTE

Alta Langa Limited Edition 2014 – Fontanafredda      Glas € 6,00    Flasche 0,75l    € 35,00

### WEISSWEINE – VINI BIANCHI

Chardonnay      Glas € 2,00

#### 7/10 WEINE

Vermentino 2018 – Guado al Tasso	Glas € 3,70	Flasche 0,75l	€ 22,00
Sauvignon Blanc Winkl 2018 – Kellerei Terlan	Glas € 4,40	Flasche 0,75l	€ 26,00
Sylvaner 2018 – Thomas Dorfmann	Glas € 4,50	Flasche 0,75l	€ 27,00
Riesling Jacobus 2017 – Peter Jakob Kühn	Glas € 4,80	Flasche 0,75l	€ 29,00
Grüner Veltliner Federspiel „Hinter der Burg“ 2018 – Weingut Prager	Glas € 6,50	Flasche 0,75l	€ 39,00
Chateau La Louviere Blanc 2014 – Vignobles André Lurton	Glas € 8,20	Flasche 0,75l	€ 49,00

### ROSÉWEIN – VINO ROSÉ

Grottaia Rosato 2018 – Caccia al Piano      Glas € 3,40    Flasche 0,75l    € 20,00

### ROTWEINE – VINI ROSSI

Kalterer See      Glas € 2,00

#### 7/10 WEINE

Lagrein Granat 2018 – Franz Gojer	Glas € 4,30	Flasche 0,75l	€ 26,00
Cuvée Lodenwirt 2018 – Peter Sölva	Glas € 4,50	Flasche 0,75l	€ 27,00
Spätburgunder Buntsandstein 2015 – Benedikt Baltès	Glas € 5,40	Flasche 0,75l	€ 32,00

### SÜSSWEINE – VINI DOLCI

Riesling Auslese 2018 – Ansgar Clüsserath      Glas € 7,00    Flasche 0,5l    € 59,00



hgV  
**PUSCHTRA  
ERDEPFL  
WOCHN®**  
.....  
bontà di patate pusteresi

**Guitile**

Spuntino

> ALTA LANGA LIMITED EDITION 2014 – FONTANAFREDDA

€ 2,00

GLAS € 6,00

**Weißes Forellenfilet lauwarm mit Kartoffelvinaigrette,  
Kren, Beete und Vinschger Brotchips**

Filetto di trota tiepido con vinaigrette di patate,  
rafano, barbabietola e chips di pane della Val Venosta

> RIESLING JACOBUS 2017 – PETER JAKOB KÜHN

€ 11,00

GLAS € 4,80

**Nachbars Erdepfl mit Lauch, Zwiebel, Speck in der Pfanne geschwenkt  
und mit Vinschger Alm-Käse gratiniert**

Patate del vicino saltate in padella con porri, cipolla e speck  
e gratinate con formaggio di malga della Val Venosta

> SPÄTBURGUNDER BUNTSANDSTEIN 2015 – BENEDIKT BALTES

€ 11,20

GLAS € 5,40

**Kalbstartar mit Kartoffelespuma, schwarzer Trüffel und Bio-Eigelb**

Tartar di vitello con spuma di patate, tartufo nero e uovo Bio

> SYLVANER 2018 – THOMAS DORFMANN

€ 16,50

GLAS € 4,50

**Kartoffel-Gerstesuppe mit Surfleisch und Sauerkrauttirtl**

Minestra di patate con carne saltata e "Tirtl" di crauti all'agro

€ 7,80

**Kartoffelcremesuppe mit Speck-Öl**

Crema di patate con olio di Speck

€ 7,10

**Erdepflblattlan mit Sauerkraut**

Sfoglie di patate con crauti

> BALADIN SUD 0,3

€ 9,00

GLAS € 4,50

**Kartoffelpralinen gefüllt mit Ziegenfrischkäse, bunter Beete  
und braunem Butterschaum**

Praline di patate ripiene al formaggio fresco di capra,  
barbabietola e spuma al burro

> VERMENTINO 2018 – GUADO AL TASSO

€ 12,10

GLAS € 3,70

**Kartoffelgnocchi mit Oktopus, Taggiasche Oliven und Peperoni**

Gnocchi di patate con polipo, olive taggiasche e peperoni

> SYLVANER 2018 – THOMAS DORFMANN

€ 14,10

GLAS € 4,50

**Kartoffeltortelli gefüllt mit Kürbis, dazu Entenbrust, Zwetschge  
und Amaretti**

Tortelli di patate ripieni di zucca, petto d'anatra, prugna e amaretti

> A KUPFRANS – GUSTAHR

€ 14,00

GLAS € 4,50



hgV  
**PUSCHTRA**  
**ERDEPFL**  
**WOCHN<sup>®</sup>**

.....  
 bontà di patate pusteresi

**Lodenwirt's Kartoffelrösti mit eingelegtem Gemüse vom Aspingerhof und Sauerrahm**

"Rösti" di patate con verdura dal maso Aspinger e panna acida

€ 13,00

> SAUVIGNON BLANC WINKL 2018 – KELLEREI TERLAN

GLAS € 4,40

**Karamellisierte Seeteufel im Kartoffelsud mit Pioppini und Steinpilzaroma**

Coda di rospo caramellata in salsa di patate con pioppini e aroma di porcini

€ 23,00

> CHATEAU LA LOUVIERE BLANC 2014 – VIGNOBLES ANDRÉ LURTON

GLAS € 8,20

**BBO Rippen vom Iberico Schwein mit Baby Mais und Kartoffelstampfer**

Costolette al BBO dal maiale Iberico con baby mais e patate

€ 17,90

> CHATEAU LA LOUVIERE BLANC 2014 – VIGNOBLES ANDRÉ LURTON

GLAS € 8,20

**Gekochter Kalbstafelspitz mit Bouillonkartoffeln und Salsa Verde Schaum**

Bollito di vitello con patate Bouillon e spuma di salsa verde

€ 18,00

> GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL RIED HINTER DER BURG 2018 –

WEINGUT PRAGER

GLAS € 6,50

**Pustertaler Sprinze mit Röstkartoffelespuma und Aspingerhof Kräutern**

Sprinze dalla Val Pusteria con spuma di patate arrostiti ed erbe dal maso Aspinger

€ 26,00

> CUVÉE LODENWIRT 2018 – WEINGUT PETER SÖLVA

GLAS € 4,50

**ÜBERRASCHUNGSMENÜ**

Sie können zwischen 3 oder 4 Gänge wählen und um alles Weitere kümmern wir uns.

**MENÜ DI SORPRESA**

Potete scegliere un menu di 3 o 4 portate. Di tutto il resto ci occuperemo noi.

3 Gänge/portate

€ 38,00

4 Gänge/portate

€ 46,00

**Kartoffelpizza – Mozzarella, Speck, Mascarpone, Kartoffeln & Rosmarin**

€ 10,50

Pizza di patate – Mozzarella, speck, mascarpone, patate e rosmarino

**Zwetschgenknödel in Zimtbrösel auf Vanillesauce und hausgemachtem Sauerrahmeis (15 Min.)**

Canederli alle prugne in pangrattato alla cannella

con salsa alla vaniglia e gelato alla panna acida fatto in casa (15 min.)

€ 9,00

> RIESLING AUSLESE 2018 – ANSGAR CLÜSSERATH

GLAS € 7,00

**Erdepfl Acker**

Interpretazione di patate

€ 8,00

> RIESLING AUSLESE 2018 – ANSGAR CLÜSSERATH

GLAS € 7,00



## ALTERNATIVGERICHTE - PIATTI ALTERNATIVI

**Bunter Blattsalat Teller** / Piatto d'insalata mista  
 mit Thunfisch und Zwiebel / con tonno e cipolla € 9,20  
 mit Hühnerbruststreifen / con fettine di pollo € 11,30  
 mit Rindsfiletstreifen / con fettine di filetto di manzo € 12,90

**Salat vom Buffet 15 – 20 Sorten, sowie verschiedene Öle, Essig und Dressing**  
 Insalata dal buffet 15 – 20 tipi d'insalata e di verdure con diversi oli,  
 aceto e marinate € 6,00

**Großer Salat**  
 Insalata grande dal buffet € 12,00

**Hirtenmaccheroni**  
 Maccheroni alla pastora € 9,90

**Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Röstkartoffeln**  
 Bistecca alla milanese con mirtilli rossi e patate arrostate € 16,00

**SPECIALS**  
 Dry Aged  
 Ganze Fische  
 Grosse Pièce  
 Crêpes Suzette

**SPECIALS**  
 Dry Aged  
 Pesce intero  
 Grosse pièce  
 Crepe suzette

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach  
 unserem aktuellen Special Angebot!

Si informa presso il personale in sala in merito  
 alle nostre attuali offerte speciali!



**Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce**  
 "Strudel" di mela fatto in casa con salsa alla vaniglia € 5,60

**Tiramisù im Glas**  
 Tiramisù servito nel bicchiere € 5,80

**Hausgemachtes Eis (Fragen Sie unser Service-Team nach den Sorten)** je Kugel € 1,50  
 Gelato fatto in casa (Si informa presso il personale in sala quali gusti abbiamo) a pallina € 1,50

Wir servieren auch gluten- und laktosefreie Gerichte!  
 Serviamo anche piatti senza glutine o lattosio!

