



# HERZLICH WILLKOMMEN IM BENVENUTI AL

# LODEN WIRT

**AKTIV & GENUSSHOTEL**

---

Schön, dass Sie bei uns sind!

Es ist uns eine Freude Sie verwöhnen zu dürfen und wir wünschen Ihnen eine tolle Auszeit im Lodewirt!

Unsere Philosophie, zur Einfachheit zurück, weg von dem Künstlichen, Sterilen und Ungemütlichen.  
Wir wollen ein Restaurant sein, in dem man sich wohl fühlt, hervorragend essen und trinken kann und in dem man gerne mal ein bisschen länger sitzen bleibt.

Thomas Profanter & Lodewirt-Team

Bello che siate da noi!

Per noi è un piacere potervi viziare e vi auguriamo un piacevole momento di pausa.

La nostra filosofia è il ritorno alla semplicità, lontano dalle cose artificiali, sterili e poco confortevoli. Vogliamo proporre un ristorante nel quale ci possa sentire a proprio agio, dove si possa mangiare e bere in maniera eccellente e nel quale si possa rimanere seduti un pochino più a lungo del solito.

Thomas Profanter & Lodewirt Team







# ZUM EINSTIEG

## ANTIPASTI

---

Nardin Gourmet Anchovis  
(Sardellenfilets) im Olivenöl  
mit französischer Butter  
und hausgemachtem Brot

ALTA LANGA RISERVA – LIMITED EDITION 2012 - FONTANAFREDDA

Acciughe Gourmet Nardin Anchovis  
sott'olio d'oliva con burro francese  
e pane fatto in casa

€ 10,50

GLAS € 6,00

Tatar vom heimischen Rind  
mit eingelegten Pfifferlingen  
und hausgemachtem Toastbrot

BALADIN ROCK'N'ROLL 0,3LT

Tartara di manzo nostrano  
con gallinacci sott'olio  
e pane tostato fatto in casa

€ 13,20

€ 4,50

Burrata mit Tomaten, Basilikum-Pesto  
und hausgemachter Focaccia

Burrata con pomodori, pesto  
e focaccia fatta in casa

€ 10,80

Gebeizte Gelbflossenmakrele mit  
Gemüseterrine und Sesamvinaigrette

GOLDMUSKATELLER 2016 – KELLEREI KALTERN

Ricciola marinata con terrina di  
verdure e vinaigrette di sesamo

€ 10,40

GLAS € 3,00

Wir servieren auch Gerichte ohne Gluten!

Serviamo anche piatti senza glutine!

## SPECK, SPECK, SPECK

---

Ausgewählter Speck min. 12 Monate  
gereift mit eingelegtem Essig-Gemüse  
und Südtiroler Schüttelbrot.

Speck assortito maturato per 12 mesi  
con verdura sott'aceto con pane  
duro

€ 11,80



# UNSERE SALATVARIATIONEN

## INSALATE LODENWIRT

---

**Bunter Blattsalat Teller**  
Mit Thunfisch und Zwiebel  
Mit Hühnerbruststreifen  
Mit Rindsfiletstreifen

Piatto d'insalata mista  
Con tonno e cipolla  
Con fettine di pollo  
Con fettine di filetto di manzo

€ 9,20  
€ 11,30  
€ 11,70

Schafkäsesalat mariniert mit Gurken,  
Paprika, Tomaten, Oliven  
und Zwiebeln

Insalata di feta marinata con cetrioli,  
peperoni, pomodori, olive e cipolla

€ 8,90

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

## SUPPEN

## ZUPPE

---

Spinatcremesuppe  
dazu Tirtl mit Topfenfüllung

Crema di spinaci  
con "Tirtl" ripieno di ricotta

€ 7,10

Speckknödelsuppe

Canederli allo speck in brodo

€ 6,90



# WARME VORSPEISEN

## PRIMI PIATTI

---

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Parmesan und Butter	Mezzelune ripieni di spinaci e ricotta con parmigiano e burro	€ 9,80
Risotto mit Almkäse und Schüttelbrotbutter GEWÜRZTRAMINER 2016 – FERNAND ENGEL	Risotto con formaggio tirolese e burro al pane duro	€ 13,00 GLAS € 4,30
Hausgemachte Lasagne	Lasagne fatte in casa	€ 9,10
Gemüsetaschen auf Kräuteremulsion und Parmesanschaum LUGANA I FRATI 2016 – CA DEI FRATI	Ravioli alla verdura su emulsione d'erbe e spuma al parmigiano	€ 9,90 GLAS € 3,70
Bandnudeln mit frischen Steinpilzen und Petersilie GRÜNER VELTLINER PRAEPOSITUS 2015 – STIFTSKELLEREI NEUSTIFT	Tagliatelle con porcini e prezzemolo	€ 10,80 GLAS € 4,30
Hirtenmaccheroni	Maccheroni alla pastora	€ 9,10

# VEGETARISCHES GERICHT

## PIATTO VEGETARIANO

---

Gegrillte Wassermelone mit Büffelricotta und Kichererbsenfalafel BALADIN ISAAC 0,3LT	Anguria alla griglia con ricotta di bufala e falafel di ceci	€ 12,00 € 4,50
---	--	-------------------



# AUS MEER UND SEE DAL MARE E DAL LAGO

---

Zanderfilet mit Speckschaum  
auf Orzotto mit Pfifferlingen

WEIßBURGUNDER VORBERG 2015 – KELLEREI TERLAN

Filetto di lucioperca con spuma allo  
speck, orzotto e gallinacci

€ 20,00

GLAS € 5,60

# VON BERG UND WIESEN DALLE MONTAGNE E DEI PRATI

---

Heimisches Rindsfilet  
mit Rosmarin-Pfifferlingkruste  
und Haselnuss-Kartoffelmousseline  
(auf Wunsch mit Gänsestopfleber)

CEDRO DO NOVAL 2014 – QUINTA DO NOVAL

Filetto di manzo nostrano  
in crosta di rosmarino e gallinacci  
con mousseline di nocciole e patate  
(su richiesta con foie gras)

€ 24,60

+ € 7,00

GLAS € 5,60

Rosa gebratenes Hirschkalb  
mit Steinpilzen, Kirschen,  
Petersilienwurzel und Bio-Mangold  
ORNELLO 2014 – ROCCA DI FRASINELLO

Cerbiatto „al rosa“ con porcini,  
ciliegie, radice di prezzemolo  
e bietole bio

€ 23,00

GLAS € 5,50

Sot-l'y-laisse (Pfaffenschnittchen)  
mit Topfenschnittlauchgnocchi  
und „Aspinger Hof“ Gemüse  
LO SBRANCATO ROSÈ 2017 – IL POGGIONE

Sot-l'y-laisse con gnocchi di ricotta  
ed erba cipollina e verdure del maso  
„Aspinger“

€ 21,00

GLAS € 3,90

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren  
und Röstkartoffeln

Bistecca alla milanese con mirilli rossi  
e patate arrostiti

€ 15,60

Tiroler Zwiebelrostbraten  
mit Bratkartoffeln und gedünsteten  
Karotten

IL SECONDO 2015 – WEINGUT PETER SÖLVA

Arrosto di manzo alla tirolese  
con salsa alle cipolle, patate al forno  
e carote stufate

€ 18,00

GLAS € 3,90



# ★ DRY AGED ★

---

## Was ist Dry Aged?

Dry Aging, die Trockenreifung, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung. Hierbei wird das Fleisch am Knochen über einen gewissen Zeitraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehängt.

Grundsätzlich passiert beim Dry Aging folgendes:

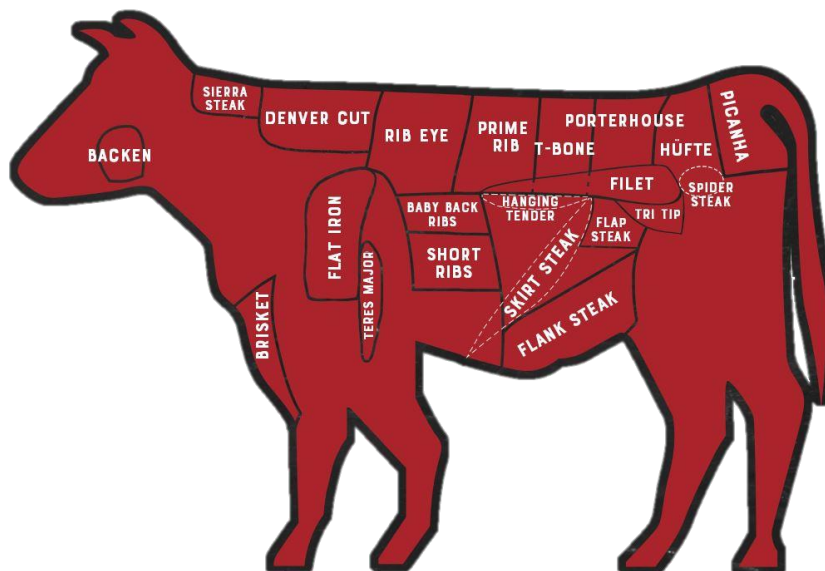
Wasser wird entzogen, dadurch wird der Geschmack konzentriert. Enzyme werden aktiviert wodurch das Fleisch zart wird und sich der Geschmack entwickelt. Sauerstoff fördert die Entwicklung spezieller Aromen.

## Cos'è Dry Aged?

Il Dry-aging è una tecnica di lunga frollatura della carne in osso a temperatura controllata. La frollatura della carne è un processo di riposo delle fibre.

## Cosa succede al processo del Dry Aging?

Al processo della frollatura si concentrano i sapori nel muscolo conferendo alla carne un sapore unico ed indimenticabile. Gli enzimi naturalmente presenti scompongono alcune proteine, rendendo fine e tenera la bistecca. Durante questo periodo di stagionatura, la carne perde acqua e conquista il suo inconfondibile aroma.



Fragen Sie unsere Servicecrew bezüglich der aktuellen Cuts!

Si informi presso il nostro personale per i pezzi attuali!





# ★ SPECIALS ★

---

## Überraschungsmenü

Einfach die Seele baumeln lassen...

Genießen Sie den Abend und lassen Sie sich von unserer Küche überraschen!

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

Gerne empfehlen wir Ihnen zu jedem Gang auch einen passenden Wein dazu.

Spezielle Wünsche oder Unverträglichkeiten können Sie uns bei Bestellung mitteilen und wir zaubern Ihnen Ihr ganz persönliches Menü auf den Tisch!

## Specials

Ganze Fische

Crêpes Suzette

Grosse Pièce

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach unserem aktuellen Special Angebot!

## Menù a sorpresa

Lasciate semplicemente ciondolare la vostra anima...

Godetevi la serata e lasciatevi sorprendere dalla nostra cucina!

Potrete scegliere un menu a 3 o 4 portate. Di tutto il resto ci occuperemo noi.

Per ogni portata possiamo volentieri consigliarvi il vino che meglio la accompagna.

Potrete comunicare desideri particolari oppure eventuali allergie al momento dell'ordine. Faremo apparire il vostro personale menu direttamente sul tavolo.

## Specials

Pesce intero

Crepe suzette

Grosse pièce

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

3 Gänge/portate

€ 36

4 Gänge/portate

€ 44



# ZUM ABSCHLUSS E ALLA FINE

---

Lodenwirtvariation	Variatione di dolci "Lodenwirt"	€ 9,70
Marillenknödel mit Zimtbrösel, Vanillesauce und Sauerrahmeis	Canederlo all'albicocca con pane alla cannella grattugiato, salsa alla vaniglia e gelato di panna acida	€ 8,50
PASSITO COMTESS 2016 – ST. MICHAEL EPPAN		GLAS € 6,50
Dunkles Schokomousse mit Açai-Beere	Mousse al cioccolato fondente con bacche di acai	€ 6,90
ROSENMUSKATELLER PRAEPOSITUS 2015 – STIFTSKELLEREI NEUSTIFT		GLAS € 6,50
Schokoladenauflauf Valrhona (15min.)	Soufflé al cioccolato "Valrhona" (15min.)	€ 8,30
FATTO A DUE MANI – BRANDY ITALIANO		2 CL € 8,00
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	Strudel di mele fatto in casa con salsa alla vaniglia	€ 5,00
Tiramisù im Glas	Tiramisù servito nel bicchiere	€ 5,30
Käseselektion von Hansi Baumgartner Degust	Selezione di formaggi da Hansi Baumgartner Degust	€ 9,50
ROSENMUSKATELLER PRAEPOSITUS 2015 – STIFTSKELLEREI NEUSTIFT		GLAS € 6,50

Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.  
In caso di necessità utilizziamo anche prodotti surgelati.



# 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  
Longino & Cardenal • Mailand  
Siebenföcher • Meran

### I Special Cuts

Macelleria Mair • Valdaora  
Wagyu • Rottensteiner Renon  
Longino & Cardenal • Milano  
Siebenföcher • Merano

### Das Gemüse

Unterthiner • Blumau  
Aspinger Hof • Barbian

### La verdura

Unterthiner • Prato all' Isarco  
Maso Aspinger • Barbiano

### Alles aus Meer und Fluss

Gastro Fresh • Blumau  
Longino & Cardenal • Mailand

### Tutto da mare e dal fiume

Gastro Fresh • Prato all' Isarco  
Longino & Cardinal • Milano

### Diverses

Ahrntal Natur • Biogetreide • Lana  
Bos Food • Delikatessen • Deutschland  
Pennhof • Bio-Eier • Barbian  
Frantoio di Riva • Olivenöl • Gardasee  
Degust • Käseaffineur • Vahrn  
Capriz • Feinkäserei • Vintl  
Samenkönig • Kürbisöl • Österreich

### Varie

Ahrntal Natur • cereali bio • Lana  
Bos Food • delicatezze • Germania  
Pennhof • uova biologiche • Barbiano  
Frantoio di Riva • olio d'oliva • lago di Garda  
Degust • affinatore formaggi • Varna  
Capriz • formaggi di alta quota • Vandoies  
Samenkönig • Olio di zucca • Austria





**LODEN  WIRT**  
**AKTIV & GENUSSHOTEL**

**#WE LOVE TO MAKE PEOPLE HAPPY#**

