

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

DAS GEFÜHL IN EIN FRISCH GEBACKENES BROT ZU BEIBEN... HANDMADE HAPPINESS! FELICITÀ FATTA IN CASA: PANE APPENA SFORNATO, TUTTO A MORDERE



Mehl, Wasser und Salz.

Viel mehr braucht Bäcker Andreas nicht, der mit Laib und Seele unsere hauseigene Bäckerei rockt. Vielleicht noch ein bisschen Korn aus dem Pustertal, Hefe (aber wenig!) und vor allem: viiiiiel Zeit. Chemischen Blödsinn lässt er weg.

Sein Brot aus Natursauerteig überzeugt auf ganzer Linie und ist noch dazu bestens bekömmlich. Probieren Sie es selbst!

Wir finden: Brotbacken ist Kunst – Handwerkskunst.

Supplement Brot 3,00

Al nostro panettiere Andreas bastano la propria passione e pochi ingredienti per sfornare felicità.

Farina, acqua e sale, tutto qui. Magari anche una manciata di grano dalla Val Pusteria e un pizzico (ma solo un pizzico) di lievito... ma soprattutto tanto, tanto tempo. Niente sostanze chimiche. Il suo pane fatto con la pasta madre naturale è squisito così, e anche leggero e facile da digerire.

Provare per credere!

Per noi, fare il pane è una vera arte artigiana. L'arte di produrre felicità.

Supplemento pane 3,00



Noch Fragen? Unsere Servicecrew versorgt Sie mit weiteren Informationen.

P.S.: Nehmen Sie ein Stück Lodenwirt mit nach Hause... Unser leckeres Brot können Sie nach Verfügbarkeit direkt vor Ort beziehen oder ganz einfach vorbestellen.

Avete altre domande? I nostri collaboratori saranno lieti di darvi qualche info in più.

Portate a casa un pezzo di Lodenwirt. . . Il nostro delizioso pane può essere acquistato direttamente in loco, in base alla disponibilità, o semplicemente preordinato.

OFFENE WEINE VINI PER CALICE



SCHAUMWEIN—SPUMANTE

	GLAS		FLASCHE
Praeclarus—Kellerei St. Pauls	6,00	0,75 l	35,00
Brut Souverain—Champagne Henriot	11,50	0,75 l	57,00

WEISSWEIN—VINI BIANCHI

	GLAS		FLASCHE
Chardonnay vom Fass / alla spina	2,50		
Terra di Mezzo 2015—Verdicchio di Matelica	4,50	0,75 l	26,00
Sauvignon Blanc-Semillon 2019—Cape Mentelle	4,50	0,75 l	26,00
Sauvignon Winkl 2020—Kellerei Terlan	4,80	0,75 l	28,00
Sylvaner 2019—Weingut Thomas Dorfmann	5,00	0,75 l	30,00
Cuvée Saint-Vincent 2018—Domaine Vincent Girardin	5,50	0,75 l	31,00
Zeltinger Sonnenuhr Riesling feinherb Ur-alte Reben 2019—Selbach-Oster	5,60	0,75 l	33,00
Riesling Ölberg GG 2020—Weingut Kai Schätzel	7,70	0,75 l	46,00

ROSÈ WEIN—VINI ROSÉ

	GLAS		FLASCHE
De Silva Perrosè 2021—Peter Sölva	4,50	0,75 l	27,00

ROTWEIN—VINI ROSSI

	GLAS		FLASCHE
Kalterer See vom Fass / alla spina	2,50		
St. Magdalender 2020—Kellerei Bozen	4,00	0,75 l	24,00
Langhe Rosso „DWNL“ 2020—Alessandro Salvano	4,50	0,75 l	26,00
Lagrein Scharfegg 2020—Weingut Pitzner	4,70	0,75 l	28,00
Cuvée Lodenwirt 2019—Peter Sölva	5,00	0,75 l	30,00
Nerello Mascalese 2014—Cantina Benanti	6,00	0,75 l	35,00
Le Palatin 2018—Chateau Palais Cardinal	6,30	0,75 l	37,00
Pigeno Pinot Nero 2019—Weingut Stroblhof	6,60	0,75 l	39,00

AUS LODENWIRT'S SCHATZKAMMER

Hacienda Monasterio Reserva 2016—Hacienda Monasterio	14,00	0,75 l	79,00
--	-------	--------	-------

SÜSSWEIN—VINI DOLCI

	GLAS		FLASCHE
Goldmuskateller 2021—Kellerei Kaltern	4,50	0,75 l	27,00
Moscato d'Asti „La Serra“ 2018—Marchesi di Gresy	4,50	0,75 l	27,00
Graham's LBV Port 2014—W. & J. Graham's Port	5,50	0,75 l	44,00

Fragen Sie unsere Servicecrew nach der Weinkarte mit über 450 Positionen!
Si informi presso il nostro personale per la carta dei vini con più di 450 posizioni!



ZUM EINSTIEG—ANTIPASTI

Geräuchertes Forellenfilet | Buttermilch | Kohlrabi 15,20

Filetto di trota affumicata | latticello | cavolo rapa

Sauvignon Winkl 2020—Kellerei Terlan Glas 4,80

Kalbscarpaccio | Tomate | Kräuter | Focaccia 15,50

Carpaccio di vitello | pomodoro | erbe | focaccia

Terra di Mezzo 2015—Verdicchio di Matelica Glas 4,50

Rindstartar | Butter vom Moarhof | hausgemachtes Vollkorn Toastbrot 16,00

Tartara di manzo | burro dal maso Moar | pane integrale tostato fatto in casa

Cuvée Saint-Vincent 2018—Domaine Vincent Girardin Glas 5,50

Große Portion porzione grande 21,00

Nardin Gourmet Anchovis (Sardellenfilets) 13,00

französische Butter | hausgemachtes Baguette

Anchovis Nardin Gourmet Acciughe sott'olio d'oliva

burro francese | baguette fatto in casa

Brut Souverain—Champagne Henriot Glas 11,50

SPECK, SPECK, SPECK



Hausgereifter Speck | Kaminwurze | Apfel-Meerrettichmousse 14,50
hausgemachtes Bauernbreatl

Speck fatto in casa | "Kaminwurze" | mousse di mela e rafano
"Breatl" fatto in casa

St. Magdalener 2020—Kellerei Bozen Glas 4,00

SUPPEN—ZUPPE



Rinderkraftbrühe | Speckknödel 8,00

Brodo di manzo | canederli di speck

Tomatensüppchen | Rustico Leccese (Blätterteiggebäck aus Apulien) 9,40

Minestrina di pomodoro | rustico leccese

Für das gepflegte Gedeck verrechnen wir einen Zuschlag von 1,50€/Person.

Per il coperto curato c'è un supplemento di 1,50€/persona.





SALATVARIATIONEN—INSALATE

Panzanella (Ciabatta bunte Aspingerhof Tomaten Burrata Oliven Avocado Gurke)	13,90	
Panzanella (Ciabatta pomodori colorati dal maso "Aspinger" Burrata olive avocado cetriolo)		
Aspingerhof Blattsalate Knusper—Ziegenfrischkäse vom Unteroltl Zwetschge	14,00	
Insalata dal maso Aspinger formaggio fresco di capra dal Unteroltl croccante prugna		
Bunter Blattsalat Teller mit Rindsfiletstreifen	14,00	
Piatto d'insalata mista con fettine di filetto di manzo		
Caesar Salat (Truthahn Maikönigherzen Tomaten Parmesan)	14,20	
Insalata Caesar (tacchino cuori d'insalata lattuga pomodori parmigiano)		
Nizza Salat (Bohnen Kartoffel Peperoni Oliven Gelbflossenthunfisch Wachtelei)	15,50	
Insalata Nizza (fagioli patate peperoni olive tonno pinna gialla uovo di quaglia)		
Salat vom Buffet 15—20 Sorten, sowie verschiedene Öle, Essig und Dressing	6,50	
15—20 tipi d'insalata e di verdure con diversi oli, aceto e marinate dal buffet		
Großer Salat vom Buffet	Insalata grande dal buffet	13,00

ÜBERRASCHUNGSMENÜ—MENÙ DI SORPRESA

Einfach die Seele baumeln lassen...	3 Gänge	40,00
Genießen Sie den Abend und lassen Sie sich von unserer Küche überraschen!	3 Gänge mit Weinbegleitung	56,00
Sie können zwischen 3 und 4 Gängen wählen und um alles Weitere kümmern wir uns.	4 Gänge	48,00
Gerne empfehlen wir Ihnen zu jedem Gang auch einen passenden Wein dazu.	4 Gänge mit Weinbegleitung	70,00
Menüs können bis 20:45 Uhr bestellt werden.		
Lasciate semplicemente ciondolare la vostra anima...	3 portate	40,00
Godetevi la serata e lasciatevi sorprendere dalla nostra cucina!	3 portate con abbinamento di vino	56,00
Potrete scegliere un menu a 3 o 4 portate.	4 portate	48,00
Di tutto il resto ci occuperemo noi.	4 portate con abbinamento di vino	70,00
Per ogni portata possiamo volentieri consigliarvi il vino che meglio la accompagna.	Menu possono essere ordinati fino alle 20.45.	



WARME VORSPEISEN—PRIMI PIATTI

Spaghetti alla Chitarra | Meeresfrüchte 16,50

Spaghetti alla Chitarra | frutti di mare

Sauvignon Blanc-Sémillon 2019—Cape Mentelle Glas 4,50



Kartoffelteigtaschen | Gartenkräuter | Topfen | Bauchspeck 14,30

Tortelli di patate | erbe | ricotta | pancetta

Sylvaner 2019—Weingut Thomas Dorfmann Glas 5,00



Orzotto | Peperoni | Minze | Scamorza 15,80

Orzotto | peperoni | menta | Scamorza

Cuvée Saint-Vincent 2018—Domaine Vincent Girardin Glas 5,50



Vinschger Blumenkohl Variation | Wachtel-Ei 15,00

Variazione di cavolfiore della Val Venosta | uovo di quaglia

Zeltinger Sonnenuhr Riesling feinherb "Ur" alte Reben 2019—Selbach Oster Glas 5,60



Hausgemachte Schlutzkrapfen | Parmesan | Butter 12,50

Mezzelune ripieni di spinaci e ricotta | parmigiano | burro

Hausgemachte Lasagne 10,50

Lasagne fatta in casa

Hausgemachte Maccheroni all'Amatriciana 10,50

Maccheroni fatti in casa all'amatriciana

De Silva Perrosè 2021—Peter Sölva Glas 4,50

Wir servieren auch Gerichte ohne Gluten oder Laktose!
Fragen Sie unser Service-Team für weitere Informationen.

Serviamo anche piatti senza glutine o lattosio!
Si informa presso il personale in sala.



STEAK'S, SPECIAL CUTS & MORE



SIMMENTALER

—

SPRINZE

—

GRAUVIEH

Prime Rib	1000 g	70,00
Rib Eye	1000 g	70,00
T-Bone	1000 g	80,00
Porterhouse	1000 g	90,00

EXCLUSIV BEEF

WAGYU KREUZUNG

—

RUBIA GALLEGA

Prime Rib	1000 g	90,00
Rib Eye	1000 g	90,00
T-Bone	1000 g	100,00
Porterhouse	1000 g	110,00

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!



AUS MEER UND SEE—DAL MARE E DAL LAGO

Lavarello | bunte Zucchini | Tomatenschaum | Petersilienkartoffeln 27,30

Lavarello | zucchini | schiuma di pomodoro | patate al prezzemolo

Riesling Ölberg GG 2020—Weingut Kai Schätzel Glas 7,70

VON BERG UND WIESEN—DALLE MONTAGNE E DEI PRATI

Bio-Huhn | Steinpilz | Tortelli | Spinat | Mais Variation 25,50

Pollo bio | porcini | tortelli | spinaci | variazione di mais

Langhe Rosso „DWNL“ 2020—Alessandro Salvano Glas 4,50

Zweierlei vom einheimischen Hirsch | karamellisiertes Topinamburpüree 29,00

Spitzkohl | Granth | Pioppini

Duetto di cervo nostrano | purè di topinambur caramellato

cavolo | mirtilli rossi | Pioppini

Nerello Mascalese 2014—Cantina Benanti Glas 6,00

Rindsfilet | Markkruste | Aspingerhof Mangold | Selleriepüree | Perlwiebel 32,00

Filetto di manzo | crosta di midollo | bietole dal maso "Aspinger" | purè di sedano | cipolla

Le Palatin 2018—Château Palais Cardinal Glas 6,30

Wienerschnitzel | Preiselbeeren | Röstkartoffeln 16,00

Bistecca alla milanese | mirtilli rossi | patate arrostate

Pigeno Pinot Nero 2019—Weingut Stroblhof Glas 6,60

Tiroler Zwiebelrostbraten 2.0 | Karotten | Gratin-Kartoffeln 23,00

Arrosto di manzo alla tirolese 2.0 | cipolle | carote | patate gratin

Cuvée Lodenwirt 2019—Peter Sölva Glas 5,00



ZUM ABSCHLUSS—E ALLA FINE

Haselnuss | Vinschger Marille 10,50

Nocciola | albicocca della Val Venosta

Moscato d'Asti "La Serra" 2018—Marchesi di Gresy Glas 4,50

Weißer Opalis Schokolade | Himbeere | Zitrone 10,90

Cioccolato bianco Opalis | lamponi | limone

Goldmuskateller 2021—Kellerei Kaltern Glas 4,50

Lodenvariation 11,00

Variatione di dolci „Lodenwirt“

Hausgemachter Apfelstrudel | Vanillesauce 6,00

Strudel di mele fatto in casa | salsa alla vaniglia

Tiramisù im Glas 6,00

Tiramisù servito in bicchiere

Graham's LBV Port 2014—W. & J. Graham's Port Glas 5,50

Selektionierter Käse vom Capriz und Hansi Baumgartner—Degust 13,00

Selezione di formaggi del Capriz e di „Hansi Baumgartner Degust“

Calzone Nougat (Nougatcreme & Mascarpone) 8,50

Calzone Gianduia (Gianduia & mascarpone)

ICE, ICE BABY 1,60

Und was wenn der Hunger nicht ausreicht für ein Dessert?! Für ein hausgemachtes Eis reicht er bestimmt... Werft einen Blick in unsere Eisvitrine, denn unser Eis macht heiß!

ICE, ICE BABY

Cosa fare se la fame non basta per un dolce?! Per un gelato fatto in casa basta sicuramente... Date un'occhiata alla nostra vetrina al bar!

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 auf 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

Diverses

Ahrntal Natur • Biogetreide • Lana
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

Varie

Ahrntal Natur • cereali bio • Lana
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.