

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
Ziik Rosé Extra Brut—Tenuta Casenuove	5,00
Alma Assemblage 1—Bellavista	7,50
Champagne Brut—Thienot	11,50

WEISSWEIN—VINI BIANCHI

	GLAS
Chardonnay vom Fass / alla spina	2,50
Vionié 2019—Giovanni Sordo	4,50
Cuvée Lodenwirt WEISS 2022—Peter Sölva	5,00
Riesling Gutswein 2021—Weingut Kai Schätzel	5,50
Chenin Blanc 2024—Beaumont	5,50
Gewürztraminer 2023—Weingut Kuenhof	5,70
Chardonnay „Schwarzhaus“ 2023—Weingut Stroblhof	6,00
Riesling Kabinett 2023—Weingut Kai Schätzel	6,00
Silvaner 2023—Daniel Sigmund	6,50
Pinot Grigio Riserva „Giatl“ 2020—Peter Zemmer	7,40

ROSÉ WEIN—VINI ROSÉ

	GLAS
RosaMara 2023—Costaripa	4,50

ROTWEIN—VINI ROSSI

	GLAS
Kalterer See vom Fass / alla spina	2,50
Vernatsch „Alte Reben“ 2024—Glögglhof Franz Gojer	4,50
Lagrein Scharfegg 2023—Weingut Pitzner	5,00
Cuvée Lodenwirt ROT 2020—Peter Sölva	5,00
Chianti Classico Riserva „La Forra“ 2021—Tenuta di Nozzole	6,00
Syrah 2018 - Keermont	6,00
Blauburgunder 2022—Schloss Englar	6,50
Rioja Reserva 2016—Marques de Murrieta	7,00
Pinot Noir Cote d'Or 2022—Forey	8,00

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

Cabreo Il Borgo 2021—Tenute del Cabreo	9,50
--	------

SÜSSWEIN—VINI DOLCI

		GLAS
Tawny Port—Quinta do Noval	0,05 l	5,50
Riesling Kabinett 2023—Weingut Kai Schätzel	0,1 l	6,00
Comtess Passito 2012—Kellerei St. Michael Eppan	0,05 l	8,50

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
Champagne Brut—Thienot Glas 11,50

Rindscarpaccio Cipriani 16,90
Carpaccio di manzo | Cipriani A | C | D | M
Chianti Classico Riserva „La Forra“ 2021—Tenuta di Nozzole Glas 6,00

Vitello Tonnato „Lodenwirt Style“ 17,30
Vitello tonnato “Lodenwirt Style” A | C | D | F | N
Silvaner 2023—Daniel Sigmund Glas 6,50

Rindstartar | Südtiroler Butter | hausgemachtes Vollkorn Toastbrot A | G | M
Tartara di manzo | burro dell’Alto Adige | pane integrale tostato fatto in casa
Kleine Portion 150g porzione piccola 150g 19,00
Große Portion 200g porzione grande 200g 23,00
Cabreo Il Borgo 2021—Tenute del Cabreo Glas 9,50

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
Alma Assemblage 1—Bellavista Glas 7,50

SPECK, SPECK, SPECK

Räucherspezialitäten von unseren Schweinen | Apfel-Meerrettichmousse | Gurke 15,90
Affumicati dei nostri maiali | mousse di mela e rafano | cetrioli G | M
mit regionalem Käse + 5,00
con formaggio regionale A | G | H
Vernatsch „Alte Reben“ 2024—Glögglhof Franz Gojer Glas 4,50



SUPPEN—ZUPPE

Speckknödelsuppe (15 min.) 8,50
Canederli di speck in brodo (15 min) A | C | G | H



Kokos-Zitronengrassuppe | Wokgemüse | Thunfisch 10,80
Zuppa al cocco e citronella | verdura al wok | tonno A | D | F | L | N



SALATVARIATIONEN—INSALATE

Blattsalate | Avocado | marinierter Bio Lachs | Tomate | Knusper 16,50
insalata | avocado | salmone Bio marinato | pomodoro | croccantino A | G | M | Q

Riesling 2021—Kai Schätzel Glas 5,50

Melonensalat | Minze | Yuzu | Rosa Beeren | Culatello | Ciabattachips 15,90
insalata di melone | menta | yuzu | bacche rosa | culatello | chips di ciabatta A | G

Riesling Kabinett 2023—Kai Schätzel Glas 6,00



Kräutersalat | Ziegenfrischkäse | Feige | Haselnuss 15,20
Insalata d'erbe | formaggio fresco di capra | fico | nocciola G | H

Vioné 2019—Giovanni Sordo Glas 4,50

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 7,00
Großer Salat vom Buffet Insalata grande dal buffet 14,00

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

WARME VORSPEISEN—PRIMI PIATTI



Tomatenrisotto | Büffelmozzarella | Basilikum 16,90
Risotto al pomodoro | mozzarella di bufala | basilico A | G

Chenin Blanc 2024—Beaumont Glas 5,50



Kartoffel Tortelli | Steinpilze 16,50
Tortelli di patate | porcini A | G | O

Pinot Grigio Riserva „Giatl“ 2020—Peter Zemmer Glas 7,40

Schüttelbrot Casarecce | Zwiebel | Speck | Graukäse vom Moarhof 14,80
,Schüttelbrot' casarecce | cipolla | speck | formaggio grigio dal "Moarhof" A | C | G

Gewürztraminer 2023—Weingut Kuenhof Glas 5,70



Lodenwirt's Schlutzkrapfen | Spinat | Butter | Parmesan 13,40
Mezzelune fatte in casa | spinaci | burro | parmigiano A | C | G

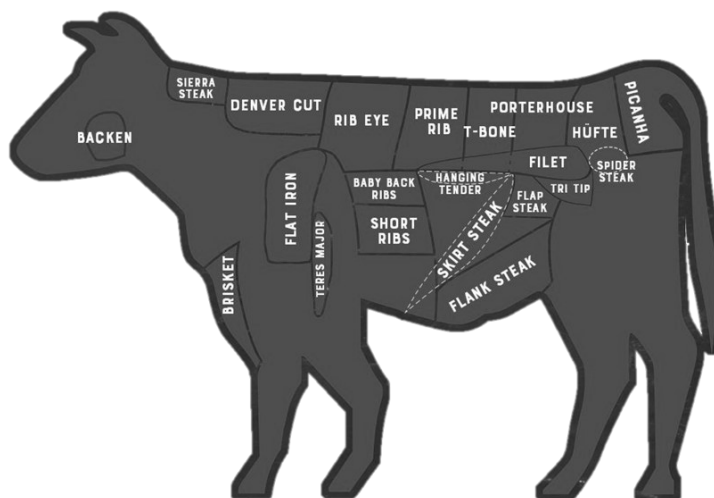
Cuvée Lodenwirt WEISS 2022—Peter Sölva Glas 5,00

Ofenfrische Lasagne 11,50
Lasagne alla Bolognese A | C | G | L

RosaMara 2023—Costaripa Glas 4,50



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.



AUS MEER UND SEE—DAL MARE E DAL LAGO

Wolfsbarschfilet | Tomaten-Artischockensud | Basilikumöl | Olivenfocaccia 34,30
Filetto di branzino | fondo di carciofi e pomodori A | D | O | Q
olio al basilico | focaccia alle olive

Chardonnay „Schwarzhaus“ 2023—Weingut Stroblhof Glas 6,00

VON BERG UND WIESEN—DALLE MONTAGNE E DEI PRATI

Heimischer Hirschrücken | Mohnblattlan | Zwetschge | Sellerie 35,70
Sella di cervo nostrano | sfoglie al papavero fritte | prugna | sedano A | C | G | L

Syrah 2018—Keermont Glas 6,00

Geschmorte Keule vom Freilandhuhn | Bauchspeck 27,40
Feige | Rosenöl | Rosmarinkartoffeln
Coscia di pollo ruspante | pancetta | fico G | L | O
olio alle rose | patate al rosmarino

Pinot Noir Cote d'Or 2022—Forey Glas 8,00

Rindsfilet | Steinpilzkruste | Kartoffelcreme | Gemüse vom Aspingerhof 36,00
Filetto di manzo | crosta ai porcini | crema di patate A | C | G | L | O
verdura dal maso Aspinger

Rioja Reserva 2016—Marques de Murrieta Glas 7,00

Schnitzel Wiener Art | Preiselbeeren | Röstkartoffeln 19,00
Bistecca alla milanese | mirtilli rossi | patate arrostiti A | C | G
vom Kalb / di vitello + 5,00

Blauburgunder 2022—Schloss Englar Glas 6,50

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.

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

Kann bis 13:15 und 20:30 Uhr bestellt werden.

Possono essere ordinati fino alle 13.15 e 20.30.

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!

ZUM ABSCHLUSS—E ALLA FINE

Dulcey | Preiselbeeren | Buchweizen 12,40
Dulcey | mirtilli rosi | grano saraceno A | C | G | H

Comtess Passito 2012—Kellerei St. Michael Eppan Glas 8,50

Panna Cotta | Himbeere | Sauerklee 12,00
Panna cotta | lamponi | acetosella C | G | H

Riesling Kabinett 2023—Weingut Kai Schätzel Glas 6,00

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

Twany 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 2,00

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
Siebenföcher • 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
Siebenföcher • 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#