



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 Lodenwirt!

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, Sandra & Lodenwirt-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, Sandra & Lodenwirt Team



WAS IST FRISCH, KNUSPRIG UND MEGA LECKER?

Ja genau... unser hausgemachtes Brot, welches wir täglich frisch mit viel Liebe für Euch backen.

Regionales Korn, natürliche Hefe und viel Zeit ergeben ein besonders bekömmliches Brot, frei von Zusatz- und Konservierungsstoffen.

Überzeugt Euch selbst!

Supplement Brot 3,00€



COS'E FRESCO, CROCCANTE E MEGA BUONO?

Esatto... il nostro pane che viene fatto ogni giorno fresco e con tanto amore.

Grano regionale, lievito naturale e tanto tempo di lievitazione ci fa creare un pane leggermente digeribile e senza conservanti.

Fatte un assaggio!

Supplemento pane 3,00€



OFFENE WEINE

VINI PER CALICE

SCHAUMWEINE - SPUMANTE

Berlucchi '61 Satèn – Guido Berlucchi Glas € 6,00 Flasche 0,75l € 35,00

WEISSWEINE – VINI BIANCHI

Chardonnay vom Fass / alla spina Glas € 2,00

7/10 WEINE

Verdicchio Terra di Mezzo 2015 – La Monacesca Glas € 4,40 Flasche 0,75l € 26,00
Nosiola 2017 – Azienda Agricola Salvetta Glas € 4,50 Flasche 0,75l € 27,00
Etna Bianco 2018 – Cantina Benanti Glas € 4,50 Flasche 0,75l € 27,00
Sauvignon Blanc De Silva 2018 – Peter Sölva Glas € 4,90 Flasche 0,75l € 29,00
Riesling 2018 – Thomas Dorfmann Glas € 5,40 Flasche 0,75l € 32,00

ROSÈ WEINE – VINI ROSÈ

Grottaia Rosato 2018 – Caccio al Piano Glas € 3,50 Flasche 0,75l € 20,00

ROTWEINE – VINI ROSSI

Kalterer See vom Fass / alla spina Glas € 2,00

7/10 WEINE

St. Magdalener Huck am Bach 2018 – Kellerei Bozen Glas € 4,00 Flasche 0,75l € 23,00
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
Volpola 2017 – Podere Sapaio Glas € 5,70 Flasche 0,75l € 34,00
Blauburgunder 2018 – Thomas Dorfmann Glas € 5,70 Flasche 0,75l € 34,00
Barolo Serralunga 2011/2013 – Fontanfredda Glas € 6,00 Flasche 1,00l € 59,00
Lacus 2018 – Walter Schullian Glas € 9,90 Flasche 0,75l € 59,00

SÜSSWEINE – VINI DOLCI

Tawny Port – Quinta do Noval Glas € 4,00 Flasche 0,75l € 28,00
Riesling Auslese 2018 – Weingut Ansgar Clüsserath Glas € 7,40 Flasche 0,5l € 59,00



ZUM EINSTIEG ANTIPASTI

Klassisches Rindstartar mit
Kartoffelespuma und Eigelb

Tartara di manzo classica con
spuma di patate e tuorlo d'uovo

€ 15,50

+ weißem Alba Trüffel (3g)

+ tartufo bianco di Alba (3g)

€ 30,50

BAROLO SERRALUNGA 2011/2013 - FONTANAFREDDA

GLAS € 6,00

Lauwarmer Surschopf mit Rübekraut,
Senf und Kren

Coppa tiepida di maiale con insalata
di rape, senape e rafano

€ 12,40

NOSIOLA 2017 - AZIENDA AGRICOLA SALVETTA

GLAS € 4,50

Nardin Gourmet Anchovis
(Sardellenfilets) mit französischer Butter
und hausgemachtem Baguette

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

€ 10,50

BERLUCCHI '61 SATÈN – GUIDO BERLUCCHI

GLAS € 6,00

Kalt geräucherter Saibling mit Quitte,
Yuzu und Miso

Salmerino affumicato al freddo con
mela cotogna, yuzu e miso

€ 14,10

SAUVIGNON BLANC DE SILVA 2018 – PETER SÖLVA

GLAS € 4,90

Wir servieren auch Gerichte ohne Gluten!

Serviamo anche piatti senza glutine!

SPECK, SPECK, SPECK

Selektionierte Räucherspezialitäten
ST. MAGDALENER HUCK AM BACH 2018 – KELLEREI BOZEN

Tagliere di affumicati selezionati

€ 12,80

GLAS € 4,00



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 € 12,90
Wintersalat, Orangen, Nüsse und Ziegenfrischkäse im Strudelteig mit Honig	Insalata invernale, arancia, noci e formaggio di capra in pasta frolla con miele	€ 11,50
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 vom Buffet	Insalata grande dal buffet	€ 12,00

SUPPEN

ZUPPE

Kastaniensuppe mit Hummer und Birne	Crema di castagne con astice e pera	€ 10,50
Steinpilzconsommé mit Schweinebauch Dim Sum	Consommé ai porcini con Dim Sum ripieno di pancia di maiale	€ 8,40



WARME VORSPEISEN

PRIMI PIATTI

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Parmesan und Butter	Mezzelune ripiene di spinaci e ricotta con parmigiano e burro	€ 11,00
Orzotto mit Apfel, Lardo, Schüttelbrot und Steinpilzen ETNA BIANCO 2018 – CANTINA BENANTI	Orzotto con mela, lardo, pan duro e porcini	€ 14,50 GLAS € 4,50
Hausgemachte Lasagne	Lasagne fatta in casa	€ 9,60
Rote Beete Bucatini in Vinschger Almkäsefonduta mit Nüssen, Spinat & schwarzem Trüffel + weißem Alba Trüffel (3g) RIESLING 2018 – THOMAS DORFMANN	Bucatini di barbabietole rosse in fonduta al formaggio di malga con noci, spinaci e tartufo nero + tartufo bianco di alba (3g)	€ 13,50 € 28,50 GLAS € 5,40
Tortello mit Sprinzenwade gefüllt, Safran, Gremolata und Knochenmark VERDICCHIO TERRA DI MEZZO 2015 – FATTORIA LA MONACESCA	Tortello ripieno di stinco di manzo "Sprinze", zafferano, gremolata e midollo	€ 12,90 GLAS € 4,40
Hirtenmaccheroni	Maccheroni alla pastora	€ 9,90

VEGETARISCHES GERICHT

PIATTO VEGETARIANO

„Sapperlot“ Ofenkäse vom Capriz mit Salat und hausgemachtem Nussbrot NOSIOLA 2017 – AZIENDA AGRICOLA SALVETTA	Formaggio "Sapperlot" al forno del caseificio Capriz con insalata e pane ai noci fatto in casa	€ 10,00 GLAS € 4,50
--	--	------------------------



AUS MEER UND SEE DAL MARE E DAL LAGO

Wolfsbarsch
mit Orangen-Olivenölsud, Pak Choi
und Basmati Reis

RIESLING 2018 – THOMAS DORFMANN

Branzino con fondo all'olio d'oliva e
arancia, pak choi e riso basmati

€ 24,10

GLAS € 5,40

VON BERG UND WIESEN DALLE MONTAGNE E DEI PRATI

Brasato al Barolo mit Pastinakencreme,
Puschtra Wurzelgemüse
und Polentacannolo

BAROLO SERRALUNGA 2011/2013 – FONTANAFREDDA

Brasato al barolo con crema di
pastinaca, radicette e cannolo di
polenta

€ 21,00

GLAS € 6,00

Rindsfilet mit Jus, Wintergemüse und
Trüffelpommes

+ weißem Alba Trüffel (3g)

+ Gänsestopfleber

LACUS 2018 – WALTER SCHULLIAN

Filetto di manzo con jus, verdura
invernale e patatine fritte al tartufo

+ tartufo bianco di Alba (3g)

+ fegato d'oca

€ 27,00

€ 42,00

€ 34,00

GLAS € 9,90

Rehpfeffer mit Buchweizenknödel,
Kohl, Kürbis, Blaukraut und
Preiselbeeren

VOLPOLO 2017 – PODERE SAPIAIO

Capriolo in salmi con canederli al
grano saraceno, cavolo rapa, zucca,
crauti rossi e mirtilli

€ 23,40

GLAS € 5,70

Wiener Schnitzel
mit Preiselbeeren und Röstkartoffeln

BLAUBURGUNDER 2018 – WEINGUT THOMAS DORFMANN

Bistecca alla milanese
con mirtilli rossi e patate arrostate

€ 16,00

GLAS € 5,70

Tiroler Zwiebelrostbraten
mit Bratkartoffeln
und gedünsteten Karotten

CUVÉE „LODENWIRT“ 2018 – WEINGUT PETER SÖLVA

Arrostato di manzo alla tirolese
con cipolle, patate saltate
e carote

€ 19,00

GLAS € 4,50



★ 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:

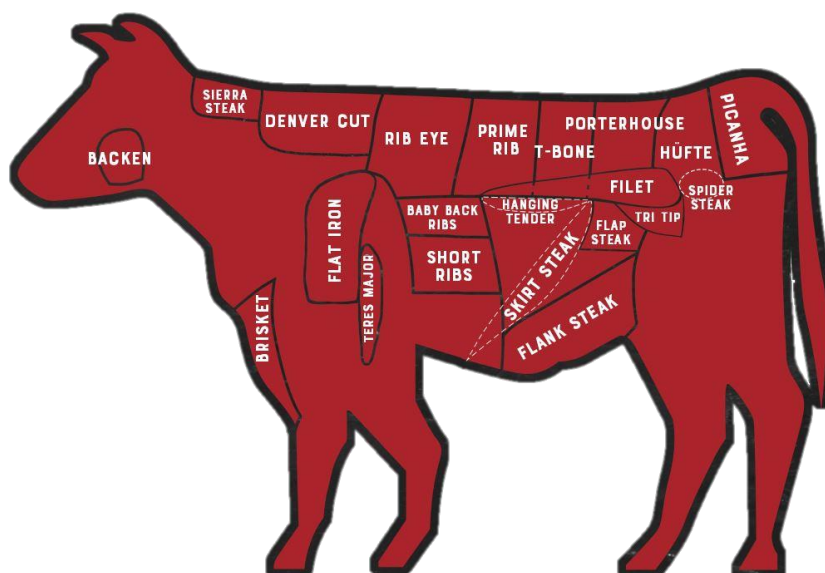
Wasser wird entzogen, dadurch wird der Geschmack konzentriert. Enzyme werden aktiviert, wodurch das Fleisch zart wird und sich der Geschmack entwickelt. Sauerstoff fördert die Entwicklung spezieller Aromen.

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!

Menü 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

€ 38

4 Gänge/portate

€ 46



ZUM ABSCHLUSS E ALLA FINE

Lodenwirtvariation	Variatione di dolci "Lodenwirt"	€ 11,00
Schokolade, Lebkuchen und Mandarine	Cioccolato, panpepato e mandarino	€ 10,30
Bratapfel, Baumkuchen und Marzipan	Mela al forno con "Baumkuchen" e marzapane	€ 9,20
RIESLING AUSLESE 2018 – WEINGUT ANSGAR CLÜSSERATH		GLAS € 7,40
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	Strudel di mele fatto in casa con salsa alla vaniglia	€ 5,60
Tiramisù im Glas TAWNY PORT – QUINTA DO NOVAL	Tiramisù servito nel bicchiere	€ 5,80 GLAS € 4,00
Käseselektion von Hansi Baumgartner Degust TWANY PROT – QUINTA DO NOVAL	Selezione di formaggi da Hansi Baumgartner Degust	€ 11,00 GLAS € 4,00
Calzone Nougat Nougatcreme & Mascarpone	Calzone Gianduia Gianduia & mascarpone	€ 8,00
Kugel Eis	Pallina di gelato	€ 1,50

Fragen Sie unser Service-Team für weitere Informationen.
Si informa presso il personale in sala.



WIESO, WESHALB, WARUM ... COME MAI, PERCHE ...

WO KOMMEN UNSERE LECKEREN ZUTATEN HER? DA DOVE PROVENGONO I NOSTRI GUSTOSI INGREDIENTI?

Die Special Cuts

Metzgerei Mair • Olang
Wagyu • Rottensteiner Ritten
Wippland • Freienfeld
Siebenföcher • Meran

Das Gemüse

Unterthiner • Blumau
Aspinger Hof • Barbiano

Alles aus Meer und Fluss

Gastro Fresh • Blumau
Longino & Cardinal • Mailand

Diverses

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

I Special Cuts

Macelleria Mair • Valdaora
Wagyu • Rottensteiner Renon
Wippland • Campo di Trens
Siebenföcher • Merano

La verdura

Unterthiner • Prato all' Isarco
Maso Aspinger • Barbiano

Tutto da mare e dal fiume

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

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



UNSERE SPEISEN UND GETRANKE KÖNNEN FOLGENDE STOFFE ENTHALTEN: I NOSTRI CIBI E LE NOSTRE BEVANDE POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE:

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse *Bertholletia excelsa*, Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

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

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi

