



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 Lodенwirt!

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 & Lodенwirt-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 & Lodенwirt Team





OFFENE WEINE

VINI PER CALICE

SCHAUMWEINE - SPUMANTE

Berlucchi '61 Saten - Franciacorta Glas € 6,00 Flasche 0,75l € 35,00

WEISSWEINE – VINI BIANCHI

Chardonnay Glas € 2,00

7/10 WEINE

L'Adelchi 2017 – Venica & Venica Glas € 4,70 Flasche 0,75l € 28,00
Sauvignon De Silva 2015 – Weingut Peter Sölva Glas € 5,00 Flasche 0,75l € 29,00
Riesling 2017 – Weingut Köfererhof Glas € 5,10 Flasche 0,75l € 31,00
Chardonnay St. Valentin – Kellerei St. Michael Glas € 5,40 Flasche 0,75l € 32,00

ROSÉWEIN – VINO ROSÉ

Lo Sbrancato Rosè 2017 – Il Poggione Glas € 3,90 Flasche 0,75l € 23,00

ROTWEINE – VINI ROSSI

Kalterer See Glas € 2,00

7/10 WEINE

St. Magdalener Huck am Bach 2017 – Kellerei Bozen Glas € 4,00 Flasche 0,75l € 23,00
Lagrein Lareith 2015 – Erste & Neue Kellerei Glas € 3,70 Flasche 0,75l € 22,00
Owater Vitis 2014 – Cantina Firriato Glas € 5,00 Flasche 0,75l € 30,00
Barolo Serralunga D'Alba 2013 - Fontanafredda Glas € 6,00 Flasche 1,00l € 60,00
Merlot RF 2015 – Roberto Ferrari Glas € 6,90 Flasche 0,75l € 41,00

SÜSSWEINE – VINI DOLCI

L'Ecrù Passito 2013 – Cantina Firriato Glas € 6,00 Flasche 0,375l € 36,00
Rosenmuskateller 2014 – Weingut Muri Gries Glas € 6,50 Flasche 0,375l € 38,00



ZUM EINSTIEG

ANTIPASTI

Nardin Gourmet Anchovis (Sardellenfilets) im Olivenöl mit französischer Butter und hausgemachtem Brot BERLUCCHI '61 SATEN – FRANCIACORTA	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 Erdnussbutter und hausgemachtem Selleriesamenbrot BALADIN – OPEN WHITE 0,33 LT	Tartara di manzo nostrano con burro d'arachidi e pane di semi di sedano fatto in casa	€ 13,50
		€ 4,50
Burrata auf lauwarmen eingelegten Tomaten und hausgemachtem Baguette SAUVIGNON DE SILVA 2015 – WEINGUT PETER SÖLVA	Burrata su pomodori tiepidi e baguette fatto in casa	€ 11,80
		GLAS € 5,00
Hausgebeizter Lachs mit Blätterteigcracker, Avocado und Sauerrahm RIESLING 2017 – WEINGUT KÖFERERHOF	Salmone marinato con cracker di pasta sfoglia, avocado e panna acida	€ 12,30
		GLAS € 5,10

Wir servieren auch Gerichte ohne Gluten!
Serviamo anche piatti senza glutine!

SPECK, SPECK, SPECK

Selektionierte Räucherspezialitäten ST. MAGDALENER HUCK AM BACH 2017 – 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
€ 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

Cremesuppe von der weißen Zwiebel
mit Amaranth

Crema della cipolla bianca
con amaranto

€ 7,20

Leicht pikantes Linsensüppchen
mit Sauerrahm und Chorizo-Grissino

Zuppa di lenticchie leggermente
piccante con panna acida e grissino
di chorizo

€ 7,50



WARME VORSPEISEN

PRIMI PIATTI

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Parmesan und Butter	Mezzelune ripiene di spinaci e ricotta con parmigiano e burro	€ 9,80
Risotto mit geschmortem Weißkohl, Saibling und Schüttelbrot L'ADELCHI 2017 – VENICA & VENICA	Risotto con cavolo bianco brasato, salmerino e pane duro	€ 12,90 GLAS € 4,70
Hausgemachte Lasagne	Lasagne fatte in casa	€ 9,10
Kartoffeltaschen gefüllt mit Radicchio, Topfen, Pignoli mit Ziegenfrischkäse-espuma und Kloatzenmehl CHARDONNAY ST. VALENTIN 2015 – KELLEREI ST. MICHAEL	Ravioli di patate ripieni di radicchio, ricotta, pignoli e espuma di formaggio fresco di capra e farina di "Kloatzen"	€ 11,10 GLAS € 5,40
Buchweizenbandnudeln mit Gamsragout LO SBRANCATO ROSÈ 2017 – IL POGGIO	Tagliatelle di grano saraceno con ragù di camoscia	€ 10,90 GLAS € 3,90
Hirtenmaccheroni	Maccheroni alla pastora	€ 9,10

VEGETARISCHES GERICHT

PIATTO VEGETARIANO

Leicht pikante indische Joghurtfalafel mit Fenchelsamen	Falafel leggermente piccante allo yogurt "India Style" con semi di finocchio	€ 12,00
BALADIN – OPEN WHITE 0,33 LT		GLAS € 4,50



AUS MEER UND SEE DAL MARE E DAL LAGO

Stockfischgröstel mit Krautsalat

SAUVIGNON DE SILVA 2015 – WEINGUT PETER SÖLVA

Rosticiata di baccalà con insalata di
crauti

€ 18,50

GLAS € 5,00

VON BERG UND WIESEN DALLE MONTAGNE E DEI PRATI

Heimisches Rindsfilet
mit Selleriesamenkruste,
Topinamburcreme,
Beete und Tamarinde

BAROLO SERRALUNGA D'ALBA 2013 - FONTANAFREDDA

Filetto di manzo nostrano
con crosta di semi di sedano,
crema di topinambur,
barbabietola e tamarindo

€ 26,00

GLAS € 6,00

Gekochtes Kalbsschulternahl
mit Salsa Verde, Wurzelgemüse
und Gerstenfond

MERLOT RF 2015 – ROBERTO FERRARI

Copertina di spalla di vitello
con salsa verde, radicette
e fondo d'orzo

€ 18,70

GLAS € 6,90

Geschmorte Hirschwange
mit Trockenobstjus, Blaukraut
und angeräuchertes Kartoffel-Espuma

QUATER VITIS 2014 – CANTINA FIRRIATO

Guancia di cervo brasata
con succo di frutta seccha, crauti rossi
e spuma di patate affumicata

€ 21,50

GLAS € 5,00

Wiener Schnitzel
mit Preiselbeeren und Röstkartoffeln

Bistecca alla milanese
con mirtilli rossi e patate arrostiti

€ 15,60

Tiroler Zwiebelrostbraten
mit Bratkartoffeln und gedünsteten
Karotten

LAGREIN LAREITH 2015 – ERSTE & NEUE KELLEREI

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

€ 18,00

GLAS € 3,70



★ 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:

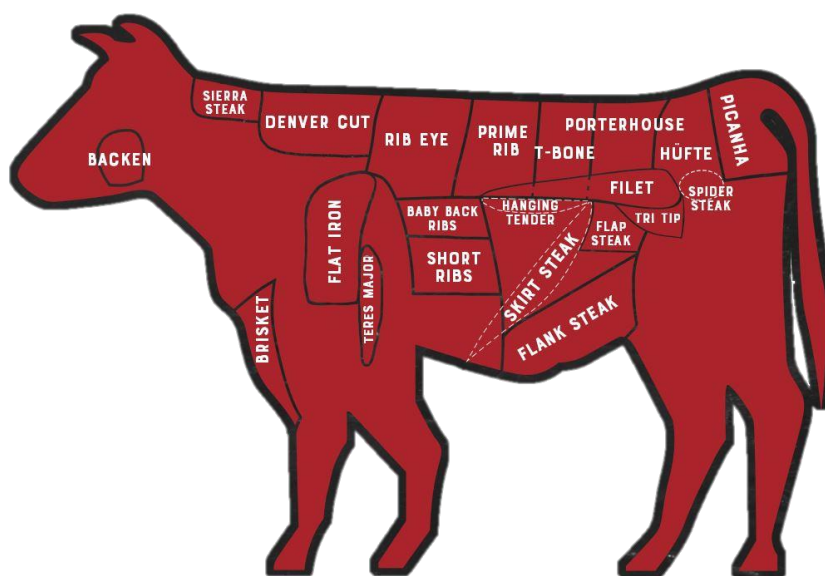
Wasser wird entzogen, dadurch wird der Geschmack konzentriert. Enzyme werden aktiviert wodurch das Fleisch zart wird und sich der Geschmack entwickelt. Sauerstoff fördert die Entwicklung spezieller Aromen.

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

€ 38

4 Gänge/portate

€ 46



ZUM ABSCHLUSS E ALLA FINE

Lodenwirtvariation	Variatione di dolci "Lodenwirt"	€ 10,00
Dunkles Schokomousse mit Orange, Kakaohippe und Sanddornsorbet	Mousse al cioccolato fondente con arancia, cialde al cacao e sorbetto di olivello spinoso	€ 9,30
ROSENMUSKATELLER 2014 – WEINGUT MURI GRIES		GLAS € 6,50
Mandarine, Erdnuss, Topinambur, Kürbis	Mandarino, arachidi, topinambur, zucca	€ 9,80
L'ECRÙ PASSITO 2013 – CANTINA FIRRIATO		GLAS € 6,00
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	€ 11,00
ROSENMUSKATELLER 2014 – WEINGUT MURI GRIES		GLAS € 6,50
Hausgemachtes Eis	Gelato fatto in casa	€ 1,50 pro Kugel/ a pallina

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

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

Das Gemüse

Unterthiner • Blumau
Aspinger Hof • Barbian

Alles aus Meer und Fluss

Gastro Fresh • Blumau
Longino & Cardenal • Mailand

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

I Special Cuts

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





LODEN  WIRT
AKTIV & GENUSSHOTEL

#WE LOVE TO MAKE PEOPLE HAPPY#

