

# 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
Trento Doc Cuvée Pietra 2020—Marchesi Guerrieri Gonzaga	6,90
Berlucchi `61 Satèn—Guido Berlucchi	7,20
Brut Souverain—Henriot	11,50

### WEISSWEIN—VINI BIANCHI

	GLAS
Chardonnay vom Fass / alla spina	2,50
Cuvée Lodenwirt WEISS 2022—Peter Sölva	5,00
Riesling Gutswein 2021—Kai Schätzel	5,50
Sylvaner 2023—Weingut Kuenhof	5,50
Sauvignon Blanc Praesulis 2022—Weingut Gumphof	6,30
Chardonnay 2021—Vie di Romans	7,00
Stoan 2022—Kellerei Tramin	8,00

### ROSÈ WEIN—VINI ROSÉ

	GLAS
RosaMara 2023—Costaripa	4,50

### ROTWEIN—VINI ROSSI

	GLAS
Kalterer See vom Fass / alla spina	2,50
Lagrein Scharfegg 2023—Weingut Pitzner	5,00
Cuvée Lodenwirt ROT 2020—Peter Sölva	5,00
Spätburgunder „Gönnheimer“ 2021—Weingut Eymann	5,50
Vernatsch „Reflexion“ 2021—Widmann Wine	5,80
Pinot Nero „St. Daniel“ 2022—Kellereigenossenschaft Schreckbichl	5,90
Il Conte 2022—Weingut Manincor	6,00
Rioja Reserva 2016—Marques de Murrieta	7,00
Amistar Rosso 2019—Peter Sölva	8,00

### AUS LODENWIRT'S SCHATZKAMMER

Barbaresco „Martinenga“ 2013—Marchesi di Gresy	11,40
--	-------

### SÜSSWEIN—VINI DOLCI

		GLAS
Tawny Port—Quinta do Noval	0,05 l	5,50
L'Ecrú Passito 2014—Cantina Firriato	0,05 l	6,00
Riesling Auslese „Schmitt“ 2019—Selbach Oster	0,05 l	6,80
Graham's 20 Year Old Tawny Port—W. & J. Graham's Port	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

*Brut Souverain—Henriot Glas 11,50*

---

Kalbstafelspitz im knusprigen Schwarzbrot gebacken | Zupfsalat | Kartoffelmarinade 14,00

Punta di vitello frita in pane integrale | insalata | marinata di patate A | C | G | L

*Stoan 2022—Kellerei Tramin Glas 8,00*

---

Thunfisch Sashimi | Wasabi | Kapernblätter | Sesam 16,30

Sashimi di tonno | wasabi | foglie di capperi | sesamo A | D | M | N

*Riesling Gutswein 2021—Kai Schätzel Glas 5,50*

---

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

*Il Conte 2022—Weingut Manincor Glas 6,00*

---

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

*Berlucchi '61 Satèn—Guido Berlucchi Glas 7,20*

---

## SPECK, SPECK, SPECK

Räucherspezialitäten von unseren Schweinen | Apfel-Meerrettichmousse | Gurke 15,90

Affumicati dei nostri maiali | mousse di mela e rafano | cetriolo G | M

mit regionalem Käse + 5,00

con formaggio regionale A | G | H

*Vernatsch „Reflexion“ 2021—Widmann Wine Glas 5,80*

---

## SUPPEN—ZUPPE


Süßkartoffelcremesuppe | Kren | Schnittlauch Petrella 9,50

Zuppa di patate dolce | cren | Petrella all'erba cipollina G | O








## SALATVARIATIONEN—INSALATE

	Winterblattsalat   Orange   Granatapfel   Pekannuss   Ziegenfrischkäse	15,80
	Insalata invernale   arancia   melograno   noce pecan formaggio fresco di capra	G   H
	<i>Sauvignon Blanc Praesulis 2022—Weingut Gumphof</i>	<i>Glas 6,30</i>
<hr/>		
	Caesar Salat (Hühnerbrust   Maikönigherzen   Tomaten   Parmesan)	16,20
	Insalata Caesar (petto di pollo   cuori d'insalata lattuga   pomodori   parmigiano)	A   C   G   M
<hr/>		
	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 sovrappollati applichiamo un supplemento di 3,00	

## WARME VORSPEISEN—PRIMI PIATTI

	Plin   Shiitake   Wokgemüse   Soja   Sesam	17,90
	Plin   Shiitake   verdura al wok   soia   sesamo	A   C   F   G   N
	<i>Sylvaner 2023—Weingut Kuenhof</i>	<i>Glas 5,50</i>
<hr/>		
	Cremiger Vialone Nano Risotto   Gorgonzola   Kloatzen	17,50
	Risotto Vialone Nano cremoso   gorgonzola   "Kloatzen"	G
	<i>Trento Doc Cuvée Pietra 2020—Marchesi Guerrieri Gonzaga</i>	<i>Glas 6,90</i>
<hr/>		
	Hausgemachte Grano Arso Pipe Rigate alla Carbonara	13,50
	Pipe Rigate di grano arso fatti in casa alla carbonara	A   C   G
	<i>Spätburgunder „Gönnheimer“ 2021—Weingut Eymann</i>	<i>Glas 5,50</i>
<hr/>		
	Hausgemachte Schlutzkrapfen   Spinat   Butter   Parmesan	13,40
	Mezzelune fatte in casa   spinaci   burro   parmigiano	A   C   G
	<i>Cuvée Lodenwirt WEISS 2022—Peter Sölva</i>	<i>Glas 5,00</i>
<hr/>		
	Hausgemachte Lasagne	11,50
	Lasagne fatta in casa	A   C   G   L

Für das gepflegte Gedeck verrechnen wir einen Zuschlag von 1,50€/Person.  
Per il coperto curato c'è un supplemento di 1,50€/persona.



# STEAK'S, SPECIAL CUTS & MORE



## SIMMENTALER

—

## SPRINZE

—

## GRAUVIEH

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

## EXCLUSIV BEEF

## WAGYU

—

## WAGYU KREUZUNG

—

## RUBIA GALLEGA

Prime Rib	1000 g	100,00
Rib Eye	1000 g	100,00
T-Bone	1000 g	110,00
Porterhouse	1000 g	120,00

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!

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.



## AUS MEER UND SEE—DAL MARE E DAL LAGO

Gebratenes Wolfsbarschfilet | Orangen-Olivenölsud | Duftreis  
Schmortomaten | Pak Choi 32,00

Filetto di branzino | salsa d'arancia e olio d'oliva  
riso profumato | pomodori brasati | Pak Choi A | D

*Chardonnay 2021—Vie di Romans Glas 7,00*

## VON BERG UND WIESEN—DALLE MONTAGNE E DEI PRATI



Dry Aged Schweinekotelett | marktfrische Beilagen 26,30

Cotoletta di maiale Dry Aged | contorni diversi A | G

*Pinot Nero „St. Daniel“ 2022—Kellereigenossenschaft Schreckbichl Glas 5,90*

BBO Entenbrust | Erdnuss-Crunch | Sojasprossen | Topinambur | Shiitake 28,10

Petto d'anatra BBO | croccante d'arachidi | germogli di soia  
topinambur | Shiitake A | E | F | G | L | O

*Amistar Rosso 2019—Peter Sölva Glas 8,00*

Rindsfilet | Fermentierter Pfeffer | Schwarzwurzel | Mandelbällchen | Rosenkohl 36,00

Filetto di manzo | pepe fermentato | scorzonera  
crocchette di patate e mandorle | cavolini di Bruxelles A | G | L | O

*Rioja Reserva 2016—Marques de Murrieta Glas 7,00*

Wienerschnitzel | Preiselbeeren | Röstkartoffeln 19,00

Bistecca alla milanese | mirtilli rossi | patate arrostate A | C | G

*Spätburgunder „Gönzheimer“ 2021—Weingut Eymann Glas 5,50*

## 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

4 Gänge 54,00 4 portate 54,00

4 Gänge mit Weinbegleitung 80,00 4 portate con abbinamento di vino 80,00

Allergien und Intoleranzen können nur nach  
Vorankündigung berücksichtigt werden.

Pro Tisch werden einheitliche Menüs serviert.

Kann bis 13:30 und 20:45 Uhr bestellt werden.

Allergie e intolleranze possono essere  
soddisfatte solo previo accordo.

I menu vengono serviti per tavolo.

Possono essere ordinati fino alle 13.30 e 20.45.

Wir servieren auch Gerichte ohne Gluten oder Laktose!  
Serviamo anche piatti senza glutine o lattosio!

## ZUM ABSCHLUSS—E ALLA FINE

Lebkuchenmousse | Orange 10,90  
Mousse al panpepato | arancia A | C | G | H | O

*Tawny Port—Quinta do Noval Glas 5,50*

---

Kaffee Panna Cotta 10,50  
Panna Cotta al caffè A | C | G | H

*Riesling Auslese „Schmitt“ 2019—Selbach Oster Glas 6,80*

---

Lodenvariation 12,50  
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

*L'Ecrú Passito 2014—Cantina Firriato Glas 6,00*

---

Selektionierter Käse von Capriz und Hansi Baumgartner—Degust 15,00  
Selezione di formaggi del Capriz e di „Hansi Baumgartner Degust“ A | G | H

*Graham's 20 Year Old Tawny Port—W. & J. Graham's Port Glas 8,50*

---

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, 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  
Metzgerei Ploner • Lajen  
Höllner Martin • Jenesien

#### DAS GEMÜSE

Unterthiner • Blumau  
Aspinger Hof • Barbiano

#### 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 Mair • Valdaora  
Wagyu • Rottensteiner Renon  
Wippland • Campo di Trens  
Siebenföcher • 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

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:

<b>A</b>	<b>Glutenhaltiges Getreide</b> , namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	<b>Cereali contenenti glutine</b> , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
<b>B</b>	<b>Krebstiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei
<b>C</b>	<b>Eier</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Uova</b> e prodotti a base di uova
<b>D</b>	<b>Fische</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce
<b>E</b>	<b>Erdnüsse</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi
<b>F</b>	<b>Sojabohnen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Soia</b> e prodotti a base di soia
<b>G</b>	<b>Milch</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
<b>H</b>	<b>Schalenfrüchte</b> , 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;	<b>Frutta a guscio</b> , 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.
<b>L</b>	<b>Sellerie</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano
<b>M</b>	<b>Senf</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Senape</b> e prodotti a base di senape
<b>N</b>	<b>Sesamsamen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo
<b>O</b>	<b>Schwefeldioxid und Sulphite</b> in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;	<b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti</b>
<b>P</b>	<b>Lupinen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini
<b>Q</b>	<b>Weichtiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Molluschi</b> 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#**