



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





OFFENE WEINE

VINI PER CALICE

SCHAUMWEINE - SPUMANTE

Alta Langa Limited Edition 2012 – Fontanafredda	Glas € 6,00	Flasche 0,75l	€ 35,00
Ferrari Perlé 2013 – Cantina Ferrari	Glas € 7,00	Flasche 0,75l	€ 42,00

WEISSWEINE – VINI BIANCHI

Chardonnay vom Fass / alla spina	Glas € 2,00
----------------------------------	-------------

7/10 WEINE

Vermentino 2018 – Tenuta Guado al Tasso	Glas € 3,70	Flasche 0,75l	€ 22,00
Riesling Haus Klosterberg 2017 – Markus Molitor	Glas € 4,00	Flasche 0,75l	€ 24,00
L'Adelchi Ribolla Gialla 2017 – Venica & Venica	Glas € 4,60	Flasche 0,75l	€ 28,00
De Silva Sauvignon 2018 – Weingut Peter Sölva	Glas € 4,90	Flasche 0,75l	€ 29,00
Cervaro della Sala 2017 – Castello della Sala	Glas € 9,40	Flasche 0,75l	€ 56,00

ROSÈ WEINE – VINI ROSÈ

Lo Sbrancato 2017 – Il Poggione	Glas € 4,00	Flasche 0,75l	€ 23,00
---------------------------------	-------------	---------------	---------

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 Lareith Riserva 2016 – Kellerei Kaltern	Glas € 4,40	Flasche 0,75l	€ 26,00
Cuvée „Lodenwirt“ 2018 – Weingut Peter Sölva	Glas € 4,50	Flasche 0,75l	€ 27,00
Pinot Noir Malterdinger 2016 – Bernhard Huber	Glas € 5,50	Flasche 0,75l	€ 33,00
Merlot Riserva Brenntal 2016 – Kellerei Kurtatsch	Glas € 7,80	Flasche 0,75l	€ 47,00
Château Cantemerle 2013/2014 – Château Cantemerle	Glas € 11,50	Flasche 0,75l	€ 69,00

SÜSSWEINE – VINI DOLCI

Moscato D'Asti 2017 – Fontanafredda	Glas € 4,00	Flasche 0,75l	€ 24,00
Tawny Port – Quinta do Noval	Glas € 4,00	Flasche 0,75l	€ 28,00
L'Ecrú Passito 2014 – Cantina Firriato	Glas € 6,00	Flasche 0,50l	€ 36,00



ZUM EINSTIEG

ANTIPASTI

Tatar vom heimischen Rind
mit Toastbrot dazu Bauernbutter
vom Knollhof in Lappach
FERRARI PERLÉ 2013 – CANTINA FERRARI

Tartara di manzo nostrano
con toast e burro del maso Knollhof
di Lappago

€ 14,80

GLAS € 7,00

Geschmorter Felsenoktopus
mit Risina Bohnen und Chorizo
RIESLING HAUS KLOSTERBERG 2017 – MARKUS MOLITOR

Polpo brasato
con fagioli di spello e Chorizo

€ 13,00

GLAS € 4,00

Nardin Gourmet Anchovis
(Sardellenfilets) mit französischer Butter
und hausgemachtem Baguette
ALTA LANGA LIMITED EDITION 2012 – FONTANAFREDDA

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

€ 10,50

GLAS € 6,00

Hausgemachter Kalbskopf lauwarm
mit Puntarelle
und eingelegter Petersilienwurzel
PINOT NOIR MALTERDINGER 2016 – BERNHARD HUBER

Testina di vitello tiepido
con puntarelle
e radice di prezzemolo sott'olio

€ 11,80

GLAS € 5,50

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
€ 11,70

Schafkäsesalat mariniert mit Gurken,
Paprika, Tomaten, Oliven
und Zwiebel

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

Hummer-Bisque mit Meeresfische
CERVARO DELLA SALA 2017 – CASTELLO DELLA SALA

Bisque di astice con pesci

€ 16,00
GLAS € 9,40

Klare Zwiebelessenz
mit dreierlei Pressknödel

Essenza di cipolla
con tris di canederli pressati

€ 8,50



WARME VORSPEISEN

PRIMI PIATTI

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Parmesan und Butter	Mezzelune ripiene di spinaci e ricotta con parmigiano e burro	€ 11,00
Orzotto mit Ziegenmilch und Steinpilzaroma L'ADELCHI RIBOLLA GIALLA 2017 – VENICA & VENICA	Orzotto con latte di pecora e aroma di porcini	€ 13,50 GLAS € 4,60
Hausgemachte Lasagne	Lasagne fatta in casa	€ 9,60
Kartoffelravioli mit Caciocavallo Käsefonduta, Sellerie und Kräuter DE SILVA SAUVIGNON 2018 – WEINGUT PETER SÖLVA	Ravioli di patate ripieni di formaggio Caciocavallo, sedano ed erbe	€ 14,70 GLAS € 4,90
Cavatelli mit Miesmuscheln, Garnelen und Datterini Tomaten VERMENTINO 2018 – TENUTA GUADO AL TASSO	Cavatelli con cozze, gamberi e pomodorini	€ 16,80 GLAS € 3,70
Hirtenmaccheroni	Maccheroni alla pastora	€ 9,60

VEGETARISCHES GERICHT

PIATTO VEGETARIANO

Alles Karotte (Variation der Karotte) KOHL – APFEL & KAROTTE 0,2L	Tutto carota (variazione della carota)	€ 13,70 € 2,90
---	---	-------------------



AUS MEER UND SEE DAL MARE E DAL LAGO

St. Petersfisch mit Kaisergranat,
Butter-Dashi, Duftreis und Pak Choi

Pesce San Pietro
con scampo, Dashi di burro,
riso profumato e Pak Choi

€ 28,00

(auf Wunsch mit Kaluga Kaviar)

(su desiderio con caviale Kaluga)

+ € 8,00

CERVARO DELLA SALA 2017 – CASTELLO DELLA SALA

GLAS € 9,40

VON BERG UND WIESEN DALLE MONTAGNE E DEI PRATI

Shabu Shabu vom Rittner Wagyrind
vom Oberwaidacherhof mit Gemüse
(japanisches Feuertopf-Gericht)
BALADIN "WAYAN" VOM FASS 0,33L

Shabu Shabu dal manzo Wagyu del
maso Oberwaidacherhof con verdure
(Piatto giapponese)

€ 27,00

€ 4,50

Französische Miéral Taube
mit Weinbeerenjus, Rote Bete
und Zuckerwurz vom Aspingerhof
PINOT NOIR MALTERDINGER 2016 – BERNHARD HUBER

Piccione Miéral francese
con jus d'acino d'uva, barbabietola
rossa e sedanina del maso Aspinger

€ 23,70

GLAS € 5,50

Rinderfilet
mit Pecannusskruste,
Schwarzwurzelcreme und Fenchel
CHÂTEAU CANTEMERLE 2013/2014 – CHÂTEAU CANTEMERLE

Filetto di manzo
in crosta di noce Pecan,
crema di scorzonera e finocchio

€ 27,00

GLAS € 11,50

Wiener Schnitzel
mit Preiselbeeren und Röstkartoffeln
MERLOT RISERVA BRENN TAL 2016 – KELLEREI KURTATSCH

Bistecca alla milanese
con mirtilli rossi e patate arrostate

€ 16,00

GLAS € 7,80

Tiroler Zwiebelrostbraten
mit Bratkartoffeln
und gedünsteten Karotten
CUVÉE „LODENWIRT“ 2018 – WEINGUT PETER SÖLVA

Arrosto 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:

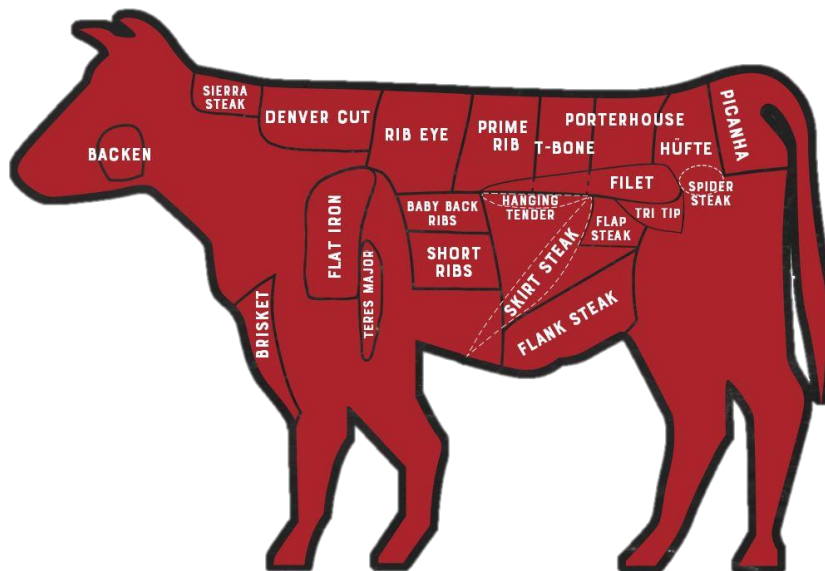
Wasser wird entzogen, dadurch wird der Geschmack konzentriert. Enzyme werden aktiviert wodurch das Fleisch zart wird und sich der Geschmack entwickelt. Sauerstoff fördert die Entwicklung spezieller Aromen.

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!

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"	€ 11,00
Opalys Schokolade mit Blueberry und Tonka MOSCATO D'ASTI 2017 – FONTANAFREDDA	Cioccolato Opalys con mirtilli e Tonka	€ 9,50 GLAS € 4,00
Pecannuss, Dulcey Schokolade und Karamell L'ECRU PASSITO 2014 – CANTINA FIRRIATO	Noce di pecan, cioccolato Dulcey e caramello	€ 10,00 GLAS € 6,00
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 ROSENMUSKATELLER 2017 – KLOSTERKELLEREI MURI GRIES	Selezione di formaggi da Hansi Baumgartner Degust	€ 11,00 GLAS € 6,50
Calzone Nougat Nougatcreme & Mascarpone	Calzone Gianduia Gianduia & mascarpone	€ 8,00

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
Wippland • Freienfeld
Siebenföcher • Meran

Das Gemüse

Unterthiner • Blumau
Aspinger Hof • Barbian

Alles aus Meer und Fluss

Gastro Fresh • Blumau
Longino & Cardinal • 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
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 GETRÄNKE 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

