



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 Lodewirt!

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 & Lodewirt-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 & Lodewirt Team





OFFENE WEINE

VINI PER CALICE

SCHAUMWEINE - SPUMANTE

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

WEISSWEINE – VINI BIANCHI

Chardonnay vom Fass / alla spina Glas € 2,00

7/10 WEINE

Sauvignon Blanc Winkl 2017 – Kellerei Terlan Glas € 4,00 Flasche 0,75l € 24,00

Müller Thurgau «Graun» 2017 – Kellerei Kurtatsch Glas € 4,30 Flasche 0,75l € 26,00

Weißburgunder in der Lamm 2015 – Weingut Abraham Glas € 5,00 Flasche 0,75l € 30,00

Riesling 2017 – Weingut Köfererhof Glas € 5,10 Flasche 0,75l € 31,00

Cuvée Stoan 2016 – Kellerei Tramin Glas € 6,00 Flasche 0,75l € 33,00

ROTWEINE – VINI ROSSI

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

7/10 WEINE

Lagrein Lareith 2015 – Erste & Neue Kellerei Glas € 3,70 Flasche 0,75l € 22,00

St. Magdalener Huck am Bach 2017 – Kellerei Bozen Glas € 4,00 Flasche 0,75l € 23,00

Nerello Mascalese 2014 – Benanti Glas € 5,90 Flasche 0,75l € 35,00

Amistar Cuvée Rosso 2015 – Weingut Peter Sölva Glas € 6,50 Flasche 0,75l € 39,00

Cabernet Franc Amistar 2015 – Weingut Peter Sölva Glas € 7,40 Flasche 0,75l € 44,00

Blauburgunder Praepostitus 2015 – Stiftskellerei Neustift Glas € 7,70 Flasche 1,50l € 99,00

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

Burrata auf lauwarmen eingelegten Tomaten und hausgemachtem Baguette	Burrata su pomodori tiepidi e baguette fatto in casa	€ 11,80
BERLUCCHI '61 SATEN – FRANCIACORTA		GLAS € 6,00
Tatar vom heimischen Rind mit Puntarelle und hausgemachtem Selleriesamenbrot	Tartara di manzo nostrano con puntarelle e pane ai semi di sedano fatto in casa	€ 13,50
CABERNET FRANC AMISTAR 2015 – WEINGUT PETER SÖLVA		GLAS € 7,40
Vitello tonnato Lodenwirt	Vitello tonnato Lodenwirt	€ 11,40
CUVEE STOAN 2016 – KELLEREI TRAMIN		GLAS € 6,00
Makrele mit Orange, Fenchel und Dillöl	Sgombro con arancia, finocchio e olio all'aneto	€ 12,40
RIESLING 2017 – WEINGUT KÖFERERHOF		GLAS € 5,10

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

SPECK, SPECK, SPECK

Selektionierte Räucherspezialitäten	Tagliere di affumicati selezionati	€ 12,80
ST. MAGDALENER HUCK AM BACH 2017 – KELLEREI BOZEN		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 € 9,20
Con fettine di pollo € 11,30
Con fettine di filetto di manzo € 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

Brennsuppe mit Garnelen
und Thymian

Zuppa di farina tostata
con gamberetti e timo € 7,80

Parmesancremesüppchen
mit Culatello-Grissino

Crema di parmigiano
con grissino e culatello € 7,40



WARME VORSPEISEN

PRIMI PIATTI

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Parmesan und Butter	Mezzelune ripiene di spinaci e ricotta con parmigiano e burro	€ 9,80
Carnaroli-Risotto mit Steinpilzaroma WEIßBURGUNDER IN DER LAMM 2015 – WEINGUT ABRAHAM	Risotto Carnaroli con aroma ai porcini	€ 12,80 GLAS € 5,00
Hausgemachte Lasagne	Lasagne fatte in casa	€ 9,10
Schwarzbrot-Tortelli gefüllt mit Petrella, dazu Speckschaum, Lauch und Sellerie SAUVIGNON BLANC WINKL 2017 – KELLEREI TERLAN	Tortelli di pane nero ripieni di petrella con spuma di speck, porri e sedano	€ 11,70 GLAS € 4,00
Rote Beete Bandnudeln mit Mohn, Räucherlachs und Zuckerschoten MÜLLER THURGAU "GRAUN" 2017 – KELLEREI KURTATSCH	Tagliatelle di barbabietola rossa con papavero, salmone affumicato e taccole	€ 10,40 GLAS € 4,30
Hirtenmaccheroni	Maccheroni alla pastora	€ 9,10

VEGETARISCHES GERICHT

PIATTO VEGETARIANO

Indische Maisröllchen (Tikia) mit Joghurtsauce und Chimichurri BALADIN – OPEN WHITE 0,33 LT	Involtini al mais (Tikia) con salsa di yogurt e chimichurri	€ 15,50 GLAS € 4,50
--	---	------------------------



AUS MEER UND SEE

DAL MARE E DAL LAGO

Kabeljau mit jungem Gemüse
in Safransud und Kapern

CUVEE STOAN 2016 – KELLEREI TRAMIN

Merluzzo con verdura,
salsa allo zafferano e capperi

€ 19,70

GLAS € 6,00

VON BERG UND WIESEN

DALLE MONTAGNE E DEI PRATI

Leicht lackierter Milchferkelbauch
mit Orangen - Kalbsjus, Selleriecreme
und Erdnussgrammel

BLAUBURGUNDER PRAEPOSITUS 2015 – STIFTSKELLEREI NEUSTIFT

Pancia di maialino al latte laccato
con jus di vitello e arancia,
crema di sedano e arachidi

€ 18,90

GLAS € 7,70

Geschmorte Rinderzwischenrippe
mit Petersilienwurzel, Röstzwiebeln
und Frühlingslauch

AMISTAR CUVÉE ROSSO 2015 – WEINGUT PETER SÖLVA

Entrecôte di manzo brasato
con radice di prezzemolo,
cipolle arrostate e porri primaverili

€ 20,80

GLAS € 6,50

Heimisches Rindsfilet
mit Schüttelbrotkruste, leicht
angeräuchertem Kartoffelschaum und
Kräuterseitlingen

NERELLO MASCALESE 2014 - BENANTI

Filetto di manzo nostrano
in crosta di pane duro,
spuma di patate affumicate
e cardoncelli

€ 26,00

GLAS € 5,90

Wiener Schnitzel
mit Preiselbeeren und Röstkartoffeln

Bistecca alla milanese
con mirtilli rossi e patate arrostate

€ 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:

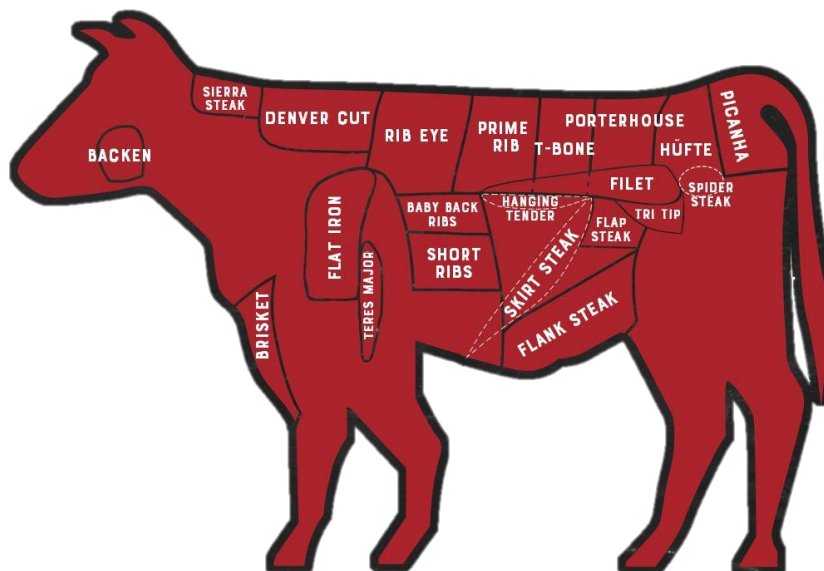
Wasser wird entzogen, dadurch wird der Geschmack konzentriert. Enzyme werden aktiviert wodurch das Fleisch zart wird und sich der Geschmack entwickelt. Sauerstoff fördert die Entwicklung spezieller Aromen.

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
Buchweizeneis mit brauner Butter, Pfunderer „Grantn“ und karamellisiertem Krapfenblatt ROSENMUSKATELLER 2014 – WEINGUT MURI GRIES	Gelato al grano saraceno con burro dorato, mirtilli rossi di Fundres e frittella caramellata	€ 7,90 GLAS € 6,50
Weißer Schokolade, Grand Marnier, Orange und Mandeleis L'ECRÙ PASSITO 2013 – CANTINA FIRRIATO	Cioccolato bianco, Grand Marnier, arancia e gelato alle mandorle	€ 9,50 GLAS € 6,00
Schokoladenaufwurf Valrhona (15min.) FATTO A DUE MANI – BRANDY ITALIANO	Soufflé al cioccolato "Valrhona" (15min.)	€ 8,30 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
Käseauswahl von Hansi Baumgartner Degust ROSENMUSKATELLER 2014 – WEINGUT MURI GRIES	Selezione di formaggi da Hansi Baumgartner Degust	€ 11,00 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
Siebenförcher • 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
Siebenförcher • 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#

