

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
Ziik Rosé Extra Brut—Tenuta Casenuove	5,00
Alma Assemblage 1—Bellavista	7,50
Champagne Brut—Thienot	11,50

WEISSWEIN—VINI BIANCHI

	GLAS
Chardonnay vom Fass / alla spina	2,50
Rapuje Langhe Bianco 2021—Giovanni Sordo	4,50
Cuvée Lodenwirt WEISS 2022—Peter Sölva	5,00
Sauvignon Blanc 2024—Weingut J. Hofstätter	5,00
Riesling Gutswein 2021—Weingut Kai Schätzel	5,50
Riesling Kabinett 2023—Weingut Kai Schätzel	6,00
Weißburgunder 2023—Michael Puff	6,00
Silvaner 2023—Daniel Sigmund	6,50
Verjus—Weißer Pfeffer—Sinevino (alkoholfrei)	6,50
Cuvée Stoa 2022—Kellerei Tramin	8,00

ROSÉ WEIN—VINI ROSÉ

	GLAS
RosaMara 2023—Costaripa	4,50

ROTWEIN—VINI ROSSI

	GLAS
Kalterer See vom Fass / alla spina	2,50
Vernatsch „Alte Reben“ 2024—Glögglhof Franz Gojer	4,50
Lagrein Scharfegg 2023—Weingut Pitzner	5,00
Cuvée Lodenwirt ROT 2020—Peter Sölva	5,00
Barbera d'Alba 2023—Crissante Alessandria	5,00
Chateau Couhins 2019	6,50
Blauburgunder 2022—Schloss Englar	6,50
Soma 2020—Kellerei Kurtatsch	7,00

WEIL WIR CABREO LIEBEN... UND CABREO CLUB RESTAURANT SIND

Cabreo Il Borgo 2021—Tenute del Cabreo	9,50
--	------

SÜSSWEIN—VINI DOLCI

		GLAS
Tawny Port—Quinta do Noval	0,05 l	5,50
Marsala Superiore Riserva Oro—Buffa	0,05 l	5,50
Riesling Kabinett 2023—Weingut Kai Schätzel	0,1 l	6,00

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

Champagne Brut—Thienot Glas 11,50

Büffelmozzarella | Culatello | Tomate | Ciabatta Crostini 16,80
Mozzarella di bufala | Culatello | pomodoro | crostini di ciabatta A | G | H

Silvaner 2023—Daniel Sigmund Glas 6,50

Marinierter Bio Lachs | Avocado | Sauerrahm | Kräuter vom Aspingerhof 17,20
Focaccia

Salmone Bio marinato | avocado | panna acida A | D | G | L | M
erbe dal maso Aspinger | focaccia

Riesling Gutswein 2021—Weingut 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

Cabreo Il Borgo 2021—Tenute del Cabreo Glas 9,50

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

Alma Assemblage 1—Bellavista Glas 7,50

SPECK, SPECK, SPECK

Räucherspezialitäten von unseren Schweinen | Apfel-Meerrettichmousse | Gurke 15,90
Affumicati dei nostri maiali | mousse di mela e rafano | cetrioli G | M

mit regionalem Käse + 5,00
con formaggio regionale A | G | H

Vernatsch „Alte Reben“ 2024—Glöggelhof Franz Gojer Glas 4,50



SUPPEN—ZUPPE

Speckknödelsuppe (15 min.) 8,50
Canederli di speck in brodo (15 min) A | C | G | H



Luftige Gazpacho Andaluz | Büffelmozzarella 6,20
Espuma di gazpacho andaluz | mozzarella di bufala A | G | L



SALATVARIATIONEN—INSALATE

	In Sesam gebackene Feta bunte Salate Mango Dressing	15,30
	Feta frita in sesamo insalata dressing al mango	A C G N
	<i>Riesling Kabinett 2023—Weingut Kai Schätzel</i>	<i>Glas 6,00</i>
	Roher Artischockensalat Honigmelone Minze Ziegenfrischkäse in Ciabatta	14,80
	Insalata di carciofi crudi melone menta formaggio fresco di capra in ciabatta	A G
	<i>Verjus—Weißer Pfeffer—Sinevino (alkoholfrei)</i>	<i>Glas 6,50</i>
	Nizza Salat Gelbflossen Thunfisch	16,90
	Insalata Nizza tonno pinne gialle	D
	<i>Weißburgunder 2023—Michael Puff</i>	<i>6,00</i>
	Caesar Salat (Hühnerbrust Maikönigherzen Tomaten Parmesan)	16,50
	Insalata Caesar (petto di pollo cuori d'insalata lattuga pomodori parmigiano)	A C G M
	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

	Pfifferlingsrisotto	17,30
	Risotto ai finferli	A G
	<i>Sauvignon Blanc 2024—Weingut J. Hofstätter</i>	<i>Glas 5,00</i>
	Kartoffel Tortelli Pappa al Pomodoro Rucola	16,10
	Tortelli di patate pappa al pomodoro rucola	A G H
	<i>Lodenbeer Brut—Guggenbräu</i>	<i>0,375lt 9,50</i>
	Bucatini Tomate Garnelen Basilikum	17,50
	Bucatini pomodoro gamberi basilico	A B C G
	<i>Rapuje Langhe Bianco 2021—Giovanni Sordo</i>	<i>Glas 4,50</i>
	Lodenwirt's 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>
	Ofenfrische Lasagne	11,50
	Lasagne alla Bolognese	A C G L
	<i>RosaMara 2023—Costaripa</i>	<i>Glas 4,50</i>



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

Heilbutt Pfirsich Pfifferlinge Mandeln Liebstöckel Duftreis	32,50
Ippoglosso pesca finferli mandorle levistico riso profumato	A D G H
<i>Cuvée Stoan 2022—Kellerei Tramin</i>	<i>Glas 8,00</i>

VON BERG UND WIESEN—DALLE MONTAGNE E DEI PRATI

Gulasch vom heimischen Hirsch Pfifferlingsknödel Blaukraut	26,80
Gulasch di cervo nostrano canederli ai finferli crauti rossi	A C G H L O
<i>Soma 2020—Kellerei Kurtatsch</i>	<i>Glas 7,00</i>

Gebackene Lammkoteletts Humus Edamame Tsatsiki	29,50
Costolette d'agnello fritte humus edamame Tsatsiki	A C F G H N
<i>Barbera d'Alba 2023—Crissante Alessandria</i>	<i>Glas 5,00</i>

Rindsfilet Pastinake Steinpilzkrapfen Gemüse vom Apsingerhof	36,00
Filetto di manzo pastinaca "krapfen" ai porcini verdura dal maso Apsinger	A C G L O
<i>Chateau Couhins 2019</i>	<i>Glas 6,50</i>

Schnitzel Wiener Art Preiselbeeren Röstkartoffeln	19,00
Bistecca alla milanese mirtilli rossi patate arrostate	A C G
vom Kalb / di vitello	+ 5,00
<i>Blauburgunder 2022—Schloss Englar</i>	<i>Glas 6,50</i>

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
3 Gänge mit alkoholfreier Begleitung	66,00	3 portate con abbinamento analcolico	66,00
4 Gänge	54,00	4 portate	54,00
4 Gänge mit Weinbegleitung	80,00	4 portate con abbinamento di vino	80,00
4 Gänge mit alkoholfreier Begleitung	80,00	4 portate con abbinamento analcolico	80,00

Allergien und Intoleranzen können nur nach Vorankündigung berücksichtigt werden.	Allergie e intolleranze possono essere soddisfatte solo previo accordo.
Pro Tisch werden einheitliche Menüs serviert.	I menu vengono serviti per tavolo.
Kann bis 13:15 und 20:30 Uhr bestellt werden.	Possono essere ordinati fino alle 13.15 e 20.30.

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

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

ZUM ABSCHLUSS—E ALLA FINE

Marillenknödel | Zimtbrösel | Vanillesauce | Joghurteis (15 min.) 12,00
Canederli dolci all'albicocca | cannella | salsa alla vaniglia (15 min) A | C | G | H
gelato allo yogurt

Riesling Kabinett 2023—Weingut Kai Schätzel Glas 6,00

Kirsche | Salzkaramell | Schokolade 11,80
Ciliege | caramello salato | cioccolato A | C | G | H | O

Marsala Superiore Riserva Oro—Buffa Glas 5,50

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

Twany Port—Quinta do Noval Glas 5,50

Selektionierter Käse von Capriz und Hansi Baumgartner—Degust 17,00
Selezione di formaggi del Capriz e di „Hansi Baumgartner Degust“ A | G | H

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, PERCHÉ ...



WO KOMMEN UNSERE LECKEREN ZUTATEN HER?

DA DOVE PROVENGONO I NOSTRI GUSTOSI INGREDIENTI?

DIE SPECIAL CUTS

Metzgerei Hannes Mair • Terlan
Wagyu • Rottensteiner Ritten
Wippland • Freienfeld
Siebenföcher • Meran
Metzgerei Ploner • Lajen
Höller Martin • Jenesien
Puschtra Vieh • Welsberg

DAS GEMÜSE

Unterthiner • Blumau
Aspinger Hof • Barbiano
Kirnig Hof • Aldein

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 Hannes Mair • Terlan
Wagyu • Rottensteiner Renon
Wippland • Campo di Trens
Siebenföcher • Merano
Macelleria Ploner • Laion
Höller Martin • San Genesio
Puschtra Vieh • Monguelfo

LA VERDURA

Unterthiner • Prato all' Isarco
Maso Aspinger • Barbiano
Maso Kirnig • Aldino

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:

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