



# 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

Berlucchi' 61 Saten – Franciacorta	Glas € 6,00	Flasche 0,75l	€ 35,00
Alta Langa Riserva 2012 – Fontanafredda	Glas € 6,00	Flasche 0,75l	€ 35,00

### WEISSWEINE – VINI BIANCHI

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

#### 7/10 WEINE

Vermentino Bolgheri 2017 – Tenuta Guado al Tasso	Glas € 3,70	Flasche 0,75l	€ 22,00
Gewürztraminer Tradition 2017 – Kellerei Terlan	Glas € 3,90	Flasche 0,75l	€ 23,00
Kerner Praepositus 2018 – Stiftskellerei Neustift	Glas € 4,30	Flasche 0,75l	€ 26,00
Nosiola Bio 2016 – Azienda Agricola Salvetta	Glas € 4,50	Flasche 0,75l	€ 27,00
Sylvaner 2018 – Thomas Dorfmann	Glas € 4,50	Flasche 0,75l	€ 27,00

### ROSÈ WEINE – VINI ROSÈ

Grottaia Rosé 2018 – Caccia al Piano	Glas € 3,40	Flasche 0,75l	€ 20,00
--------------------------------------	-------------	---------------	---------

### 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	€ 24,00
Lagrein Lareith 2015/2016 – Kellerei Erste & Neue	Glas € 4,00	Flasche 0,75l	€ 24,00
Barbera D'Asti Superiore 2016 – Valle Asinari	Glas € 4,90	Flasche 0,75l	€ 29,00
Il Bruciato 2017 – Tenuta Guado al Tasso	Glas € 5,00	Flasche 0,75l	€ 30,00
Pinot Noir Ried-Altenberg 2015 – Wohlmuth	Glas € 6,20	Flasche 0,75l	€ 37,00
Merlot da Solo 2005 – Marchesi di Gresy	Glas € 6,50	Flasche 0,75l	€ 39,00
Lagrein Riserva 2015/2016 – Anstz Waldgries	Glas € 7,20	Flasche 0,75l	€ 43,00

### SÜSSWEINE – VINI DOLCI

Goldmuskateller 2017/2018 – Kellerei Kaltern	Glas € 3,00	Flasche 0,75l	€ 18,00
Tawny Port – Quinta do Noval	Glas € 3,50	Flasche 0,75l	€ 28,00



# ZUM EINSTIEG

## ANTIPASTI

---

Burrata mit bunten Tomaten und Basilikumfocaccia NOSIOLA BIO 2016 – AZIENDA AGRICOLA SALVETTA	Burrata con pomodori colorati e focaccia al basilico GLAS € 4,50	€ 11,80
Tatar vom heimischen Rind mit Toastbrot dazu Bauernbutter vom Knollhof in Lappach GROTTAIA ROSÉ 2018 – CACCIA AL PIANO	Tartara di manzo nostrano con toast e burro del maso Knoll di Lappago GLAS € 3,40	€ 14,50
Angebratenes Rehrücken-Carpaccio mit eingelegten Pfifferlingen, Zupfsalat und geraspelter Belper Knolle SYLVANER 2018 – THOMAS DORFMANN	Carpaccio arrosto di sella di capriolo con gallinacci in salamoia, insalata e rapa "Belper" grattugiata GLAS € 4,50	€ 11,40
Nardin Gourmet Anchovis (Sardellenfilets) mit französischer Butter und hausgemachtem Baguette ALTA LANGA RISERVA 2012 – FONTANAFREDDA	Acciughe Gourmet Nardin Anchovis sott'olio d'oliva con burro francese e baguette fatto in casa GLAS € 6,00	€ 10,50
Honigmelone mit Zibello Culatello (36 Monate), Parmesanspänen und Rosmarin-Grissino	Cantalupo con culatello di Zibello (36 mesi), grana e grissino al rosmarino	€ 11,20

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

---

<b>Bunter Blattsalat Teller</b> 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

---

Wildconsommé mit Kräuter-Steinpilzknödel	Consommé di selvaggina con canederli alle erbe e porcini	€ 7,50
Tomaten Gazpacho mit Obervintler Edelflusskrebs	Gazpacho di pomodori con gambero nobile di fiume di Vandoies	€ 12,50
GROTTAIA ROSÉ 2018 – CACCIA AL PIANO		GLAS € 3,40



# WARME VORSPEISEN

## PRIMI PIATTI

---

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Parmesan und Butter	Mezzelune ripiene di spinaci e ricotta con parmigiano e burro	€ 9,80
Gerstenrisotto mit Steinpilzen und Petersilienöl VERMENTINO BOLGHERI 2017 – TENUTA GUADO AL TASSO	Orzotto con porcini e olio al prezzemolo	€ 12,80 GLAS € 3,70
Hausgemachte Lasagne	Lasagne fatta in casa	€ 9,10
Hausgemachte Bandnudeln mit Wildragout BARBERA D'ASTI SUPERIORE 2016 – VALLE ASINARI	Tagliatelle fatte in casa con ragù di selvaggina	€ 12,90 GLAS € 4,90
Polentaknödel gefüllt mit Knollhof-Graukäse, Schüttelbrotbutter und Zwiebelchutney GEWÜRZTRAMINER TRADITION 2017 – KELLEREI TERLAN	Canederli di polenta ripieni di formaggio locale del maso Knoll, burro di pane duro e chutney di cipolle	€ 11,00 GLAS € 3,90
Hirtenmaccheroni	Maccheroni alla pastora	€ 9,10

# VEGETARISCHES GERICHT

## PIATTO VEGETARIANO

---

Hanfpfannkuchen mit griechischem Joghurt, Haselnussdukkah und Chimichurri BALADIN SUPER BITTER VOM FASS	Crespelle con farina di semi di canapa con yogurt greco, dukkah alle nocciole e chimichurri	€ 13,00 GLAS € 4,50
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------



# AUS MEER UND SEE DAL MARE E DAL LAGO

---

Zanderfilet  
mit Vinschger Blumenkohl  
dazu Roggencrunch,  
Speckschaum und Pfifferlinge  
ALTA LANGA RISERVA 2012 – FONTANAFREDDA

Filetto di lucioperca  
con cavolfiore della Val Venosta,  
croccante di segale,  
spuma di speck e gallinacci

€ 20,40

GLAS € 6,00

# VON BERG UND WIESEN DALLE MONTAGNE E DEI PRATI

---

Geschmorte Kalbswange  
auf Kartoffelcreme,  
gegrillten Steinpilzen,  
Lauch und Speck  
MERLOT DA SOLO 2005 – MARCHESI DI GRESY

Guancia di vitello brasata  
su crema di patate,  
porcini alla griglia,  
porri e speck

€ 18,40

GLAS € 6,50

Hirschrücken  
mit cremiger Buchweizenpolenta,  
Aspinger Hof Mangold,  
Steinpilzaroma und Preiselbeerjus  
LAGREIN RISERVA WALDGRIES 2015/2016 – ANSITZ WALDGRIES

Sella di cervo con polenta cremosa  
di grano saraceno, bietole del maso  
Aspinger, aroma di porcini  
e succo di mirtilli rossi

€ 21,70

GLAS € 7,20

Rinderfilet mit Pfifferling-Kruste  
auf Tonka-Rosmarin gewürzter  
Selleriecreme und Sommergemüse  
IL BRUCIATO 2017 – TENUTA GUADO AL TASSO

Filetto di manzo in crosta di gallinacci  
su crema di sedano con aromi di  
Tonka e rosmarino e verdura estiva

€ 26,00

GLAS € 5,00

Wiener Schnitzel  
mit Preiselbeeren und Röstkartoffeln  
BLAUBURGUNDER RIED ALTENBERG 2015 – WOHLMUTH

Bistecca alla milanese  
con mirtilli rossi e patate arrostate

€ 15,60

GLAS € 6,20

Tiroler Zwiebelrostbraten  
mit Bratkartoffeln  
und gedünsteten Karotten  
LAGREIN LAREITH 2015/2016 – ERSTE & NEUE KELLEREI

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

€ 18,00

GLAS € 4,00



# ★ 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:

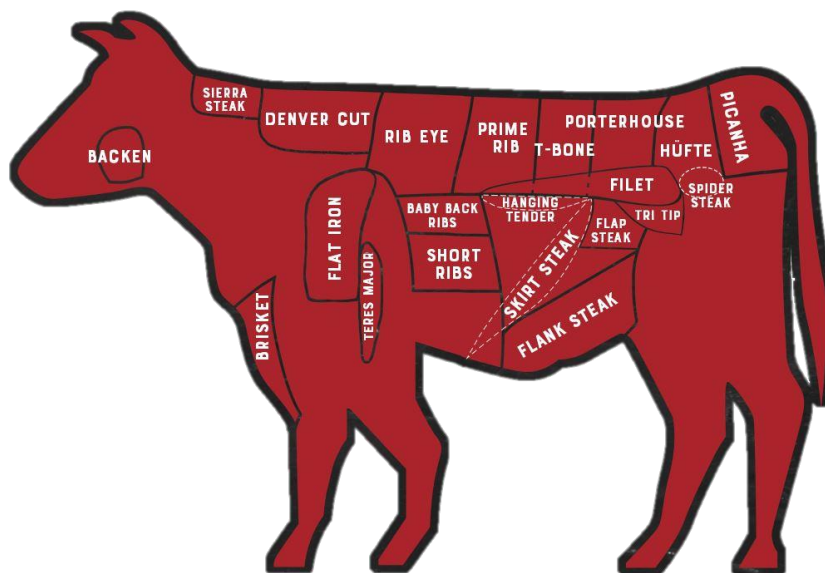
Wasser wird entzogen, dadurch wird der Geschmack konzentriert. Enzyme werden aktiviert wodurch das Fleisch zart wird und sich der Geschmack entwickelt. Sauerstoff fördert die Entwicklung spezieller Aromen.

## 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
Vinschger Marillenknödel in Zimtbrösel gewälzt, dazu Vanillecreme und hausgemachtes Sauerrahm-Eis (15 Minuten) GOLDMUSKATELLER 2017/2018 – KELLEREI KALTERN	Gnocchi ripieni di albicocche della Val Venosta arrotolate nelle grattugie alla cannella con crema di vaniglia e gelato di panna acida fatto in casa (15 minuti)	€ 8,70 GLAS € 3,00
Moelleux au Chocolat mit eingelegten Rittner Kirschen und Käsekuchen-Eis TAWNY PORT – QUINTA DO NOVAL	Moelleux au Chocolat con confit di ciliegie di Renon e gelato di ricotta	€ 8,10 GLAS € 3,50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	Strudel di mele fatto in casa con salsa alla vaniglia	€ 5,60
Tiramisù im Glas	Tiramisù servito nel bicchiere	€ 5,80
Blauer Höhlengenuss (Blauschimmelkäse) mit Schwarzbeere, Buchweizen, Zitronenhonig und Nussbrot KOHL APFEL – HOLUNDERBLÜTE	Formaggio "Höhlengenuss" con mirtillo, grano saraceno, miele al limone e pane alle noci	€ 8,30 € 2,90

## ICE, ICE BABY

Und was wenn der Hunger  
nicht ausreicht für ein Dessert?!  
Für ein hausgemachtes Eis reicht er bestimmt...  
Werft einen Blick in unsere Eisvitrine,  
denn unser Eis macht heiß 😊

€ 1,50 pro Kugel

## ICE, ICE BABY

Cosa fare se la fame non basta per un dolce?!  
Per un gelato fatto in casa basta sicuramente...

Date un'occhiata alla nostra vetrina al bar 😊

€ 1,50 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  
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 SO<sub>2</sub>, 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 SO<sub>2</sub> 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

