

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

DAS GEFUHL IN EIN FRISCH GEBACKENES BROT ZU BEIBEN... HANDMADE HAPPINESS! FELICITA FATTA IN CASA: PANE APPENA SFORNATO, TUTTO A MORDERE



Mehl, Wasser und Salz.

Viel mehr braucht Bäcker Andreas nicht, der mit Laib und Seele unsere hauseigene Bäckerei rockt. Vielleicht noch ein bisschen Korn aus dem Pustertal, Hefe (aber wenig!) und vor allem: viiiiiel Zeit. Chemischen Blödsinn lässt er weg.

Sein Brot aus Natursauerteig überzeugt auf ganzer Linie und ist noch dazu bestens bekömmlich. Probieren Sie es selbst!

Wir finden: Brotbacken ist Kunst – Handwerkskunst.

Supplement Brot 3,00

Al nostro panettiere Andreas bastano la propria passione e pochi ingredienti per sfornare felicità.

Farina, acqua e sale, tutto qui. Magari anche una manciata di grano dalla Val Pusteria e un pizzico (ma solo un pizzico) di lievito... ma soprattutto tanto, tanto tempo. Niente sostanze chimiche. Il suo pane fatto con la pasta madre naturale è squisito così, e anche leggero e facile da digerire.

Provare per credere!

Per noi, fare il pane è una vera arte artigiana. L'arte di produrre felicità.

Supplemento pane 3,00



Noch Fragen? Unsere Servicecrew versorgt Sie mit weiteren Informationen.

P.S.: Nehmen Sie ein Stück Lodenwirt mit nach Hause... Unser leckeres Brot können Sie nach Verfügbarkeit direkt vor Ort beziehen oder ganz einfach vorbestellen.

Avete altre domande? I nostri collaboratori saranno lieti di darvi qualche info in più.

Portate a casa un pezzo di Lodenwirt. . . Il nostro delizioso pane può essere acquistato direttamente in loco, in base alla disponibilità, o semplicemente preordinato.

OFFENE WEINE VINI PER CALICE



SCHAUMWEIN—SPUMANTE

	GLAS		FLASCHE
Praeclarus—Kellerei St. Pauls	6,00	0,75 l	35,00
Champagne Blanc de Noir—Champagne Palmer & Co.	11,50	0,75 l	69,00

WEISSWEIN—VINI BIANCHI

	GLAS		FLASCHE
Chardonnay vom Fass / alla spina	2,50		
Riesling 2020—Weingut Kai Schätzel	4,00	0,75 l	24,00
Vermentino di Monteverro 2019—Monteverro	4,40	0,75 l	26,00
Gamlitz Sauvignon Blanc 2020—Weingut Sattlerhof	4,70	0,75 l	28,00
De Silva Pinot Bianco 2020—Weingut Peter Sölva	5,00	0,75 l	30,00
Zeltinger Sonnenuhr Riesling Kabinett 2019—Selbach Oster	5,50	0,75 l	33,00
Luigi & Giovanna 2019—Società Agricola Barberani	6,60	0,75 l	39,00
Chablis 2020—Domaine Droin Jean-Paul & Benoît	7,20	0,75 l	42,00

ROSÈ WEIN—VINI ROSÉ

	GLAS		FLASCHE
De Silva Perrosè 2021—Weingut Peter Sölva	4,50	0,75 l	27,00

ROTWEIN—VINI ROSSI

	GLAS		FLASCHE
Kalterer See vom Fass / alla spina	2,50		
St. Magdalender 2020—Kellerei Bozen	4,00	0,75 l	24,00
Malbec Reserva 2017—Terrazas de los Andes	4,60	0,75 l	27,00
Lagrein Scharfegg 2020—Weingut Pitzner	4,70	0,75 l	28,00
Cuvée Lodenwirt 2019—Weingut Peter Sölva	5,00	0,75 l	30,00
Pigeno Pinot Nero 2019—Weingut Stroblhof	6,60	0,75 l	39,00
Rioja Reserva 2016—Bodegas Marqués de Murrieta	6,60	0,75 l	39,00

AUS LODENWIRT'S SCHATZKAMMER

Brunello di Montalcino 2012—Il Poggione	10,00	0,75 l	59,00
---	-------	--------	-------

SÜSSWEIN—VINI DOLCI

	GLAS		FLASCHE
Goldmuskateller 2021—Kellerei Kaltern	4,50	0,75 l	27,00
Graham's LBV Port 2014—W. & J. Graham's Port	5,50	0,75 l	44,00
Zeltinger Sonnenuhr Riesling Kabinett 2019—Selbach Oster	5,50	0,75 l	33,00

Fragen Sie unsere Servicecrew nach der Weinkarte mit über 450 Positionen!
Si informi presso il nostro personale per la carta dei vini con più di 450 posizioni!

NEUE KREATIONEN NUOVE CREAZIONI



ZUM EINSTIEG—ANTIPASTI

Sashimi vom Lachs | Burrata | Kräuter | Focaccia 16,90

Sashimi di salmone | Burrata | erbe | focaccia

Riesling 2020—Weingut Kai Schätzel Glas 4,00

Kalbskopf im Ciabattamantel | Tomatenbutter | Zwiebel | Radieschen 14,50

Testina di vitello in crosta di ciabatta | burro al pomodoro | cipolla | ravanello

De Silva Pinot Bianco 2020—Weingut Peter Sölva Glas 5,00

SALATVARIATIONEN—INSALATE

 Sommersalat | Waldbeeren | Ziegenfrischkäse im Strudelteigblatt 14,00

Insalata estiva | frutti di bosco | formaggio di capra in pasta filo

 Salat | Büffelmozzarella | Avocado 15,30

Kichererbsen | Zwiebel | hausgemachtes Knäckebröt

Insalata | mozzarella bufala | avocado | ceci | cipolla | pane croccante fatto in casa

SUPPEN—ZUPPE

 Brennesselschaumsüppchen | Schafricotta | Zitrus | Pioppini 9,80

Vellutata d'ortica | ricotta di pecora | agrumi | pioppini

 Dry Aged Rinderauszug | Zweierlei Knödel (Kitzleberknödel & Speckknödel) (15min) 10,50

Essenza di manzo Dry Aged | duetto di canederli (fegato di capretto & speck) (15min)

SPECK, SPECK, SPECK

 Hausgereifter Speck | Kaminwurze | Apfel-Meerrettichmousse 14,50
hausgemachtes Bauernbreatl

Speck fatto in casa | "Kaminwurze" | mousse di mela e rafano
"Breatl" fatto in casa

St. Magdalener 2020—Kellerei Bozen Glas 4,00

Wir servieren auch Gerichte ohne Gluten oder Laktose!
Fragen Sie unser Service-Team für weitere Informationen.

Serviamo anche piatti senza glutine o lattosio!
Si informa presso il personale in sala.

NEUE KREATIONEN NUOVE CREAZIONI



WARME VORSPEISEN—PRIMI PIATTI

Hausgemachte Bucatini | Datterini Tomaten | Basilikum | Garnelen 16,00

Bucatini fatti in casa | pomodori Datterini | basilico | gamberi

Vermentino di Monteverro 2019—Monteverro Glas 4,40

Kartoffeltortelli | Pfifferlinge | Speckschaum | Petersiliencreme 16,00

Tortelli di patate | finferli | schiuma di speck | crema al prezzemolo

Chablis 2020—Domaine Droin Jean-Paul & Benoît Glas 7,20

„Vialone nano“ Risotto | Liebstöckel | Kräuterseitlinge vom Kirnighof 15,80

Risotto „Vialone nano“ | levistico | cardoncelli del maso Kirnig

Gamlitz Sauvignon Blanc 2020—Weingut Sattlerhof Glas 4,70

Asiatische Reispfanne | Ei | Chili | Koriander | Erdnuss 15,00

Padella di riso asiatica | uovo | chili | coriandolo | arachidi

Zeltinger Sonnenuhr Riesling Kabinett 2019—Selbach Oster Glas 5,50



AUS MEER UND SEE—DAL MARE E DAL LAGO

Thunfisch | Wasabi | wilder Blumenkohl | Panko | Cashewnüsse 28,50

Tonno | wasabi | cavolfiore selvatico | Panko | anacardi

Luigi & Giovanna 2019—Società Agricola Barberani Glas 5,00

VON BERG UND WIESEN—DALLE MONTAGNE E DEI PRATI

Variation vom Kaninchen | Thymianjus | Spinat | Schnittlauch-Quarkgnocchi 26,00

Variazione di coniglio | jus al timo | spinaci | gnocchi di ricotta ed erba cipollina

Pigeno Pinot Nero 2019—Weingut Stroblhof Glas 6,60

Einheimischer Hirschrücken | Mohn | Sellerie | Kirschen | Stielbrokkoli 29,00

Sella di cervo | papavero | sedano | ciliegia | broccoli

Malbec Reserva 2017—Terrazas de los Andes Glas 4,60

Für das gepflegte Gedeck verrechnen wir einen Zuschlag von 1,50€/Person.

Per il coperto curato c'è un supplemento di 1,50€/persona.

NEUE KREATIONEN NUOVE CREAZIONI



ÜBERRASCHUNGSMENÜ—MENÙ DI SORPRESA

Einfach die Seele baumeln lassen... Genießen Sie den Abend und lassen Sie sich von unserer Küche überraschen!	3 Gänge	40,00
Sie können zwischen 3 und 4 Gängen wäh- len und um alles Weitere kümmern wir uns. Gerne empfehlen wir Ihnen zu jedem Gang auch einen passenden Wein dazu.	3 Gänge mit Weinbegleitung	56,00
	4 Gänge	48,00
	4 Gänge mit Weinbegleitung	70,00
	Menüs können bis 20:45 Uhr bestellt werden.	

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 consi- gliarvi il vino che meglio la accompagna.	3 portate	40,00
	3 portate con abbinamento di vino	56,00
	4 portate	48,00
	4 portate con abbinamento di vino	70,00
	Menu possono essere ordinati fino alle 20.45.	

ZUM ABSCHLUSS—E ALLA FINE

Basilikum-Limettenparfait frische Waldbeeren	9,50
Semifreddo al basilico e lime frutti di bosco	
<i>Zeltinger Sonnenuhr Riesling Kabinett 2019—Selbach Oster</i>	<i>Glas 5,50</i>
Kokos-Joghurtmousse Weinberg Pfirsich	10,90
Mousse al cocco e yogurt pesca saturnina	
<i>Goldmuskateller 2021—Kellerei Kaltern</i>	<i>Glas 4,50</i>

ICE, ICE BABY 1,60

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!

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!

Fragen Sie unser Service-Team für weitere Informationen.
Si informa presso il personale in sala.



STEAK'S, SPECIAL CUTS & MORE



SIMMENTALER	—	SPRINZE	—	GRAUVIEH
Prime Rib		1000 g		70,00
Rib Eye		1000 g		70,00
T-Bone		1000 g		80,00
Porterhouse		1000 g		90,00

EXCLUSIV BEEF

WAGYU KREUZUNG	—	RUBIA GALLEGA
Prime Rib	1000 g	90,00
Rib Eye	1000 g	90,00
T-Bone	1000 g	100,00
Porterhouse	1000 g	110,00

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!

LODENWIRT'S KLASSIKER

LE NOSTRE SPECIALITA CLASSICHE



ZUM EINSTIEG—ANTIPASTI

Rindstartar | Butter vom Moarhof | hausgemachtes Vollkorn Toastbrot 16,00

Tartara di manzo | burro dal maso Moar | pane integrale tostato fatto in casa

Chablis 2020—Domaine Droin Jean-Paul & Benoît Glas 7,20

Große Portion porzione grande 21,00

Nardin Gourmet Anchovis (Sardellenfilets) 13,00
französische Butter | hausgemachtes Baguette

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

Champagne Blanc de Noirs—Champagne Palmer & Co. Glas 11,50

SALATVARIATIONEN—INSALATE

Bunter Blattsalat Teller	Piatto d'insalata mista	
mit Thunfisch und Zwiebel	con tonno e cipolla	10,00
mit Hühnerbrust	con fettine di pollo	12,00
mit Rindsfiletstreifen	con fettine di filetto di manzo	14,00

Salat vom Buffet 15—20 Sorten, sowie verschiedene Öle, Essig und Dressing 6,50

15—20 tipi d'insalata e di verdure con diversi oli, aceto e marinate dal buffet

Großer Salat vom Buffet Insalata grande dal buffet 13,00

WARME VORSPEISEN—PRIMI PIATTI

Haugemachte Schlutzkrapfen | Parmesan | Butter 12,50

Mezzelune ripieni di spinaci e ricotta | parmigiano | burro

Hausgemachte Lasagne 10,50

Lasagne fatta in casa

Lodenwirt's Hirtenmaccheroni 10,50

Maccheroni alla pastora „Lodenwirt“



LODENWIRT'S KLASSIKER

LE NOSTRE SPECIALITÀ CLASSICHE



VON BERG UND WIESEN—DALLE MONTAGNE E DEI PRATI

Rindsfilet | Tomaten-Estragonjus | Artischocken | Pfifferlinge | Kräuter 32,00

Filetto di manzo | jus al pomodoro e dragoncello | carciofi | finferli | erbe

Rioja Reserva 2016—Marqués de Murrieta Glas 6,60

Wienerschnitzel | Preiselbeeren | Röstkartoffeln 16,00

Bistecca alla milanese | mirtilli rossi | patate arrostate

Pigeto Pinot Nero 2019—Weingut Stroblhof Glas 6,60

Tiroler Zwiebelrostbraten 2.0 | Karotten | Gratin-Kartoffeln 23,00

Arrosto di manzo alla tirolese 2.0 | cipolle | carote | patate gratin

Cuvée Lodенwirt 2019—Weingut Peter Sölva Glas 5,00

ZUM ABSCHLUSS—E ALLA FINE

Lodenvariation 11,00

Variatione di dolci „Lodenwirt“

Hausgemachter Apfelstrudel | Vanillesauce 6,00

Strudel di mele fatto in casa | salsa alla vaniglia

Tiramisù im Glas 6,00

Tiramisù servito in bicchiere

Graham's LBV Port 2014—W. & J. Graham's Port Glas 7,40

Selektionierter Käse vom Capriz und Hansi Baumgartner—Degust 13,00

Selezione di formaggi del Capriz e di „Hansi Baumgartner Degust“

Calzone Nougat (Nougatcreme & Mascarpone) 8,50

Calzone Gianduia (Gianduia & mascarpone)

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 auf Meer und Fluss

Gastro Fresh • Blumau
Longino & Cardenal • Mailand
De Nardo • Brixen

Käse & Milchprodukte

Unterrotl • Ziegenkäse • Sexten
Brimi • Mozzarella • Brixen
Degust • Käseaffineur • Vahrn
Capriz • Feinkäserei • Vintl
Genussbunker • Käse • Montal

Diverses

Ahrntal Natur • Biogetreide • Lana
Untergasslerhof • Bio-Eier • Vintl
Samenkönig • Kürbisöl • Österreich

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

Unterrotl • formaggio di capra • Sesto
Brimi • mozzarella • Bressanone
Degust • affinatore formaggi • Varna
Capriz • formaggi di alta quota • Vandoies
Genussbunker • formaggi • Mantana

Varie

Ahrntal Natur • cereali bio • Lana
Untergasslerhof • uova biologiche • Vandoies
Samenkönig • Olio di zucca • Austria



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.

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.