



# 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







# ZUM EINSTIEG

## ANTIPASTI

---

Burrata auf Spargel-Tomatensalat  
und Rosmarin-Focaccia

Burrata su insalata di asparagi  
e pomodori con focaccia  
di rosmarino

€ 11,80

BERLUCCHI '61 SATEN – FRANCIACORTA

GLAS € 6,00

Tatar vom heimischen Rind  
mit marinierter Kresse  
und hausgemachtem Toast

Tartara di manzo nostrano  
con crescione marinata  
e toast fatto in casa

€ 13,50

VIGNA DEL CONVENTO DI CAPESTRANO 2014 – VALLE REALE

GLAS € 9,70

Gebackene Calamari  
und Gemüseringe mit Limettenmajo  
NOSIOLA 2016 – SALVETTA

Calamari e verdura frita  
con maionese al lime

€ 11,40

GLAS € 4,50

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

## SPECK, SPECK, SPECK

---

Selektionierte Räucherspezialitäten  
ST. MAGDALENER HUCK AM BACH 2017 – 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

---

Erbsencremesuppe mit Shiitakepilzen  
und Jakobsmuscheln

Crema ai pisello con fughi Shiitake  
e capi santi

€ 8,10

Speck-Dashi mit grünem Spargel,  
Kalbsfleisch und Schwarzbrotnudeln  
(wird mit Stäbchen serviert)

Dashi di Speck con asparagi verdi,  
vitello e pasta di pane nero  
(servito con bastoncini)

€ 7,50



# 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 Spargel SAUVIGNON BLANC WINKL 2017 – KELLREI TERLAN	Risotto Carnaroli con asparagi	€ 13,50 GLAS € 4,00
Hausgemachte Lasagne	Lasagne fatte in casa	€ 9,10
Sardische Bärlauch-Gnocchetti mit Meeresfrüchten BEAUJOLAIS LANTIGNIE 2017 – CHATEAU DES VERGERS	Gnocchetti sardi all'aglio orsino con frutti di mare	€ 12,90 GLAS € 4,70
Vollkorn-Kartoffeltaschen gefüllt mit Schaf-Ricotta, Cime di Rapa und Culatello-Schinken KERNER PRAEPOSITUS 2016 – STIFTSKELLEREI NEUSTIFT	Ravioli di segale e patate ripieni di ricotta di capra, cime di rapa e prosciutto Culatello	€ 11,20 GLAS € 4,30
Hirtenmaccheroni	Maccheroni alla pastora	€ 9,10

# VEGETARISCHES GERICHT

## PIATTO VEGETARIANO

---

Brennnesselpuffer mit Pecorinoschaum KOHLE APFEL – HOLUNDER	Blinis all'ortica con spuma di Pecorino	€ 14,00 € 2,90
---	--	-------------------



# AUS MEER UND SEE DAL MARE E DAL LAGO

---

Seeteufel mit Bulgur,  
Kräuterschaum und Puntarelle

RIESLING JACOBUS 2016/2017 – PETER JAKOB KÜHN

Rana pescatrice con bulgur,  
spuma d'erbe e puntarelle

€ 20,10

GLAS € 4,80

# VON BERG UND WIESEN DALLE MONTAGNE E DEI PRATI

---

Terlaner Margareten Spargel mit  
Pichler Schinken und Bozner Sauce

WEIßBURGUNDER IN DER LAMM 2016 – WEINGUT ABRAHAM

Asparagi di Terlano con prosciutto  
cotto "Pichler" e salsa bolzanina

€ 17,70

GLAS € 5,00

Lammrücken mit Morcheljus,  
Erbsenschoten und Süßkartoffel-  
Meerrettichcreme

VALPOLICELLA SUPERIORE 2015 – CANTINA TEZZA

Sella d'agnello con salsa di spugnole,  
taccole e puree di patate americane e  
rafano

€ 19,50

GLAS € 4,70

Zweierlei vom Milchkalb  
mit Kartoffelschaum und Ratatouille

MERLOT 2017 – KELLEREI TRAMIN

Duetto dal vitello al latte  
con spuma di patate e ratatouille

€ 20,80

GLAS € 3,70

Heimisches Rindsfilet  
in „Cafè de Paris“-Jus, Spargelcreme  
und Schichtkartoffeln

RUIT HOURA 2015 – CACCIA AL PIANO

Filetto di manzo nostrano  
in salsa di caffè de Paris,  
crema d'asparagi e patate

€ 26,00

GLAS € 5,70

Wiener Schnitzel  
mit Preiselbeeren und Röstkartoffeln

Bistecca alla milanese  
con mirtilli rossi e patate arrostate

€ 15,60

Tiroler Zwiebelrostbraten  
mit Bratkartoffeln  
und gedünsteten Karotten

CUVÉE ARZIO 2015 – BARON DI PAULI

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

€ 18,00

GLAS € 9,80



# ★ 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:

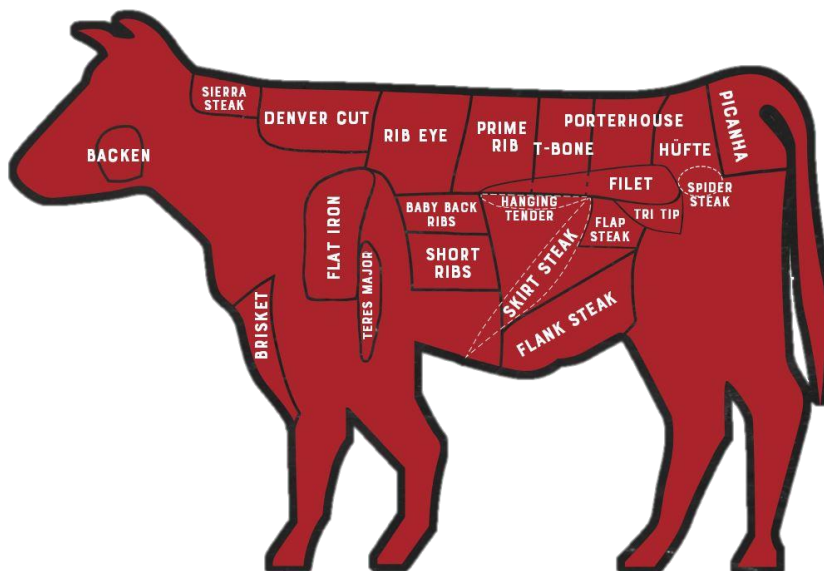
Wasser wird entzogen, dadurch wird der Geschmack konzentriert. Enzyme werden aktiviert wodurch das Fleisch zart wird und sich der Geschmack entwickelt. Sauerstoff fördert die Entwicklung spezieller Aromen.

## 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
Rhabarber, Himbeere und Buttermilch L'ECRÙ PASSITO 2013 – CANTINA FIRRIATO	Rabarbaro, lamponi e latticello	€ 8,40 GLAS € 6,00
Haselnuss, Karamell und Birne	Nocciola, caramel e pera	€ 9,00
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 – HOLUNDER	Formaggio "Höhlengenuss" con mirtillo, saraceno, miele al limone e pane di noci	€ 8,30 € 2,90
Käseselektion 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  
Wippland • Freienfeld  
Siebenföcher • Meran

### I Special Cuts

Macelleria Mair • Valdaora  
Wagyu • Rottensteiner Renon  
Wippland • Campo di Trens  
Siebenföcher • Merano

### Das Gemüse

Unterthiner • Blumau  
Aspinger Hof • Barbian

### La verdura

Unterthiner • Prato all' Isarco  
Maso Aspinger • Barbiano

### Alles aus Meer und Fluss

Gastro Fresh • Blumau  
Longino & Cardenal • Mailand

### Tutto da mare e dal fiume

Gastro Fresh • Prato all' Isarco  
Longino & Cardenal • Milano

### 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

### 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#**

