

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



LODEN  WIRT
AKTIV & GENUSSHOTEL

#WE LOVE TO MAKE PEOPLE HAPPY#

OFFENE WEINE

VINI PER CALICE



SCHAUMWEIN—SPUMANTE

	GLAS		FLASCHE
Praeclarus Brut—Kellerei St. Pauls	6,50	0,75 l	39,00
Thiénot Brut—Champagne Thiénot	12,50	0,75 l	69,00

WEISSWEIN—VINI BIANCHI

	GLAS		FLASCHE
Chardonnay vom Fass / alla spina	2,50		
Sauvignon Blanc 2022—Dr. Fischer/Hofstätter	4,60	0,75 l	27,00
Vermentino Etichetta Nera 2021—Lunae Bosoni	4,80	0,75 l	28,00
Niersteiner Silvaner 2018—Kai Schätzel	5,00	0,75 l	29,00
Cuvée Lodenwirt WEISS 2021—Peter Sölva	5,00	0,75 l	30,00
Riesling Jacobus 2021—Peter Jakob Kühn	6,20	0,75 l	36,00
Luigi & Giovanna 2019—Barberani	6,80	0,75 l	39,00
Chablis 2021—Domaine Droin Jean-Paul & Benoit	7,90	0,75 l	42,00

AUS LODENWIRT'S SCHATZKAMMER

Weißburgunder Riserva Vorberg 2013—Kellerei Terlan	10,00	0,75 l	52,00
--	-------	--------	-------

ROSÈ WEIN—VINI ROSÉ

	GLAS		FLASCHE
La Rose de Manincor 2021—Weingut Manincor	5,50	0,75 l	33,00

ROTWEIN—VINI ROSSI

	GLAS		FLASCHE
Kalterer See vom Fass / alla spina	2,50		
Porpora 2017—Il Pollenza	4,50	0,75 l	26,00
Morlongo Bardolino 2021—Villa Bella	4,60	0,75 l	27,00
Lagrein Scharfegg 2021—Pitzner	4,80	0,75 l	28,00
Cuvée Lodenwirt ROT 2019—Peter Sölva	5,00	0,75 l	30,00
Terre di San Leonardo 2020—San Leonardo	5,00	0,75 l	30,00
Vernatsch „Reflexion“ 2021—Max Widmann	5,50	0,75 l	33,00
Pinot Nero „Buchholz“ 2021—Weingut Castelfeder	5,50	0,75 l	33,00
Château Mauvesin Barton 2016—Chateau Mauvesin Barton	10,00	0,75 l	59,00

SÜSSWEIN—VINI DOLCI

	GLAS		FLASCHE
Zeltinger Sonnenuhr Riesling Kabinett 2019—Selbach Oster	5,50	0,75 l	33,00
Tawny Port—Quinta do Noval	5,50	0,75 l	44,00

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 4,00 / Stück
Ostrice francesi 4,00 / pezzo

Thunfisch | Wasabimarinade | Yuzu Sesam | Ingwer 17,50

Tonno marinato con wasabi | sesamo Yuzu | zenzero

Niersteiner Silvaner 2018—Kai Schätzel Glas 5,00

Frischkäsemousse | Schnittlauchöl | Radieschen | Bärlauch-Kräuterbrot 14,90

Mousse al formaggio fresco | olio all'erba cipollina | ravenello
pane al aglio orsino ed erbe

Vermentino Etichetta Nera 2021—Lunae Bosoni Glas 4,80

Rindstartar | Butter vom Moarhof | hausgemachtes Vollkorn Toastbrot 17,00

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

Château Mauvesin Barton 2016—Chateau Mauvesin Barton Glas 10,00

Große Portion porzione grande 22,00

Nardin Gourmet Anchovis (Sardellenfilets) 13,00

französische Butter | hausgemachtes Baguette

Anchovis Nardin Gourmet Acciughe sott'olio d'oliva

burro francese | baguette fatto in casa

Thienot Brut—Champagne Thienot Glas 12,50

SPECK, SPECK, SPECK

Hausgereifter Speck | Kaminwurze | Apfel-Meerrettichmousse 15,50

auf Wunsch mit regionaler Käsespezialität + 5,00

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



su richiesta con specialità di formaggio regionale + 5,00

Vernatsch „Reflexion“ 2021—Max Widmann Glas 5,50





SALATVARIATIONEN—INSALATE

Frühlingsalat knuspriger Ziegenfrischkäse vom Unterolzl Hof Insalata primaverile formaggio di capra dal maso Unterolzl croccante	14,10	
Kichererbsensalat Feta Gurke Rucola Oliven griechisches Joghurtdressing Insalata di ceci feta cetriolo rucola olive dressing al yogurt greco	14,50	
Caesar Salat (Hühnerbrust Maikönigherzen Tomaten Parmesan) Insalata Caesar (petto di pollo cuori d'insalata lattuga pomodori parmigiano)	14,80	
Salat vom Buffet 15—20 Sorten, sowie verschiedene Öle, Essig und Dressing 15—20 tipi d'insalata e di verdure con diversi oli, aceto e marinate 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€.

ÜBERRASCHUNGSMENÜ—MENÙ DI SORPRESA

Einfach die Seele baumeln lassen... Genießen Sie den Abend und lassen Sie sich von unserer Küche überraschen!	3 Gänge	44,00
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.	3 Gänge mit Weinbegleitung	62,00
	4 Gänge	52,00
	4 Gänge mit Weinbegleitung	76,00

Menüs können bis 20:45 Uhr bestellt werden.

Lasciate semplicemente ciondolare la vostra anima... Godetevi la serata e lasciatevi sorprendere dalla nostra cucina!	3 portate	44,00
Potrete scegliere un menu a 3 o 4 portate. Di tutto il resto ci occuperemo noi.	3 portate con abbinamento di vino	62,00
Per ogni portata possiamo volentieri consigliarvi il vino che meglio la accompagna.	4 portate	52,00
	4 portate con abbinamento di vino	76,00


Menu possono essere ordinati fino alle 20.45.

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

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



SUPPEN—ZUPPE


 Erbsen-Minzesüppchen | Mais-Kracker 9,20
Minestrina di piselli e menta | cracker di mais

Currysuppe | Granny Smith | Gemüse | Garnele 9,90
Vellutata al curry | Granny Smith | verdura | gambero


WARME VORSPEISEN—PRIMI PIATTI

Dinkeltortelli | Ricotta | geräucherte Paprika | Chorizofond 15,90
Tortelli di farro | ricotta | peperoni affumicati | fondo di chorizo
Luigi & Giovanna 2019—Barberani *Glas 6,80*

Tomatenrisotto | Basilikum | Büffelmilch Stracciatella | Oliven | Nardin-Anchovis 17,10
Risotto al pomodoro | basilico | stracciatella di bufala | olive | acciughe Nardin
Chablis 2021—Domaine Droin Jean-Paul & Benoit *Glas 7,90*

 Heu und Stroh | mediterranes Gemüse | Mozzarelline | Pesto 15,50
Paglia e fieno | verdura mediterranea | mozzarelline | pesto
Sauvignon Blanc 2022—Dr. Fischer/Hofstätter *Glas 4,60*

 Sextner Ziegenfrischkäseknödel | Spinat | Tomatenbutter 15,10
Canederli di formaggio di capra di Sesto | spinaci | burro di pomodoro
Cuvée Lodenwirt WEISS 2021—Peter Sölva *Glas 5,00*

 Hausgemachte Schlutzkrapfen | Parmesan | Butter 12,50
Mezzelune ripieni di spinaci e ricotta | parmigiano | burro

Hausgemachte Lasagne 10,50
Lasagne fatta in casa

Hausgemachte Maccheroni all'Amatriciana 10,50
Maccheroni fatti in casa all'amatriciana
Porpora 2017—Il Pollenza *Glas 4,50*

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.



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!



AUS MEER UND SEE—DAL MARE E DAL LAGO

Psairer Saibling | Tomaten-Holunderfond | Bulgur 29,70

Salmerino della Val Passiria | fond di pomodoro e sambuco | "Bulgur" grano spezzato

Riesling Jacobus 2021—Weingut Peter Jakob Kühn Glas 6,20

VON BERG UND WIESEN—DALLE MONTAGNE E DEI PRATI

Maibock aus Jenesien | Buchweizen | Aspinger Mangold
Kräuterseitlinge | Selleriecreme 30,50

Capriolo di San Genesio Atesino | grano saraceno | bietole del maso Aspinger
cardoncelli | crema di sedano rapa

Pinot Nero „Buchholz“ 2021—Weingut Castelfeder Glas 5,50

Einheimischer Dry Aged Rinderrücken | marinierte Kräuter | Pastinake | Pioppini 31,00

Sella di manzo nostrano Dry Aged | erbe marinate | pastinaca | pioppini

Terre di San Leonardo 2020—San Leonardo Glas 5,00

Wienerschnitzel | Preiselbeeren | Röstkartoffeln 18,00

Bistecca alla milanese | mirtilli rossi | patate arrostate

Morlongo Bardolino 2021—Villa Bella Glas 4,60

Tiroler Zwiebelrostbraten 2.0 | Gartenkarotten | Ofenkartoffeln 24,00

Arrosto di manzo alla tirolese 2.0 | cipolle | carote dal giardino | patate al forno

Lagrein Scharfegg 2021—Pitzner Glas 4,80

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



ZUM ABSCHLUSS—E ALLA FINE

Griesflammeriemousse | Erdbeere | griechisches Joghurteis 10,30

Mousse di semolino | fragole | gelato al yogurt greco

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

Millefoglie | 72% Araguani Valrhona Schokolade 10,00

Millefoglie | 72% Araguani cioccolato Valrhona

Tawny Port—Quinta do Noval Glas 5,50

Lodenvariation 11,00

Variatione di dolci „Lodenwirt“

Hausgemachter Apfelstrudel | Vanillesauce 7,00

Strudel di mele fatto in casa | salsa alla vaniglia

Tiramisù im Glas 7,00

Tiramisù servito in bicchiere

Tawny Port—Quinta do Noval Glas 5,50

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

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

Calzone Nougat (Nougatcreme & Mascarpone) 9,00

Calzone Gianduia (Gianduia & mascarpone)

ICE, ICE BABY 1,80

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

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
Siebenförcher • Meran
Metzgerei Ploner • Lajen
Höllner Martin • Jenesien

Das Gemüse

Unterthiner • Blumau
Aspinger Hof • Barbian

Alles auf Meer und Fluss

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

Käse & Milchprodukte

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

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 Mair • Valdaora
Wagyu • Rottensteiner Renon
Wippland • Campo di Trens
Siebenförcher • 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

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.