



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



WAS IST FRISCH, KNUSPRIG UND MEGA LECKER?

Ja genau... unser hausgemachtes Brot, welches wir täglich frisch mit viel Liebe für Euch backen.

Regionales Korn, natürliche Hefe und viel Zeit ergeben ein besonders bekömmliches Brot, frei von Zusatz- und Konservierungsstoffen.

Überzeugt Euch selbst!

Supplement Brot 3,00€



COS'È FRESCO, CROCCANTE E MEGA BUONO?

Esatto... il nostro pane che viene fatto ogni giorno fresco e con tanto amore.

Grano regionale, lievito naturale e tanto tempo di lievitazione ci fa creare un pane leggermente digeribile e senza conservanti.

Fatte un assaggio!

Supplemento pane 3,00€



OFFENE WEINE

VINI PER CALICE

SCHAUMWEINE - SPUMANTE

Ferrari Perlé 2013 – Cantine Ferrari Glas € 6,50 Flasche 0,75l € 39,00

WEISSWEINE – VINI BIANCHI

Chardonnay vom Fass / alla spina Glas € 2,00

7/10 WEINE

Langhe Arneis 2019 – Bruna Grimaldi Glas € 3,50 Flasche 0,75l € 21,00
Riesling 2019 – Weingut Schätzel Glas € 3,80 Flasche 0,75l € 23,00
Sauvignon Winkl 2019 – Kellerei Terlan Glas € 4,30 Flasche 0,75l € 26,00
Sylvaner 2018 – Thomas Dorfmann Glas € 4,50 Flasche 0,75l € 27,00
Riesling Marienburg Kabinett 2018 – Clemens Busch Glas € 6,00 Flasche 0,75l € 36,00
Weißburgunder Vorberg 2015 – Kellerei Terlan Glas € 6,00 Flasche 0,75l € 36,00
Capellania Reserva 2015 – Marqués de Murrieta Glas € 7,40 Flasche 0,75l € 44,00

ROSÈ WEINE – VINI ROSÈ

Grottaia Rosato 2018 – Caccio al Piano Glas € 3,50 Flasche 0,75l € 20,00

ROTWEINE – VINI ROSSI

Kalterer See vom Fass / alla spina Glas € 2,00

7/10 WEINE

St. Magdalener 2019 – Kellerei Bozen Glas € 3,50 Flasche 0,75l € 20,00
Villa Antinori 2015/2016 – Marchesi Antinori Glas € 4,00 Flasche 0,75l € 24,00
Lagrein Granat 2018 – Franz Gojer Glas € 4,30 Flasche 0,75l € 26,00
Cuvée Lodenwirt 2018 – Peter Sölva Glas € 4,50 Flasche 0,75l € 27,00
Blauburgunder 2018 – Thomas Dorfmann Glas € 5,80 Flasche 0,75l € 34,00
Nero d'Avola Harmonium 2013 – Firriato Glas € 6,70 Flasche 0,75l € 39,00

SÜSSWEINE – VINI DOLCI

Tawny Port – Quinta do Noval Glas € 4,00 Flasche 0,75l € 28,00
Riesling Auslese 2018 – Weingut Ansgar Clüsserath Glas € 7,40 Flasche 0,5l € 59,00



ZUM EINSTIEG

ANTIPASTI

Rindertartar mit grünem Spargel, Frischkäse und hausgemachtem Toastbrot Große Portion LE PALATIN 2016 – CHATEAU PALAIS CARDINAL	Tartara di manzo con asparagi verdi, formaggio fresco e pane tostato fatto in casa Porzione grande	€ 15,50 € 20,00 GLAS € 6,40
Burrata mit bunten Tomaten und Olivenfocaccia FERRARI PERLÈ 2013 – CANTINE FERRARI	Burrata con pomodorini e focaccia alle olive	€ 13,00 GLAS € 6,50
Nardin Gourmet Anchovis (Sardellenfilets) mit französischer Butter und hausgemachtem Baguette FERRARI PERLÈ 2013 – CANTINE FERRARI	Acciughe Gourmet Nardin Anchovis sott'olio d'oliva con burro francese e baguette fatto in casa	€ 10,50 GLAS € 6,50
Carpaccio vom Gelbflossenthunfisch, mit Sesamwasabi, Daikonrettich und Sojavinaigrette RIESLING 2019 – WEINGUT SCHÄTZEL	Carpaccio di tonno pine gialle con wasabi al sesamo, rapa daikon e vinaigrette di soia	€ 15,00 GLAS € 3,80

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

SPECK, SPECK, SPECK

Variation vom hausgereiften Speck, Kaminwurze, Apfel-Meerrettichmousse und hausgemachtes Bauernbreatl	Variazione di speck fatto in casa, "Kaminwurze", mousse di mela e rafano e "Breatl" fatto in casa	€ 13,50
(Bio-Schwein vom Huber-Hof in Pinzagen, gereift im Erdkeller in Pfunders) ST. MAGDALENER 2019 – KELLEREI BOZEN	(Maialino Bio del maso Huber a Pinzagen, maturato a Fundres)	GLAS € 3,50



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 € 12,90
Frühlingssalat mit Erdbeeren, Spargeln und Ziegenfrischkäse vom Unteroltlhof im Strudelteig	Insalata primavera con fragole e asparagi con formaggio fresco di capra dal maso Unterolti in pasta sfoglia	€ 11,50
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
Großer Salat vom Buffet	Insalata grande dal buffet	€ 12,00

SUPPEN ZUPPE

Spargelcremesuppe mit gebackener Schwarzbrot-Ziegenfrischkäsepraline, Wachtelei und Kresse	Crema d'asparagi con pralina di formaggio fresco di capra e pane nero con uovo di quaglia e crescioni	€ 9,20
Rinderkraftbrühe mit Brennesselpressknödel	Consommé di manzo con canederli pressati all'ortica	€ 8,00



WARME VORSPEISEN

PRIMI PIATTI

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Parmesan und Butter	Mezzelune ripiene di spinaci e ricotta con parmigiano e burro	€ 11,00
Bärlauchrisotto mit Spargel und gebratenen Garnelenschwänzen SYLVANER 2018 – THOMAS DORFMANN	Risotto all'aglio orsino con asparagi e gamberi arrostiti	€ 14,50 GLAS € 4,50
Hausgemachte Lasagne	Lasagne fatta in casa	€ 9,60
Hausgemachte Pappardelle mit Ragout vom Psairer Bergkitz und Kräuter-Zitronengremolata CAPELLANIA RESERVA 2015 – MARQUES DE MURRIETA	Pappardelle fatte in casa con ragù di caprino e gremolata d'erba e limone	€ 13,50 GLAS € 7,40
Kartoffel-Lauchtaschen mit Seirass Ricotta und weißem Tomatenschaum LANGHE ARNEIS 2019 – BRUNA GRIMALDI	Mezzelune di patate e porri con ricotta seirass e spuma bianca di pomodori	€ 14,40 GLAS € 3,50
Lodenwirt's Hirtenmaccheroni	Maccheroni alla pastora "Lodenwirt"	€ 9,90

VEGETARISCHES GERICHT

PIATTO VEGETARIANO

Dal Chawal - Indisches Reisgericht mit Hülsenfrüchten und Curry (Vegan) RIESLING MARIENBURG KABINETT 2018 – CLEMENS BUSCH	Dal Chawal – Piatto indiano con riso, legumi e curry (vegano)	€ 14,00 GLAS € 6,00
---	--	------------------------



AUS MEER UND SEE DAL MARE E DAL LAGO

Steinbutt in Butter gebraten
mit Zirbensalami, Frühlingslauch,
Shitake Pilzen vom Kirnighof
auf Bärlauch-Kartoffelcreme und Dashi
CAPELLANIA RESERVA 2015 – MARQUES DE MURRIETA

Rombo arrostito con salame al
cirmolo, porri, funghi shiitake dal
"Kirnighof" su purè all'aglio orsino
e patate e dashi

€ 24,80

GLAS € 7,40

VON BERG UND WIESEN DALLE MONTAGNE E DEI PRATI

Butter Aged Rinderrücken
mit Pastinakencreme
und mariniertem Zupfsalat
NERO D'AVOLA HARMONIUM 2013 – CANTINA FIRRIATO

Steak di manzo maturato in burro
con crema di pastinache
e insalatina marinata

€ 22,00

GLAS € 6,70

Terlaner Margareten Spargel
mit Hausschinken von der Metzgerei
Ploner (Lajen) und Boznersauce
WEIßBURGUNDER VORBERG 2015 – KELLEREI TERLAN

Asparagi "Margareten" di Terlan
con prosciutto della macelleria Ploner
(Laion) e salsa bolzanina

€ 18,00

GLAS € 6,00

Rindsfilet mit Kräuterkruste,
geschmorte Spargel, Morcheljus
und Schwarzwurzelcreme
VILLA ANTINORI 2015/2016 – CANTINA MARCHESI ANTINORI

Filetto di manzo con crosta alle erbe,
asparagi brasati, jus di spugnole
e crema di scorzonera

€ 27,00

GLAS € 4,00

Frikassee vom Freilandhuhn
vom Obersthof mit Frühlingsgemüse
und Schnittlauch-Ricottagnocchi
SAUVIGNON WINKL 2019 – KELLEREI TERLAN

Pollo in fricassea del maso Oberst
con verdura stagionale
e gnocchi di ricotta ed erba cipollina

€ 20,00

GLAS € 4,30

Wiener Schnitzel
mit Preiselbeeren und Röstkartoffeln
BLAUBURUNDER 2018 – THOMAS DORFMANN

Bistecca alla milanese
con mirtilli rossi e patate arrostiti

€ 16,00

GLAS € 5,80

Tiroler Zwiebelrostbraten
mit Bratkartoffeln
und gedünsteten Karotten
CUVÉE LODENWIRT 2018 – PETER SÖLVA

Arrosto di manzo alla tirolese
con cipolle, patate saltate
e carote

€ 19,00

GLAS € 4,50



★ 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:

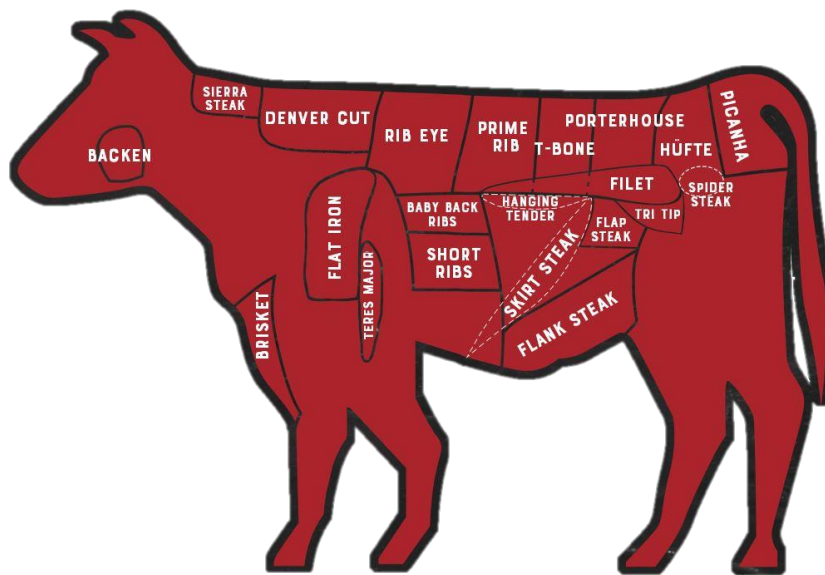
Wasser wird entzogen, dadurch wird der Geschmack konzentriert. Enzyme werden aktiviert, wodurch das Fleisch zart wird und sich der Geschmack entwickelt. Sauerstoff fördert die Entwicklung spezieller Aromen.

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
Mandel, Kaffee, Sternanis und Birne RIESLING AUSLESE 2018 – ANSGAR CLÜSERATH	Mandorla, caffè, anice stellato e pera	€ 10,30 GLAS € 7,40
Cheesecake, weiße Valrhona Schokolade, Rhabarber und Erdbeere RIESLING AUSLESE 2018 – ANSGAR CLÜSERATH	Cheesecake, cioccolato bianco Valrhona, rabarbaro e fragola	€ 10,10 GLAS € 7,40
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	Strudel di mele fatto in casa con salsa alla vaniglia	€ 5,60
Tiramisù im Glas TAWNY PORT – QUINTA DO NOVAL	Tiramisù servito nel bicchiere	€ 5,80 GLAS € 4,00
Käseselektion von Hansi Baumgartner Degust TAWNY PORT – QUINTA DO NOVAL	Selezione di formaggi da Hansi Baumgartner Degust	€ 11,00 GLAS € 4,00
Calzone Nougat Nougatcreme & Mascarpone	Calzone Gianduia Gianduia & mascarpone	€ 8,00

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.



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
Metzgerei Ploner • Lajen
Höllner Martin • Jenesien

I Special Cuts

Macelleria Mair • Valdaora
Wagyu • Rottensteiner Renon
Wippland • Campo di Trens
Siebenföcher • Merano
Macelleria Ploner • Laion
Höllner Martin • San Genesio

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 & Cardinal • Mailand
De Nardo • Brixen

Tutto da mare e dal fiume

Gastro Fresh • Prato all' Isarco
Longino & Cardinal • Milano
De Nardo • Bressanone

Käse & Milchprodukte

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

Formaggio & Prdotti di latte

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

Diverses

Ahrntal Natur • Biogetreide • Lana
Pennhof • Bio-Eier • Barbian
Samenkönig • Kürbisöl • Österreich

Varie

Ahrntal Natur • cereali bio • Lana
Pennhof • uova biologiche • Barbiano
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 SO₂, 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 SO₂ 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

