



# 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
Ferrari Perlè 2013 – Ferrari Trento	Glas € 7,00	Flasche 0,75l	€ 42,00

### WEISSWEINE – VINI BIANCHI

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

#### 7/10 WEINE

Cuveè 448 2017/2018 – Kellerei Giran	Glas € 3,40	Flasche 0,75l	€ 20,00
Sauvignon Blanc Winkl 2018 – Kellerei Terlan	Glas € 4,00	Flasche 0,75l	€ 24,00
Riesling Haus Klosterberg 2017 – Markus Molitor	Glas € 4,00	Flasche 0,75l	€ 24,00
Kerner Praepositus 2017 – Stiftskellerei Neustift	Glas € 4,30	Flasche 0,75l	€ 26,00
Pinot Grigio „Giatl“ 2016 – Peter Zemmer	Glas € 5,40	Flasche 0,75l	€ 32,00
Weißburgunder Limes 2016 – Ignaz Niedrist	Glas € 6,00	Flasche 0,75l	€ 36,00

### ROSÈ WEINE – VINI ROSÈ

Rosè Calafuria 2018 – Tenuta Tormaresca	Glas € 3,40	Flasche 0,75l	€ 20,00
---	-------------	---------------	---------

### ROTWEINE – VINI ROSSI

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

#### 7/10 WEINE

Lagrein Lareith 2015/2016 – Erste & Neue Kellerei	Glas € 3,70	Flasche 0,75l	€ 22,00
Masetto Nero 2013/2014 – Cantina Endrizzi	Glas € 4,00	Flasche 0,75l	€ 24,00
St. Magdalener Huck am Bach 2018 – Kellerei Bozen	Glas € 4,00	Flasche 0,75l	€ 24,00
Villa Antinori Rosso 2015 – Tenuta Marchesi Antinori	Glas € 4,00	Flasche 0,75l	€ 24,00
Pinot Noir Ried-Altenberg 2015 – Wohlmuth	Glas € 6,20	Flasche 0,75l	€ 37,00
Chateau Lanessan 2004 – Chateau Lanessan	Glas € 7,50	Flasche 0,75l	€ 45,00

### 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 confierten Tomaten und Nektarinen SAUVIGNON BLANC WINKL 2018 – KELLEREI TERLAN	Burrata con confit di pomodori e nettarina	€ 11,80 GLAS € 4,00
Tatar vom heimischen Rind mit Toastbrot und Butter ROSÉ CALAFURIA 2018 – TENUTA TORMARESCA	Tartara di manzo nostrano con toast e burro	€ 14,50 GLAS € 3,40
Garnelen mit Paprika-Kompott und pikanter Mango-Salsa RIESLING HAUS KLOSTERBERG 2017 – MARKUS MOLITOR	Gamberi con composta di peperoni e salsa di mango piccante	€ 11,40 GLAS € 4,00
Nardin Gourmet Anchovis (Sardellenfilets) mit französischer Butter und hausgemachtem Baguette FERRARI PERLE 2013 – FERRARI TRENTO	Acciughe Gourmet Nardin Anchovis sott'olio d'oliva con burro francese e baguette fatto in casa	€ 10,50 GLAS € 7,00

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

---

**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

---

Kräuterquarknödchen  
in Tomaten Consommé  
mit frischem Gartengemüse

Canederli di ricotta alle erbe  
in consommé di pomodori  
e verdura fresca dell'orto

€ 7,50

Limetten-Chili-Kokossüppchen  
mit Shiitake und Garnelen

Zuppetta di cocco al lime e chili  
con funghi shiitake e gamberi

€ 8,20



# WARME VORSPEISEN

## PRIMI PIATTI

---

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Parmesan und Butter	Mezzelune ripiene di spinaci e ricotta con parmigiano e burro	€ 9,80
Gerstenrisotto mit Schüttelbrot, Schnittlauch, Liebstöckel und gereiftem Bergkäse vom Genussbunker WEISSBURGUNDER LIMES 2016 – IGNAZ NIEDRIST	Risotto d'orzo con pane duro, erba cipollina, levistico e formaggio di montagna dal "Genussbunker"	€ 12,80 GLAS € 6,00
Hausgemachte Lasagne	Lasagne fatte in casa	€ 9,10
Hausgemachte Bandnudeln mit Limette, Petersilie und Tintenfisch CUVEE 448 2017/2018 – KELLEREI GIRLAN	Tagliatelle fatte in casa con lime, prezzemolo e seppie	€ 12,90 GLAS € 3,40
Melanzane-Ravioli mit Tomatenbutter und mariniertes Ofen-Ricotta KERNER PRAEPOSITUS 2017 – STIFTSKELLEREI NEUSTIFT	Ravioli di melanzane con burro al pomodoro e ricotta al forno marinata	€ 11,00 GLAS € 4,30
Hirtenmaccheroni	Maccheroni alla pastora	€ 9,10

# VEGETARISCHES GERICHT

## PIATTO VEGETARIANO

---

Chiapati Rolls mit Gemüse und Minze-Joghurdip KOHLE APFEL – HOLUNDERBLÜTE	Ciabatti Rolls con verdura e salsa di yogurt e menta	€ 13,00 € 2,90
---	---	-------------------



# AUS MEER UND SEE DAL MARE E DAL LAGO

---

Steinbutt im Curry Sud  
mit frischen Artischocken  
und Wiesen-Champignons

PINOT GRIGIO „GIATL“ 2016 - PETER ZEMMER

Rombo in salsa al curry  
con carciofi freschi e prataioli

€ 21,30

GLAS € 5,40

# VON BERG UND WIESEN DALLE MONTAGNE E DEI PRATI

---

Perlhuhnbrust mit Schnittlauch -  
Gnocchi, Liebstöckel Öl,  
Parmesanschaum und Saubohnen

PINOT NOIR RIED - ALTENBERG 2015 – WOHLMUTH

Petto di faraona  
con gnocchi all'erba cipollina,  
olio di levistico,  
spuma di parmigiano e fave

€ 18,90

GLAS € 6,20

Iberico Schweinerücken mit BBQ Lack,  
dazu Speckcroutons auf Lauchpüree  
und glasierten Zwiebeln

CHATEAU LANESSAN 2004 – CHATEAU LANESSAN

Sella di maiale Iberico  
laccato con salsa BBQ con crostini allo  
speck su purè di porri e cipolle  
glassate

€ 19,40

GLAS € 7,50

Rinderfilet mit Holzapfeljus,  
Selleriesamenkruste,  
Humus und Aspinger Hof Spinat

VILLA ANITONORI ROSSO 2015 – TENUTA MARCHESI ANTINORI

Filetto di manzo con salsa di mela  
selvatica, crosta di semi di sedano,  
humus e spinaci del Maso Aspinger

€ 26,00

GLAS € 4,00

Wiener Schnitzel  
mit Preiselbeeren und Röstkartoffeln

Bistecca alla milanese  
con mirtilli rossi e patate arrostiti

€ 15,60

Tiroler Zwiebelrostbraten  
mit Bratkartoffeln  
und gedünsteten Karotten

MASETTO NERO 2013/2014 – CANTINA ENDRIZZI

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:

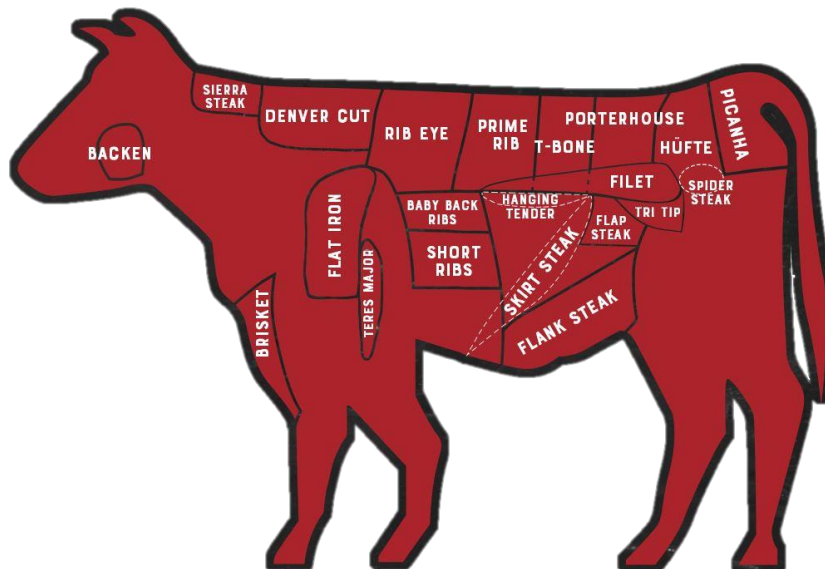
Wasser wird entzogen, dadurch wird der Geschmack konzentriert. Enzyme werden aktiviert wodurch das Fleisch zart wird und sich der Geschmack entwickelt. Sauerstoff fördert die Entwicklung spezieller Aromen.

## 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	Variazione di dolci "Lodenwirt"	€ 11,00
Mandel in der Flasche GOLDMUSKATELLER 2017/2018 – KELLEREI KALTERN	Mandorla in bottiglia	€ 8,70 GLAS € 3,00
Erdbeere, Joghurt und Basilikum	Fragola, yogurt e basilico	€ 8,40
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 € 3,50
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

### 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



# 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

