

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

OFFENE WEINE

VINI PER CALICE



SCHAUMWEIN—SPUMANTE

	GLAS
Berlucchi `61 Satèn—Guido Berlucchi	7,20
Brut Souverain—Henriot	11,50

WEISSWEIN—VINI BIANCHI

	GLAS
Chardonnay vom Fass / alla spina	2,50
Rapuje 2021—Azienda Agricola Giovanni Sordo	4,60
Müller-Thurgau 2022—Zöhlhof	4,70
Cuvée Lodenwirt WEISS 2021—Peter Sölva	5,00
Niersteiner Riesling Kabinett 2018—Weingut Kai Schätzel	5,50
Derthona 2022—Vigneti Massa	6,00
Silvaner 2022—Daniel Sigmund	6,50
Luigi e Giovanna 2019—Barberani	7,50

AUS LODENWIRT'S SCHATZKAMMER

Chardonnay CH19—Weingut Pitzner	9,50
---------------------------------	------

ROSÈ WEIN—VINI ROSÉ

	GLAS
RosaMara 2023—Costaripa	4,50

ROTWEIN—VINI ROSSI

	GLAS
Kalterer See vom Fass / alla spina	2,50
Vernatsch „Alte Reben“ 2023—Franz Gojer	4,50
Lagrein Scharfegg 2023—Weingut Pitzner	5,00
Cuvée Lodenwirt ROT 2020—Peter Sölva	5,00
Barbera d'Alba 2023—Azienda Agricola Crissante Alessandria	5,00
Spätburgunder „Gönzheimer“ 2021—Weingut Eymann	5,50
Stupore 2022—Campo alle Comete	6,00
Pinot Noir 2022—Weingut Michael Puff	6,50
Le Palatin 2016—Château Palais Cardina	7,00

SÜSSWEIN—VINI DOLCI

		GLAS
Tawny Port—Quinta do Noval	0,05 l	5,50
L'Ecrú Passito 2014—Cantina Firriato	0,05 l	6,00
Riesling Auslese „Schmitt“ 2019—Selbach Oster	0,05 l	6,80
Graham's 20 Year Old Tawny Port—W. & J. Graham's Port	0,05 l	8,50

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 4,50 pro Stück / a pezzo

Ostriche francesi Q

Brut Souverain—Henriot Glas 11,50

Hausgemachter Kalbskopf Sauer 14,30

Testina di vitello all'agro fatta in casa M | L

Müller-Thurgau 2022—Zöhlhof Glas 4,70

Burrata | Kürbis 16,00

Burrata | zucca A | G

Niersteiner Riesling Kabinett 2018—Weingut Kai Schätzel Glas 5,50

Rindstartar | Butter vom Moarhof | hausgemachtes Vollkorn Toastbrot A | G | M

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

Kleine Portion 150g porzione piccola 150g 19,00

Große Portion 200g porzione grande 200g 23,00

Barbera d'Alba 2023—Azienda Agricola Crissante Alessandria Glas 5,00

Nardin Gourmet Anchovis (Sardellenfilets) 14,00

französische Butter | hausgemachtes Baguette

Anchovis Nardin Gourmet Acciughe sott'olio d'oliva A | D | G

burro francese | baguette fatto in casa

Berlucchi '61 Satèn—Guido Berlucchi Glas 7,20

SPECK, SPECK, SPECK

Räucherspezialitäten von unseren Schweinen | Apfel-Meerrettichmousse | Gurke 15,90

Affumicati dei nostri maiali | mousse di mela e rafano | cetriolo G | M

mit regionalem Käse + 5,00

con formaggio regionale A | G | H

Vernatsch „Alte Reben“ 2023—Franz Gojer Glas 4,50

SUPPEN—ZUPPE


Kürbis-Kokos-Ingwersuppe | Schoko-Chili-Kürbiskerne 9,60

Zuppa di zucca, cocco e zenzero | semi di zucca al cioccolato e chili G








SALATVARIATIONEN—INSALATE

	Radicchio Birne Walnuss Ziegenfrischkäse vom Unteroltl Holzapfelbalsamico	15,80
	Radicchio Pera noci formaggio fresco dal Unteroltl balsamico di mela	H M O
	<i>Rapuje 2021—Azienda Agricola Giovanni Sordo</i>	<i>Glas 4,60</i>
<hr/>		
	Caesar Salat (Hühnerbrust Maikönigherzen Tomaten Parmesan)	16,20
	Insalata Caesar (petto di pollo cuori d'insalata lattuga pomodori parmigiano)	A C G M
<hr/>		
	Vitamine & Salate vom Buffet	Vitamine e insalate 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 3,00	
<hr/>		

WARMER VORSPEISEN—PRIMI PIATTI

	Boxelemehltortelli Parmesanfonduta schwarzer Trüffel	18,20
	Tortelli di farina di carrube fonduta al parmigiano tartufo nero	A C G
	<i>Silvaner 2022—Daniel Sigmund</i>	<i>Glas 6,50</i>
<hr/>		
	Kastaniengnocchi Oktopus Kürbis Lauch	17,50
	Gnocchi di castagna polpo zucca porri	A C G O
	<i>Derthona 2022—Vigneti Massa</i>	<i>Glas 6,00</i>
<hr/>		
	Hausgemachte Grano Arso Pipe Rigate alla Carbonara	13,50
	Pipe Rigate di grano arso fatti in casa alla carbonara	A C G
	<i>Spätburgunder „Gönnheimer“ 2021—Weingut Eymann</i>	<i>Glas 5,50</i>
<hr/>		
	Hausgemachte Schlutzkrapfen Spinat Butter Parmesan	13,40
	Mezzelune fatte in casa spinaci burro parmigiano	A C G
	<i>Cuvée Lodenwirt WEISS 2021—Peter Sölva</i>	<i>Glas 5,00</i>
<hr/>		
	Hausgemachte Lasagne	11,50
	Lasagne fatta in casa	A C G L
<hr/>		

Für das gepflegte Gedeck verrechnen wir einen Zuschlag von 1,50€/Person.
Per il coperto curato c'è un supplemento di 1,50€/persona.



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!

Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern:

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden.

Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.

Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.

Marchio d'origine delle carni, dei prodotti lattiero-caseari e delle uova:

Cerchiamo sempre di usare ingredienti locali.

Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi terzi.

Se necessario, si utilizzano anche prodotti surgelati.



AUS MEER UND SEE—DAL MARE E DAL LAGO

Steinbutt Butterdashi Kartoffel-Lauchpüree Pinoli Spinat	32,10
Rombo dashi al burro purè di patate e porri pinoli spinaci	D F G H O
<i>Luigi e Giovanna 2019—Barberani</i>	<i>Glas 7,50</i>

VON BERG UND WIESEN—DALLE MONTAGNE E DEI PRATI



Dry Aged Schweinekotelett Süßkartoffel Shiitake vom Kirnighof	26,30
Rosenkohl—Haselnuss	G H
Cotoletta di maiale Dry Aged patate americane Shiitake dal maso Kirnig cavolini di Bruxelles—nocciola	
<i>Spätburgunder „Gönzheimer“ 2021—Weingut Eymann</i>	<i>Glas 5,50</i>

Geschmortes Kalbsschulternahtl Karotte Röstzwiebel Dauphine Kartoffeln	27,80
Nodino di vitello brasato carota cipolla frita patate Dauphine	A C G L O
<i>Le Palatin 2016—Château Palais Cardinal</i>	<i>Glas 7,00</i>

Rindsfilet Mohnkruste Beete Kartoffelblattl	36,00
Filetto di manzo crosta al papavero barbabietola sfoglie di patate	A C G L O
<i>Stupore 2022—Campo alle Comete</i>	<i>Glas 6,00</i>

Wienerschnitzel Preiselbeeren Röstkartoffeln	19,00
Bistecca alla milanese mirtilli rossi patate arrostiti	A C G
<i>Pinot Noir 2022—Weingut Michael Puff</i>	<i>Glas 6,50</i>

ÜBERRASCHUNGSMENÜ—MENÙ DI SORPRESA

3 Gänge	46,00	3 portate	46,00
3 Gänge mit Weinbegleitung	66,00	3 portate con abbinamento di vino	66,00
4 Gänge	54,00	4 portate	54,00
4 Gänge mit Weinbegleitung	80,00	4 portate con abbinamento di vino	80,00

Allergien und Intoleranzen können nur nach
Vor Anmeldung berücksichtigt werden.
Pro Tisch werden einheitliche Menüs serviert.

Allergie e intolleranze possono essere
soddisfatte solo previo accordo.
I menu vengono serviti per tavolo.

Kann bis 13:30 und 20:45 Uhr bestellt werden.

Possono essere ordinati fino alle 13.30 e 20.45.

Wir servieren auch Gerichte ohne Gluten oder Laktose!
Serviamo anche piatti senza glutine o lattosio!

ZUM ABSCHLUSS—E ALLA FINE

Walnuss | Birne | Karamell 11,70
Noci | pera | caramello A | C | G | H

L'Ecrú Passito 2014—Cantina Firriato Glas 6,00

Kastanien Panna Cotta | Kaki 11,10
Panna Cotta alla castagna | cachi A | G | H

Riesling Auslese „Schmitt“ 2019—Selbach Oster Glas 6,80

Lodenvariation 12,50
Variazione di dolci „Lodenwirt“ A | C | E | G | H | O

Hausgemachter Apfelstrudel | Vanillesauce 7,00
Strudel di mele fatto in casa | salsa alla vaniglia A | C | G | H | N | O

Tiramisù im Glas 7,00
Tiramisù servito in bicchiere A | C | G

Tawny Port—Quinta do Noval Glas 5,50

Selektionierter Käse von Capriz und Hansi Baumgartner—Degust 15,00
Selezione di formaggi del Capriz e di „Hansi Baumgartner Degust“ A | G | H

Graham's 20 Year Old Tawny Port—W. & J. Graham's Port Glas 8,50

Calzone Nougat (Nougatcreme & Mascarpone im Pizzateig) 9,00
Calzone Gianduia (Gianduia & mascarpone nell'impasto della pizza) A | E | G | H

ICE, ICE BABY 2,00

Und was wenn der Hunger nicht ausreicht für ein Dessert?!
Für ein hausgemachtes Eis reicht er bestimmt...

ICE, ICE BABY

Cosa fare se la fame non basta per un dolce?!
Per un gelato fatto in casa basta sicuramente...

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

DAS GEMÜSE

Unterthiner • Blumau
Aspinger Hof • Barbiano

ALLES AUS MEER UND FLUSS

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

KÄSE & MILCHPRODUKTE

Unterolzl • Ziegenkäse • Sexten
Brimi • Mozzarella • Brixen
Degust • Käseaffineur • Vahrn
Capriz • Feinkäserei • Vintl
Genussbunker • Käse • Montal
AMÒ Käserei • Burrata/Ricotta • Bozen

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
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

Unterolzl • formaggio di capra • Sesto
Brimi • mozzarella • Bressanone
Degust • affinatore formaggi • Varna
Capriz • formaggi di alta quota • Vandoies
Genussbunker • formaggi • Mantana
Caseificio AMÒ • Burrata/Ricotta • Bolzano

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.



STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

UNSERE SPEISEN UND GETRÄNKE KÖNNEN FOLGENDE STOFFE ENTHALTEN:

I NOSTRI CIBI E LE NOSTRE BEVANDE POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE:

A	Glutenhaltiges Getreide , namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	Cereali contenenti glutine , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Crostacei e prodotti a base di crostacei
C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Uova e prodotti a base di uova
D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Pesce e prodotti a base di pesce
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Arachidi e prodotti a base di arachidi
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Soia e prodotti a base di soia
G	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
H	Schalenfrüchte , namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	Frutta a guscio , vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sedano e prodotti a base di sedano
M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Senape e prodotti a base di senape
N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
O	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;	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
P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Lupini e prodotti a base di lupini
Q	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern: Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet. Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.

Marchio d'origine delle carni, dei prodotti lattiero-caseari e delle uova: Cerchiamo sempre di usare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi terzi. Se necessario, si utilizzano anche prodotti surgelati.



LODEN  WIRT

AKTIV & GENUSSHOTEL

#WE LOVE TO MAKE PEOPLE HAPPY#