



# 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
Champagne Brut Blanc de Blancs – R&L Legras	Glas € 10,50	Flasche 0,75l	€ 63,00

### WEISSWEINE – VINI BIANCHI

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

#### 7/10 WEINE

Sauvignon Blanc Gamlitz 2017 – Weingut Sattlerhof	Glas € 4,20	Flasche 0,75l	€ 25,00
Nosiola Bio 2016 – Azienda Agricola Salvetta	Glas € 4,50	Flasche 0,75l	€ 27,00
Riesling Jacobus 2017 – Weingut Peter Jakob Kühn	Glas € 4,90	Flasche 0,75l	€ 29,00
Weißburgunder Berg 2017 – Weingut Ignaz Niedrist	Glas € 5,20	Flasche 0,75l	€ 31,00
Chardonnay Sanct Valentin 2016 – Kellerei St. Michael	Glas € 5,30	Flasche 0,75l	€ 32,00
Sylvaner R 2016 – Weingut Köfererhof	Glas € 6,00	Flasche 0,75l	€ 36,00

### ROSÈ WEINE – VINI 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

St. Magdalener Huck am Bach 2018 – Kellerei Bozen	Glas € 4,00	Flasche 0,75l	€ 24,00
Dolcetto D'Alba Treiso 2012 – Fontanafredda	Glas € 4,00	Flasche 0,75l	€ 24,00
Lagrein Lareith Riserva 2016 – Kellerei Erste & Neue	Glas € 4,30	Flasche 0,75l	€ 26,00
Bourgogne Rouge 2014 – Domaine Glantenay	Glas € 5,50	Flasche 0,75l	€ 33,00
Ruit Hora 2015 – Caccia al Pianp	Glas € 5,70	Flasche 0,75l	€ 34,00
Harmonium 2013 – Cantina Firriato	Glas € 6,50	Flasche 0,75l	€ 39,00
Radici Riserva 2011 – Azienda Vinicola Mastroberardino	Glas € 8,00	Flasche 0,75l	€ 48,00

### SÜSSWEINE – VINI DOLCI

Rosenmuskateller 2016 – Klosterkellerei Muri Gries	Glas € 6,50	Flasche 0,375l	€ 38,00
Muffato della Sala 2013 – Tenuta Marchesi Antinori	Glas € 6,50	Flasche 0,5l	€ 45,00



# ZUM EINSTIEG

## ANTIPASTI

---

Lauwarmer Surschopf vom Almschwein mit Kartoffelvinaigrette und Rettich NOSIOLA BIO 2016 – AZIENDA AGRICOLA SALVETTA	Carré di coppa di maiale tiepido con vinaigrette di patate e rafano	€ 11,30 GLAS € 4,50
Tatar vom heimischen Rind mit Toastbrot dazu Bauernbutter vom Knollhof in Lappach DOLCETTO D'ALBA TREISO 2012 – FONTANAFREDDA	Tartara di manzo nostrano con toast e burro del maso Knollhof di Lappago	€ 14,50 GLAS € 4,00
Ziegenfrischkäse im Speckmantel dazu eingelegter Hokkaido Kürbis und kaltgerührte Preiselbeeren WEIßBURGUNDER BERG 2017 – WEINGUT IGNAZ NIEDRIST	Formaggio fresco di capra in mantello di speck, con zucca Hokkaido sott'olio e mirtilli rossi	€ 11,20 GLAS € 5,20
Nardin Gourmet Anchovis (Sardellenfilets) mit französischer Butter und hausgemachtem Baguette CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS – R&L LEGRAS	Acciughe Gourmet Nardin Anchovis sott'olio d'oliva con burro francese e baguette fatto in casa	€ 10,50 GLAS € 10,50

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

---

Kürbiscremesuppe  
mit Gorgonzola-Eis  
KOHL APFEL-HOLUNDER

Crema di zucca  
con gelato al gorgonzola

€ 7,30  
€ 2,90

Gerstensuppe mit Spinat-Tirtl

Zuppa d'orzo con "Tirtl" agli spinaci

€ 6,80



# WARME VORSPEISEN

## PRIMI PIATTI

---

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Parmesan und Butter	Mezzelune ripiene di spinaci e ricotta con parmigiano e burro	€ 9,80
Orzotto mit roter Bete und Ziegenfrischkäse SAUVIGNON BLANC GAMLITZ 2017 – WEINGUT SATTLERHOF	Orzotto con barbabietola rossa e formaggio fresco di capra	€ 12,80 GLAS € 4,20
Hausgemachte Lasagne	Lasagne fatta in casa	€ 9,10
Hausgemachte Kastanien-Tagliolini alla Pugliese (Sardellen, Brotbrösel, Zitronen-Zeste & Sahne) SYLVANER R 2016 – WEINGUT KÖFERERHOF	Tagliolini di castagne fatte in casa alla pugliese (Acciughe, pane grattugiato, scorza di limone e panna)	€ 11,50 GLAS € 6,00
Kartoffelteigtaschen mit Hokkaido Kürbis gefüllt, Sauerrahm und Erdkastanien-Butter RIESLING JACOBUS 2017 – WEINGUT PETER JAKOB KÜHN	Mezzelune di patate ripieni di zucca Hokkaido, panna acida e burro alla castagna di terra	€ 12,70 GLAS € 4,90
Hirtenmaccheroni	Maccheroni alla pastora	€ 9,10

# VEGETARISCHES GERICHT

## PIATTO VEGETARIANO

---

Kürbis Blinis mit Sauerrahm, Blaukraut und Höhlgenuss (Edelschimmelkäse) BALADIN KÜRBISBIER – BIRRA ALLA ZUCCA	Blinis di zucca con panna acida, cavolo rosso e formaggio "Höhlgenuss"	€ 13,20 GLAS € 4,50
---	--	------------------------



# AUS MEER UND SEE

## DAL MARE E DAL LAGO

---

Steinbutt mit Herbstlauch  
und Kartoffeljus

CHARDONNAY SANCT VALENTIN 2016 – KELLEREI ST. MICHAEL

Rombo con porri autunnali  
e jus di patate

€ 20,40

GLAS € 5,30

# VON BERG UND WIESEN

## DALLE MONTAGNE E DEI PRATI

---

In Cognac gereifte Rinderrippe,  
dazu Topinambur, Shiitake Pilze  
und Weißkohl

RADICI RISERVA 2011 – AZIENDA VINICOLA MASTROBERARDINO

Costolette di manzo maturato in  
Cognac con topinambur,  
funghi "Shiitake" e cavolo bianco

€ 22,10

GLAS € 8,00

Bauch vom Wipplamm  
mit orientalischen Aromen,  
Kichererbsen-Püree  
und Spitzpaprika

HARMONIUM 2013 – CANTINA FIRRIATO

Pancia d'agnello  
della Alta Valle Isarco  
agli aromi orientali  
con purè di ceci e peperoni

€ 19,80

GLAS € 6,50

Rinderfilet mit Bauernbrotkruste,  
Kastanien und Aspinger Hof Karotten

RUIT HORA 2015 – CACCIA AL PIANO

Filetto di manzo in crosta  
di pane nero con castagne  
e carote del maso Aspinger

€ 26,00

GLAS € 5,70

Wiener Schnitzel  
mit Preiselbeeren und Röstkartoffeln

BOURGOGNE ROUGE 2014 – DOMAINE GLANTENAY

Bistecca alla milanese  
con mirtilli rossi e patate arrostate

€ 15,60

GLAS € 5,50

Tiroler Zwiebelrostbraten  
mit Bratkartoffeln  
und gedünsteten Karotten

LAGREIN LAREITH RISERVA 2016 – ERSTE & NEUE KELLEREI

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

€ 18,00

GLAS € 4,30



# ★ 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:

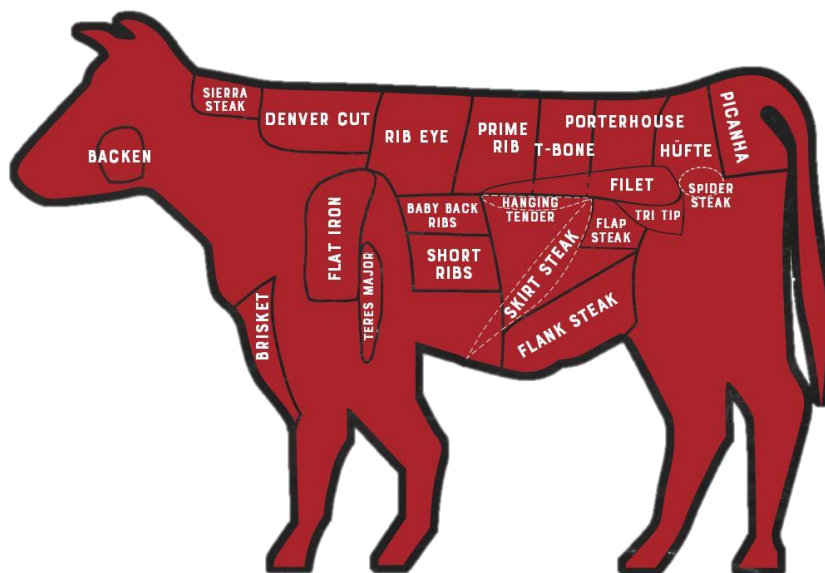
Wasser wird entzogen, dadurch wird der Geschmack konzentriert. Enzyme werden aktiviert wodurch das Fleisch zart wird und sich der Geschmack entwickelt. Sauerstoff fördert die Entwicklung spezieller Aromen.

## 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
Kastanienmousse, Erdbeer - Weimer Sorbet und Schwarzpolenta-Grammel	Mousse di castagne, sorbetto di fragole e uve e granelli di polenta di grano saraceno	€ 8,50
ROSENMUSKATELLER 2016 – KLOSTERKELLEREI MURI GRIES		GLAS € 6,50
Latschenkiefer, Kürbis, Birne und Topinambur	Pino mugo, zucca, pera e topinambur	€ 8,30
MUFFATO DELLA SALA 2013 – TENUTA MARCHESI ANTINORI		GLAS € 6,50
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
Käseselektion von Hansi Baumgartner Degust	Selezione di formaggi da Hansi Baumgartner Degust	€ 11,00
ROSENMUSKATELLER 2016 – KLOSTERKELLEREI MURI GRIES		GLAS € 6,50

## 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

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.

## 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



# 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

### Das Gemüse

Unterthiner • Blumau  
Aspinger Hof • Barbian

### Alles aus Meer und Fluss

Gastro Fresh • Blumau  
Longino & Cardinal • Mailand

### 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

### I Special Cuts

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

### La verdura

Unterthiner • Prato all' Isarco  
Maso Aspinger • Barbiano

### Tutto da mare e dal fiume

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

### 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

