



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 Lodенwirt!

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 Profanter & Lodенwirt-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 Profanter & Lodенwirt Team





OFFENE WEINE

VINI PER CALICE

SCHAUMWEINE - SPUMANTE

Alta Langa Riserva – Limited Edition 2012
Fontanafredda Glas € 6,00 Flasche 0,75l € 35,00

WEISSWEINE – VINI BIANCHI

Chardonnay Glas € 2,00

7/10 WEINE

Sylvaner 2016 – Weingut Strasserhof Glas € 3,70 Flasche 0,75l € 23,00
Sauvignon Blanc Winkl 2017 – Kellerei Kaltern Glas € 4,00 Flasche 0,75l € 24,00
Gewurztraminer 2016 – Domaine Fernand Engel Glas € 4,30 Flasche 0,75l € 26,00
Riesling Haart to Heart 2017 – Weingut Haart Glas € 4,50 Flasche 0,75l € 27,00
Amistar Weiß 2016 – Weingut Peter Sölva Glas € 6,50 Flasche 0,75l € 39,00
Cuvée Les Caillottes 2016 – Jean-Max Roger Glas € 7,00 Flasche 0,75l € 44,00

ROSÉWEIN – VINO ROSÉ

Lo Sbrancato Rosè 2017 – Il Poggione Glas € 3,90 Flasche 0,75l € 23,00

ROTWEINE – VINI ROSSI

Kalterer See Glas € 2,00

7/10 WEINE

St. Magdalener 2016 – Kellerei Bozen Glas € 3,00 Flasche 0,75l € 18,00
Lagrein 2016 – Kellerei Terlan Glas € 3,70 Flasche 0,75l € 22,00
Blauburgunder St. Daniel 2015 – Kellerei Schreckbichl Glas € 4,90 Flasche 0,75l € 29,00
Château Croix Mouton 2016 – Jean-Philippe Janaueix Glas € 6,00 Flasche 0,75l € 35,00
Harmonium 2013 – Cantina Firriato Glas € 6,50 Flasche 0,75l € 39,00

SÜSSWEINE – VINI DOLCI

Rosenmuskateller Praepositus 2015 – Kellerei Neustift Glas € 6,50 Flasche 0,375l € 34,00
Goldmuskateller Sissi Passito 2015 – Kellerei Meran Glas € 7,50 Flasche 0,375l € 46,00



ZUM EINSTIEG

ANTIPASTI

Nardin Gourmet Anchovis
(Sardellenfilets) im Olivenöl
mit französischer Butter
und hausgemachtem Brot

ALTA LANGA RISERVA – LIMITED EDITION 2012 - FONTANAFREDDA

Acciughe Gourmet Nardin Anchovis
sott'olio d'oliva con burro francese
e pane fatto in casa

€ 10,50

GLAS € 6,00

Tatar vom heimischen Rind
mit eingelegtem Kürbis
und hausgemachtem Toastbrot

BALADIN – OPEN WHITE 0,33 LT

Tartara di manzo nostrano
con zucca sott'aceto
e pane tostato fatto in casa

€ 13,20

€ 4,50

Burrata auf Herbstgemüse
und Gersten-Focaccia

SAUVIGNON BLANC WINKL 2017 – KELLEREI TERLAN

Burrata su verdura d'autunno
con focaccia d'orzo

€ 11,80

GLAS € 4,00

Räucherforellenmousse
mit Kren, Beete,
Apfel und Bauernbrot

CUVÉE LES CAILLOTES 2016 – JEAN-MAX ROGER

Mousse di trota affumicata
con raffano, barbabietola,
mela e pane locale

€ 10,90

GLAS € 7,50

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

SPECK, SPECK, SPECK

Ausgewählter Speck min. 12 Monate
gereift mit eingelegtem Essig-Gemüse
und Südtiroler Schüttelbrot.

Speck assortito maturato per 12 mesi
con verdura sott'aceto con pane
duro

€ 11,80



UNSERE SALATVARIATIONEN

INSALATE LODENWIRT

Bunter Blattsalat Teller
Mit Thunfisch und Zwiebel
Mit Hühnerbruststreifen
Mit Rindsfiletstreifen

Piatto d'insalata mista
Con tonno e cipolla € 9,20
Con fettine di pollo € 11,30
Con fettine di filetto di manzo € 11,70

Schafkäsesalat mariniert mit Gurken,
Paprika, Tomaten, Oliven
und Zwiebeln

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 € 6,00
15 – 20 tipi d'insalata e di verdure
con diversi oli, aceto e marinate

SUPPEN

ZUPPE

Kürbis-Ingwer-Cremesuppe
serviert mit Früchtebrot
und Gorgonzola
RIESLING HAART TO HEART 2017 – WEINGUT HAART

Crema di zucca e zenzero
con pane ai frutti secchi
e gorgonzola € 7,10
GLAS € 4,50

Wildkraftbrühe mit Steinpilz-
Schüttelbrotnocken und Cognac

Brodo di selvaggina con gnocchetti
di porcini e pane duro con cognac € 7,00



WARME VORSPEISEN

PRIMI PIATTI

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Parmesan und Butter	Mezzelune ripieni di spinaci e ricotta con parmigiano e burro	€ 9,80
Risotto mit Topinambur und schwarzem Trüffel AMISTAR WEIß 2016 – WEINGUT PETER SÖLVA	Risotto con topinambur e tartufo nero	€ 13,00 GLAS € 6,50
Hausgemachte Lasagne	Lasagne fatte in casa	€ 9,10
Tortelloni gefüllt mit Kartoffeln und Alm-Käse, dazu Kloatzten und Blumenkohl GEWURZTRAMINER 2016 – DOMAINE FERNAND ENGEL	Tortelloni ripieni di patate e formaggio di malga con "Kloatzten" e cavolfiore	€ 12,10 GLAS € 4,30
Angeräucherte Kürbisgnocchi mit Knoblauch, Salbei und Anchovis SYLVANER 2016 – WEINGUT STRASSERHOF	Gnocchi di zucca affumicati con aglio, salvia e acciughe	€ 11,40 GLAS € 3,70
Hirtenmaccheroni	Maccheroni alla pastora	€ 9,10

VEGETARISCHES GERICHT

PIATTO VEGETARIANO

Kürbis-Blinis mit Sauerrahm, Dillsamen und Kohlrabi BALADIN – ISAAC 0,33 LT	Blini di zucca con panna acida, semi di aneto e cavolo rapa	€ 12,00 € 4,50
---	--	-------------------



AUS MEER UND SEE

DAL MARE E DAL LAGO

Steinbutt im Kartoffel-Anis-Sud
und Karotte

AMISTAR WEIß 2016 – WEINGUT PETER SÖLVA

Rombo in brodo d'anice e patate
con carote

€ 21,50

GLAS € 6,50

VON BERG UND WIESEN

DALLE MONTAGNE E DEI PRATI

Heimisches Rindsfilet
mit Steinpilze-Kruste, Pastinaken
und Rosenkohlblättern
(auf Wunsch mit Gänsestopfleber)

CHATEAU CROIX MOUTON 2016 – JEAN-PHILIPPE JANAUEIX

Filetto di manzo nostrano
in crosta di porcini, pastinache
e foglie di cavolini di Bruxelles
(su richiesta con foie gras)

€ 24,60

+ € 7,00

GLAS € 6,00

Schwarzfederhuhn mit Trüffel,
Petersilienwurzel
und Tropea-Zwiebel

BLAUBURGUNDER ST. DANIEL 2015 – KELLEREI SCHRECKBICHL

Pollo ruspante nero con tartufo,
radici di prezzemolo
e cipolla "Tropea"

€ 19,80

GLAS € 4,90

Gampfeffer mit Kürbis-Püree
und Kartoffel-Birnen-Knödel

HARMONIUM 2013 – CANTINA FIRRIATO

Camoscio in salmi con pure di zucca
e canederli di patate e pera

€ 20,60

GLAS € 6,50

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren
und Röstkartoffeln

Bistecca alla milanese con mirtilli rossi
e patate arrostate

€ 15,60

Tiroler Zwiebelrostbraten
mit Bratkartoffeln und gedünsteten
Karotten

LAGREIN 2016 – KELLEREI TERLAN

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

€ 18,00

GLAS € 3,70



★ 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:

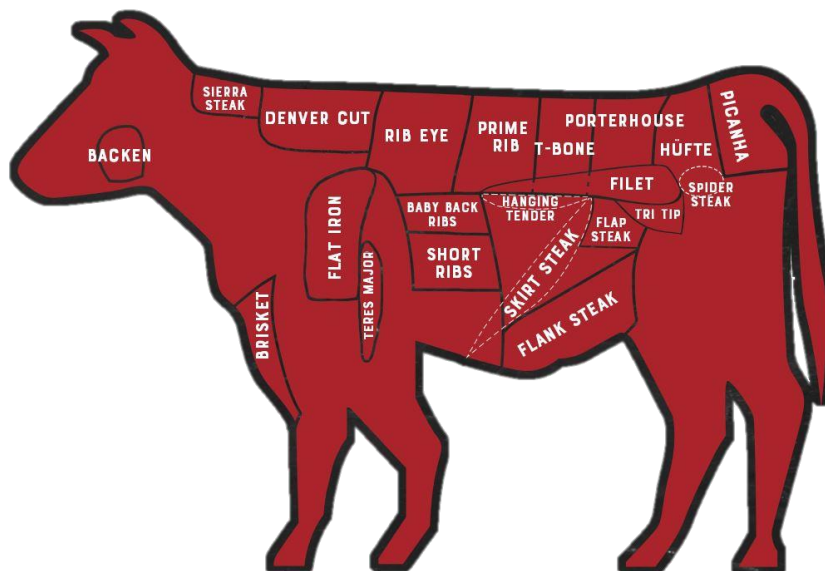
Wasser wird entzogen, dadurch wird der Geschmack konzentriert. Enzyme werden aktiviert wodurch das Fleisch zart wird und sich der Geschmack entwickelt. Sauerstoff fördert die Entwicklung spezieller Aromen.

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

€ 36

4 Gänge/portate

€ 44



ZUM ABSCHLUSS E ALLA FINE

Lodenwirtvariation	Variatione di dolci "Lodenwirt"	€ 9,70
Kastanie, Schokolade, Knusper und Blüteneis GOLDMUSKATELLER SISSI PASSITO 2015 – KELLEREI MERAN BURGGRÄFLER	Castagna, cioccolato, croccante e gelato di fiori	€ 8,90 GLAS € 7,50
Macadamien-Eis im Quittensüppchen mit Kardamomsahne und Crunch GOLDMUSKATELLER SISSI PASSITO 2015 – KELLEREI MERAN BURGGRÄFLER	Gelato di macadamia in zuppa di cotogna con panna di cardamomo e crunch	€ 7,90 GLAS € 7,50
Schokoladenauflauf Valrhona (15min.) FATTO A DUE MANI – BRANDY ITALIANO	Soufflé al cioccolato "Valrhona" (15min.)	€ 8,30 2 CL € 8,00
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	Strudel di mele fatto in casa con salsa alla vaniglia	€ 5,00
Tiramisù im Glas	Tiramisù servito nel bicchiere	€ 5,30
Käseselektion von Hansi Baumgartner Degust ROSENMUSKATELLER PRAEPOSITUS 2015 – STIFTSKELLEREI NEUSTIFT	Selezione di formaggi da Hansi Baumgartner Degust	€ 9,50 GLAS € 6,50

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
Longino & Cardenal • Mailand
Siebenförcher • Meran

I Special Cuts

Macelleria Mair • Valdaora
Wagyu • Rottensteiner Renon
Longino & Cardenal • Milano
Siebenförcher • 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 & Cardinal • 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





LODEN WIRT

AKTIV & GENUSSHOTEL

#WE LOVE TO MAKE PEOPLE HAPPY#

