



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

Praeclarus – Kellerei St. Pauls	Glas € 6,00	Flasche 0,75l	€ 35,00
Champagne Brut Souverain – Henriot	Glas € 9,50	Flasche 0,75l	€ 57,00

WEISSWEINE – VINI BIANCHI

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

7/10 WEINE

Nierstein Riesling Kabinett 2019 – Kai Schätzel	Glas € 4,90	Flasche 0,75l	€ 29,00
Sylvaner Alte Reben 2018 – Pacherhof	Glas € 6,20	Flasche 0,75l	€ 37,00
Ried „Hinter der Burg“ Grüner Veltliner 2018 – Prager	Glas € 6,50	Flasche 0,75l	€ 39,00
Chardonnay 2018 – Pitzner	Glas € 7,20	Flasche 0,75l	€ 43,00
Riesling Reserve Passion 2016 – R&A Pfaffl	Glas € 11,00	Flasche 0,75l	€ 66,00

ROSÈ WEINE – VINI ROSÈ

La Rose de Manincor 2020 – Manincor	Glas € 4,90	Flasche 0,75l	€ 29,00
-------------------------------------	-------------	---------------	---------

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
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
Montebruna 2016 – Barbera D’Asti	Glas € 6,00	Flasche 0,75l	€ 32,00
Malterding Spätburgunder 2017 – Bernhard Huber	Glas € 6,20	Flasche 0,75l	€ 37,00
Barolo Serralunga D’Alba 2013/2015 – Fontanafredda	Glas € 6,50	Flasche 0,75l	€ 39,00

SÜSSWEINE – VINI DOLCI

Tawny Port – Quinta do Noval	Glas € 4,00	Flasche 0,75l	€ 28,00
Rosenmuskateller Praepositus 2016 – Kloster Neustift	Glas € 6,50	Flasche 0,375l	€ 34,00
Riesling Auslese 2018 – Ansgar Clüsserath	Glas € 7,90	Flasche 0,5l	€ 48,00

Fragen Sie unsere Servicecrew nach unserer Weinkarte mit über 400 Positionen!

Si informi presso il nostro personale per la nostra carta dei vini con più di 400 posizioni!



ZUM EINSTIEG

ANTIPASTI

Rindstartar mit Sauerrahmbutter
vom Knollhof in Lappach
und hausgemachtem Vollkorn-Toastbrot
Große Portion
CHARDONNAY 2018 – PITZNER

Tartara di manzo con burro di panna
acida dal maso Knoll in Lappago
e pane integrale tostato fatto in casa
Porzione grande

€ 15,50

€ 20,00

GLAS € 7,20

Angebratenes Hirschrücken-Carpaccio
mit Haselnüssen, Sellerie
und Schwarzbeeren
von der Moarhof Alm
LA ROSE DE MANINCOR 2020 – MANINCOR

Carpaccio di sella di cervo
con nocciole, sedano
e mirtilli neri dalla malga Moarhof

€ 14,50

GLAS € 4,90

Nardin Gourmet Anchovis
(Sardellenfilets) mit französischer Butter
und hausgemachtem Baguette
PRAECLARUS – KELLEREI ST. PAULS

Acciughe Gourmet Nardin
Anchovis sott'olio d'oliva con burro
francese e baguette fatta in casa

€ 10,50

GLAS € 6,00

Psairer Saibling
in Ponzusauce und bunter Beete
NIERSTEIN RIESLING KABINETT 2019 – KAI SCHÄTZEL

Salmerino dalla Val Passiria
in salsa Ponzu e barbabietola

€ 15,00

GLAS € 4,90

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

SPECK, SPECK, SPECK

Hausgereiften Speck, Kaminwurze,
Apfel-Meerrettichmousse
und hausgemachtes Bauernbreatl

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)

(Maialino Bio del maso Huber a
Pinzago, maturato a Fundres)

ST. MAGDALENER 2019 – KELLEREI BOZEN

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
Herbstsalat mit Walnüssen, Honig und Ziegenfrischkäse vom Unteroltlhof im Strudelteig	Insalata autunnale con noci, miele e formaggio fresco di capra del maso Unterolti in pasta sfoglia	€ 11,50
Salat vom Buffet 15 – 20 Sorten, sowie verschiedene Öle, Essig und Dressing	15 – 20 tipi d'insalata e di verdure con diversi oli, aceto e marinate dal buffet	€ 6,00
Großer Salat vom Buffet	Insalata grande dal buffet	€ 12,00

SUPPEN

ZUPPE

Geröstete Topinamburcremesuppe, King Crab und Shiitake Pilze vom Kirnig Hof in Aldein RIESLING RESERVE PASSION 2016 – R&A PFAFFL	Vellutata al topinambur arrostito, king crab e shiitake dal maso Kirnig ad Aldino	€ 9,50 GLAS € 11,00
Gerstensuppe mit Sauerkrauttirtl BALADIN SUPER BITTER	Minestra d'orzo con "Tirtl" ai crauti	€ 8,00 0,3LT € 4,50



WARME VORSPEISEN

PRIMI PIATTI

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Parmesan und Butter	Mezzelune ripiene di spinaci e ricotta con parmigiano e burro	€ 11,00
Schwarzpolenta Knödel mit Mangold vom Aspinger Hof, Vinschger Almkäse und Walnussbutter RIED „HINTER DER BURG“ GRÜNER VELTLINER 2018 – PRAGER	Canederli al grano saraceno con bietole dal maso Aspinger, formaggio della malga e burro al noce	€ 13,00 GLAS € 6,50
Hausgemachte Lasagne	Lasagne fatta in casa	€ 9,60
Hokkaido Kürbisrisotto mit Tempura-Garnele und Sauerrahm RIESLING RESERVE PASSION 2016 – R&A PFAFFL	Risotto di zucca Hokkaido con gamberi in tempura e panna acida	€ 15,00 GLAS € 11,00
Hausgemachte Kartoffeltortelli gefüllt mit Kastanien, Entenbrust, Zwetschge und Trüffelschaum CHARDONNAY 2018 – PITZNER	Tortelli di patate fatti in casa ripieni di castagna, petto d’anatra, prugna e schiuma al tartufo	€ 14,90 GLAS € 7,20
Lodenwirt’s Hirtenmaccheroni	Maccheroni alla pastora “Lodenwirt”	€ 9,90

VEGETARISCHES GERICHT

PIATTO VEGETARIANO

Nachbars Kartoffel mit Lauch und Zwiebel gratiniert mit Vinschger Almkäse SYLVANER ALTE REBEN 2018 – PACHERHOF	Patate del nostro vicino con porri e cipolla gratinata con formaggio della malga	€ 14,00 GLAS € 6,20
---	--	------------------------



AUS MEER UND SEE DAL MARE E DAL LAGO

Heilbutt-Filet in Muschel-Dashi
mit Artischocken, Kartoffeln
und Kräuterseitlingen

RIESLING RESERVE PASSION 2016 – R&A PFAFFL

Filetto di ippoglosso
in dashi di conchiglie
con carciofi, patate e cardoncelli

€ 24,80

GLAS € 11,00

VON BERG UND WIESEN DALLE MONTAGNE E DEI PRATI

Spanferkelrollbraten mit Biersauce
auf Kartoffelpüree
und gedünstetem Kobis

MALTERDINGER SPÄTBURGUNDER 2017 – BERNHARD HUBER

Arrostito di maiale al latte
con salsa di birra
su purè di patate e cavolo stufato

€ 20,80

GLAS € 6,20

Rindsfilet mit Kürbiskruste,
Petersilienwurzelcreme
und Rosenkohlblätter

BAROLO SERRALUNGA D'ALBA 2013/2015 – FOTANAFREDDA

Filetto di manzo in crosta di zucca,
crema alle radici di prezzemolo
e cavoletti di Bruxelles

€ 27,00

GLAS € 6,50

Einheimischer Rehrücken
aus Jenesien (Glancing)
mit Dauphine Kartoffeln,
Kürbispüree und Buchenpilze

MONTEBRUNA 2016 – BARBERA D'ALBA

Sella di capriolo nostrano
da San Genesis (Cologna)
con patate Dauphine,
purè di zucca e funghi

€ 27,50

GLAS € 6,00

Wiener Schnitzel
mit Preiselbeeren und Röstkartoffeln

MALTERDINGER SPÄTBURGUNDER 2017 – BERNHARD HUBER

Bistecca alla milanese
con mirtilli rossi e patate arrostite

€ 16,00

GLAS € 6,20

Tiroler Zwiebelrostbraten
mit Bratkartoffeln
und gedünsteten Karotten

CUVÉE LODENWIRT 2018 – PETER SÖLVA

Arrostito di manzo alla tirolese
con cipolle, patate saltate
e carote stufate

€ 19,80

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:

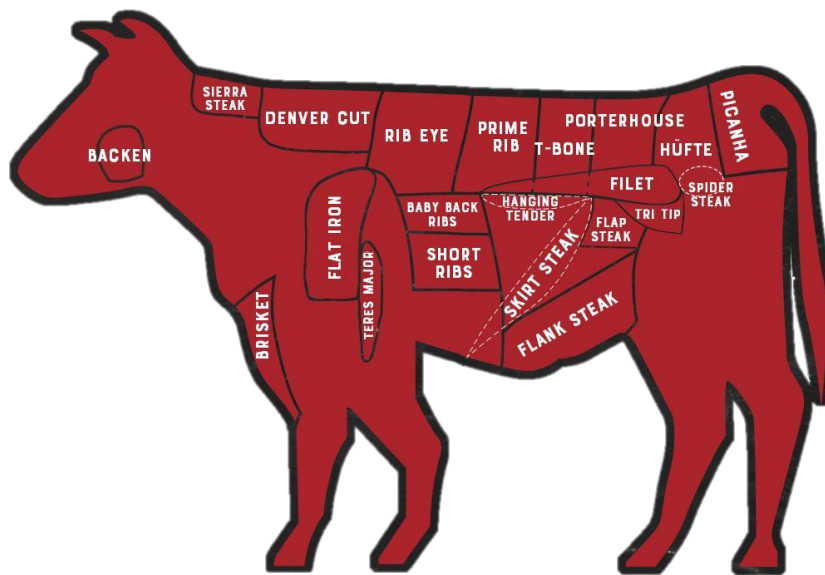
Wasser wird entzogen, dadurch wird der Geschmack konzentriert. Enzyme werden aktiviert, wodurch das Fleisch zart wird und sich der Geschmack entwickelt. Sauerstoff fördert die Entwicklung spezieller Aromen.

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
Zwetschgenknödel in Zimtbrösel gewälzt mit Vanillesauce und Sauerrahm Eis (15min.)	Canederli di ricotta ripieni di prugna con cannella, salsa di vaniglia e gelato di panna acida (15min)	€ 10,00
ROSENMUSKATELLER PRAEPOSITUS 2016 – KLOSTER NEUSTIFT		GLAS € 6,50
Erdepfel Acker	Interpretazione di patate	€ 9,00
RIESLING AUSLESE „TRITTENHEIMER APOTHEKE“ 2018 – ANSGAR CLÜSSERATH		GLAS € 7,90
Weißer Schokolade, Himbeere und Beete	Cioccolato bianco, lampone e barbabietola	€ 10,80
RIESLING AUSLESE "TRITTENHEIMER APOTHEKE" 2018 – ANSGAR CLÜSSERATH		GLAS € 7,90
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	Strudel di mele fatto in casa con salsa alla vaniglia	€ 5,60
Tiramisù im Glas	Tiramisù servito al bicchiere	€ 5,80
TAWNY PORT – QUINTA DO NOVAL		GLAS € 4,00
Käseauswahl von Hansi Baumgartner Degust	Selezione di formaggi da "Hansi Baumgartner Degust"	€ 11,00
TAWNY PORT – QUINTA DO NOVAL		GLAS € 4,00
Calzone Nougat <i>Nougatcreme & Mascarpone</i>	Calzone Gianduia <i>Gianduia & mascarpone</i>	€ 8,00
Hausgemachtes Eis (1 Kugel)	Gelato fatto in casa (1 pallina)	€ 1,50

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 • Barbican

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
Untergasslerhof • Bio-Eier • Barbican
Samenkönig • Kürbisöl • Österreich

Varie

Ahrntal Natur • cereali bio • Lana
Untergasslerhof • 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

