

Herzlich Willkommen im „Südtiroler Gasthaus“

Wir, die Familie Innerhofer–Fauster und Mitarbeiter leben die Südtiroler Gastlichkeit mit Leib und Seele, Tag für Tag mit Begeisterung und Schwung.

Genießen Sie Südtiroler Weine: Den größten Anteil unserer Weine beziehen wir aus Südtirol – den Kleineren aus Italien.

Biere: Bier Forst, Hefe und glutenfreies Bier Lammsbräu, Insriges Märzen, Ernst Bier, Black Pearl

Mineralwasser: Quelle Pursteinhof Sand

Sirupe: Himbeere, Holunder, Colasirup

Apfelsaft: vom Signaterhof

Wein: „Untern Gorten“ Johanniter von unserem Bio–Weingut Signaterhof

Kuchen und Brotsorten: Alle unsere Kuchen und Torten, sowie Brote und Brötchen machen wir im Haus, teilweise nach alten Rezepten neu interpretiert.

Gemüse: Der größte Teil unseres Gemüses kommt von unserem Signaterhof auf dem Ritten, vom Biohof Felder aus Uttenheim und von unserem eigenen Feld TauFrisch in Sand in Taufers.

Obst: vom Biokistl Südtirol und vom Signaterhof – Beeren selbst gelesen und zu unserer besten Marmelade verarbeitet

Fleisch: Wir verwenden ausschließlich Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, welches wir vom Biobeef Südtirol, Wippland und Künighof St. Jakob beziehen.

Fisch: beziehen wir vom Schiefer Passeiertal

Käse und Milchprodukte: Milchhof Bruneck – Eggemoarhof – Knollhof – Neuhaushof und andere aus dem Ahrntal

Das Korn: beziehen wir von der Meraner Mühle, vom Felderhof, und Rieper Vintl

Freuen Sie sich auf besondere regionale Köstlichkeiten!



Benvenuti nel nostro ristorante Sudtirolese

Noi, la Famiglia Innerhofer–Fauster e il nostro team viviamo l'ospitalità altoatesina con anima e corpo, giorno dopo giorno con molto entusiasmo e slancio.

Godetevi l'Alto Adige

Vini: la maggior parte dei nostri vini proviene dall'Alto Adige, solo una piccola quantità dal resto d'Italia.

Birra: birra sudtirolese Forst, birra Hefe GustAhr e birra senza glutine Lammsbräu, Insriges Märzen, birra Ernst, Black Pearl

Acqua minerale: Fonte Pursteinhof Sand

Sciropi fatti in casa: lampone, sambuco, sciroppo cola

Succo di mele: dal Signaterhof

Vino: “Untern Gorten” Johanniter della nostra cantina biologica Signaterhof

Torte e pane: tutti nostri dolci e torte, così come il pane e i panini, vengono fatti in casa. A volte seguiamo ricette tradizionali a volte le reinventiamo.

Verdura: La maggior parte della verdura proviene dal nostro maso Signaterhof sull'altopiano del Renon, dal maso Bio Felder di Villa Ottone e dal nostro campo Taufrisch, a km0 e situato direttamente a Campo Tures.

Frutta: cassetta biologica “Biokistl” e dal nostro maso Signaterhof. I frutti di bosco vengono raccolti direttamente da noi e utilizzati per la preparazione delle nostre marmellate.

Carne: Utilizziamo solo carne proveniente da sistemi di allevamento rispettosi degli animali. Biobeef Alto Adige, Wippland e Künighof St. Jakob

Pesce: Piscicoltura Schiefer in Val Passiria

Formaggi e latticini: latteria di Brunico – Eggemoarhof – Knollhof – Neuhaushof e altre della Valle Aurina

Grano: lo acquistiamo dal Molino Merano, dal Felderhof e da Rieper Vintl

Presso il Drumlerhof potete gustare varie specialità regionali

BEGINNERS

MARINierter KALBSKOPF

ingelegtes Gemüse vom „Signaterhof“ / Basilikum

TESTINA DI VITELLO

verdure agrodolci dal maso “Signaterhof” / basilico

17,00 €

SPECK VOM SIGNATERHOF

Kren

SPECK DAL MASO “SIGNATERHOF”

rafano

17,00 €

BUNTES SOMMERGEMÜSE VOM GRILL ^(G)

Burrata / Basilikum-Minzpesto

VERDURE ESTIVE ALLA GRIGLIA ^(G)

burrata / pesto di basilico e menta

18,00 €

TARTAR VOM BIOBEEF (80g) ^(C,J)

Röstbrot

TARTARA DI MANZO BIO (80g) ^(C,J)

pane arrostito

25,00 €

VEGETARISCHES TARTAR ^(J)

Röstbrot

TARTARA VEGETARIANA ^(J)

pane arrostito

18,00 €

ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL GEGRILLT ^(G)

auf Salaten & Kräutern „TauFrisch“ / roten Früchten

FORMAGGIO DI CAPRA FRESCO GRIGLIATO IN MANTO DI SPECK ^(G)

misticanza ed erbe „TauFrisch“ / frutti rossi

16,00 €

 **AHRNTALER GRAUKÄSE KNOLLHOF** ^(G)

Zwiebel / Tomate / Schnittlauch

 **FORMAGGIO GRIGIO “KNOLLHOF”** ^(G)

cipolla / pomodori / erba cipollina

15,00 €

STARTERS

PIKANTE TOMATENCREME (G)

Burrata / Basilikum

CREMA DI POMODORO PICCANTE (G)

burrata / basilico

15,00 €

BRENNESSELKNÖDEL (G,C)

Ahrntaler Graukäse / Schüttelbrot

CANEDERLI D'ORTICA (G,C)

formaggio grigio della Valle Aurina / pan battuto

15,00 €

HAUSGEMACHTE TORTELLI (C,G)

mediterrane Art

TORTELLI FATTI IN CASA (C,G)

alla mediterranea

18,00 €

RISOTTO (G)

frische Pfifferlinge aus dem Ahrntal

RISOTTO (G)

finferli freschi della Valle Aurina

17,00 €

MAIN COURSES REGIONAL

AUSGELÖSTES GESCHMORTES KALBSHAXERL ^(I,J)

Süßkartoffelschaum / Wurzelgemüse

STINCO DI VITELLO BIO AL FORNO ^(I,J)

schiuma di patata dolce / verdure

29,00 €

FILET VOM BIOBEEF

Kräuterbutter / Biogemüse

FILETTO DI BIOBEEF

burro all'erbe / verdure Bio

42,00 €

GEGRILLTES SAIBLINGSFILET „SCHIEFER“ ^(D)

im Safransud

SALMERINO „SCHIEFER“ ALLA GRIGLIA ^(D)

zafferano

24,00 €

LA PARMIGIANA ^(G)

LA PARMIGIANA ^(G)

16,00 €

SWEET DESSERTS

HAUGEMACHTES MAGNUM-EIS ^(G,H)

GELATO MAGNUM FATTO IN CASA ^(G,H)

8,00 €

DIE SCHOKOLADE ^(G, H)

LA CIOCCOLATA ^(G, H)

15,00€

CRÈME BRÛLÉE VON DER BOURBON VANILLE ^(C, G)

CRÈME BRÛLÉE DI VANIGLIA BOURBON ^(C, G)

12,00€

TOPFENSCHMARRN / BEEREN ^(C, G)

FRITTATINA DI RICOTTA / FRUTTI DI BOSCO ^(C, G)

15,00€

DIE ZITRONE

IL LIMONE

12,00€

Auf Vorbestellung... Su prenotazione...

FONDUE BOURGUIGNONNE

Unsere Fondues werden wahlweise mit Pflanzenöl (Bourguignonne) oder Fleischconsommé (Chinoise) serviert mit Rindsfilet, Kalbsfleisch, Hähnchenfleisch, Würstchen und verschiedenen Fonduesaucen. Als Beilage werden Kartoffeln gereicht.

Warum nicht ein Fondue im Kreis von Familie oder Freunden?
Auf Vorreservierung ab 2 Personen.

FONDUTA BOURGUIGNONNE

Le nostre fondute possono essere di olio vegetale (Bourguignonne) oppure di brodo di carne e verdure (Chinoise).

Sono compresi filetto di manzo, filetto di vitello, petto di pollo, würstel e in accompagnamento diversi tipi di salse per fondute e patate.

Su prenotazione e minimo per 2 persone.
84,00€

ESSEN VOM HEISSEN STEIN (FÜR 2 PERSONEN)

serviert mit Rindsfilet, Kalbsfleisch, Hähnchenfleisch, Würstchen, Gemüse und verschiedenen Saucen. Eine wunderbare Idee, um gesund zu essen.

MANGIARE DALLA PIETRA (PER 2 PERSONE)

una piacevole idea per mangiare sano, un antico modo di cucinare.
Sono compresi filetto di manzo, filetto di vitello, petto di pollo, würstel, verdure e diversi tipi di salse.

90,00€

Allergene

A Gluten / glutine	H Nüsse / nocciole
B Krebstiere / crostacei	I Sellerie / sedano
C Eier / uova	J Senf / mostarda
D Fisch / pesce	K Sesam / sesamo
E Erdnüsse / arachidi	L Sulfid / solfito
F Soja / soia	M Lupine / lupino
G Milch / latte	N Weichtiere / molluschi

 Presidio Slow Food

Alle Gerichte bereiten wir auch glutenfrei zu.
Prepariamo tutte le pietanze anche senza glutine.

Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern
Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. im Bedarfsfall werden Zutaten aus
der EU verwendet

Indicazione di provenienza di carne, latticini e uova
Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati
ingredienti provenienti dall'EU.

FOLLOW US:



drumlerhof_feel_nature



Hotel Drumlerhof