

# 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

eingelegtes Gemüse vom „Signaterhof“

---

## TESTINA DI VITELLO

verdure agrodolci dal maso “Signaterhof”

17,00 €

## SPECK VOM SIGNATERHOF

Kren

---

## SPECK DAL MASO “SIGNATERHOF”

rafano

17,00 €

## HERBSTGEMÜSE (G)

Barbara's Ziegenfrischkäse / Kräuter

---

## VERDURE AUTUNNALI (G)

Formaggio di capra “Barbara” / erbette

18,00 €

TARTAR VOM BIOBEEF (80g) <sup>(C,J)</sup>

Röstbrot

---

TARTARA DI MANZO BIO (80g) <sup>(C,J)</sup>

pane arrostito

25,00 €

ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL GEGRILLT <sup>(G)</sup>

auf Salaten & Kräutern „TauFrisch“ / Apfel

---

FORMAGGIO DI CAPRA FRESCO GRIGLIATO IN MANTO DI SPECK <sup>(G)</sup>

misticanza ed erbe “TauFrisch” / mele

16,00 €

# STARTERS

## KARTOFFELCREME (G)

frischer Herbsttrüffel

---

## CREMA DI PATATE (G)

tartufo autunnale fresco

15,00 €

## SÜDTIROLER HOCHZEITSSUPPE (G,C)

Leberknödel / Gemüsestreifen

---

## CANEDERLI DI FEGATO (G,C)

con verdure in brodo

15,00 €

## HAUSGEMACHTE TORTELLI (C,G)

Rote Beete / Ahrntaler Graukäse

---

## TORTELLI FATTI IN CASA (C,G)

Barbabietola / formaggio grigio della Valle Aurina

18,00 €

## KÜRBISGNOCCHI (G)

Gemüse vom Acker

---

## GNOCCHI DI ZUCCA (G)

Verdure dell'orto

17,00 €

# MAIN COURSES REGIONAL

**IN LAGREIN DUNKEL GESCHMORTE RINDER-WANGE** <sup>(I,J)</sup>

Süßkartoffelschaum / Wurzelgemüse

---

**GUANCIALE DI MANZO BRASATO IN LAGREIN SCURO** <sup>(I,J)</sup>

schiuma di patata dolce / verdure

29,00 €

**FILET VOM BIOBEEF** <sup>(I,J)</sup>

Frischer Herbsttrüffel / Kohlgemüse

---

**FILETTO DI BIOBEEF** <sup>(I,J)</sup>

Tartufo autunnale fresco / verdure di cavolo

42,00 €

**GEGRILLTES SAIBLINGSFILET „SCHIEFER“** <sup>(D)</sup>

Gemüwestreifen / Gremolata von Oliven, Kapern und angetrocknete Tomaten

---

**SALMERINO “SCHIEFER” ALLA GRIGLIA** <sup>(D)</sup>

Verdure / gremolata di olive, capperi e pomodori secchi

26,00 €

**SELLERIE STEAK** <sup>(G)</sup>

Parmesancreme / frischer Herbsttrüffel

---

**STEAK DI SEDANO** <sup>(G)</sup>

Crema di parmigiano / tartufo autunnale fresco

18,00 €

# SWEET DESSERTS

HAUGEMACHTES MAGNUM-EIS <sup>(G,H)</sup>

---

GELATO MAGNUM FATTO IN CASA <sup>(G,H)</sup>

8,00 €

CRÈME BRÛLÉE VON DER BOURBON VANILLE <sup>(C, G)</sup>

---

CRÈME BRÛLÉE DI VANIGLIA BOURBON <sup>(C, G)</sup>

12,00€

TOPFENSCHMARRN / BEEREN <sup>(C, G)</sup>

---

FRITTATINA DI RICOTTA / FRUTTI DI BOSCO <sup>(C, G)</sup>

15,00€

KASTANIENHERZ <sup>(G)</sup>

Birne

---

CUORE DI CASTAGNA <sup>(G)</sup>

Pera

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

B Krebstiere / crostacei

C Eier / uova

D Fisch / pesce

E Erdnüsse / arachidi

F Soja / soia

G Milch / latte

H Nüsse / nocciole

I Sellerie / sedano

J Senf / mostarda

K Sesam / sesamo

L Sulfit / solfito

M Lupine / lupino

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