

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 Felsenkeller, Hefe und glutenfreies Bier Lammsbräu, Insriges Sour, Ernst Bier, Black Pearl

Mineralwasser: Quelle Pursteinhof Sand

Sirupe: Himbeere, Holunder

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 “Felsenkeller”, birra Hefe GustAhr e birra senza glutine Lammsbräu, Insriges Sour, birra Ernst, Black Pearl

Acqua minerale: Fonte Pursteinhof Sand

Sciroppi fatti in casa: lampone, sambuco

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 Taufisch, 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

buntes eingelegtes Gemüse / Kräuter

TESTINA DI VITELLO

verdure sotto aceto / erbette

15,00 €

GRAUKÄSE „KNOLLHOF“

Zwiebelringe / Tomaten / Basilikum

FORMAGGIO GRIGIO “KNOLLHOF”

cipolla / pomodori / basilico

14,00 €

SPECK VOM SIGNATERHOF

Eingelegte Pfifferlinge / Kren

SPECK DAL MASO “SIGNATERHOF”

rafano / “finferling“

17,00 €

FRÜHLINGSSALAT BIO „FELDERHOF“^(G)

Rote Früchte / Ziegenfrischkäse im Speckmantel gegrillt

INSALATA PRIMAVERILE BIO MASO “FELDERHOF”^(G)

frutti rossi / formaggio di capra in manto di speck grigliato

15,00 €

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

Trüffelmayonnaise / Wachtelei / Röstbrot

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

maionese al tartufo / uova di quaglia / pane tostato

27,00 €

STARTERS

 ERBSENCREME (G)

Ahrntaler Graukäse „Knollhof“ / Minze

 CREMA DI PISELLI (G)

formaggio grigio della Valle Aurina “Knollhof” / menta

15,00 €

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE (G,C)

Kalbfleischragout / Rosmarin

TAGLIATELLE FATTE IN CASA (G,C)

ragù di vitello / rosmarino

14,00 €

RAVIOLI (C,G)

Basilikum –Pesto / Kräutertopfen / Tomate

RAVIOLI (C,G)

ricotta / pesto / pomodori

16,00 €

SPINATKNÖDEL (G)

Parmesan / Butterschaum / Karotte

CANEDERLI DI SPINACI (G)

parmigiano / schiuma di burro / carote

14,00 €

MAIN COURSES REGIONAL

SÜDTIROLER BACKHÄNDL “FLINGLHOF” RATSCHINGS (I, J)

lauwarmer Kartoffel– Rauke / Preiselbeeren

GALETTO BIO PANATO DELL’ALTO ADIGE MASO “FLINGL” (I, J)

patate marinate / rucola / mirtilli rossi

32,00 €

FILET VOM BERGRIND (I, J)

vom Grill, Spinat / Kräuterseitlinge aus Südtirol / Kräuterkartoffel

FILETTO DI MANZO NOSTRANO (I, J)

alla griglia, spinaci / funghi pleurotus / patate all’erbe

42,00 €

SCHULTERNATL VOM KALB „WIPPLAND“ (I, J)

Selleriepurré / Gemüse

NODINO DI VITELLO “WIPPLAND” (I, J)

crema di sedano rapa / verdure

29,00 €

SOMMERGEMÜSE VON UNSEREN GÄRTEN ^(G)

Burrata / passierte Tomaten

VERDURE ESTIVE DAI NOSTRI ORTI ^(G)

Burrata / pomodori

24,00 €

FILET VOM SAIBLING "SCHIEFER" ^(I,J)

vom Grill, Zucchini / Tomatenschaum

FILETTO DI SALMERINO "SCHIEFER" ^(I,J)

alla griglia, zucchini / schiuma di pomodori

28,00 €

SWEET DESSERTS

HAUSGEMACHTES MAGNUM EIS (G,H)

GELATO MAGNUM FATTO IN CASA (G,H)

8,00 €

CRÈME BRÛLÉE VON DER BOURBON VANILLE (C, G)

Erdbeersorbet

CRÈME BRÛLÉE DI VANIGLIA BOURBON (C, G)

sorbetto di fragola

12,00€

TOPFENSCHMARRN (C, G)

Preiselbeeren / Vanilleeis

FRITTATINA DI RICOTTA (C, G)

mirtilli rossi / gelato alla vaniglia

15,00€

SACHERPARFAIT (G)

Marille / Sahne

PARFAIT DI CIOCCOLATO (G)

albicocca / panna

14,00€

TAGESDESSERT

DOLCE DEL GIORNO

10,00€

*Gedeck € 2,50 p.P. Brot & Butter

*Coperto € 2,50 p.p. pane e burro

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