

# 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 Gustahr, Insriges Sour  
und glutenfreies Bier: Lammsbräu, Giulia

**Mineralwasser:** Quelle Pursteinhof Sand

**Sirupe:** Himbeere, Holunder

**Apfelsaft:** vom Signaterhof

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

**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, Insriges Sour,  
e birra senza glutine: Lammsbräu, Giulia

**Acqua minerale:** Fonte Pursteinhof Sand

**Sciropi fatti in casa:** lampone, sambuco

**Succo di mele:** dal Signaterhof

**Vino:** "Untern Gorten" Johanniter della nostra cantina biologica Signaterhof

**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

 **GRAUKÄSE „KNOLLHOF“ (1)**

Süß-saures Gemüse

---

 **FORMAGGIO GRIGIO “KNOLLHOF” (1)**

giardiniera agrodolce

15,00 €

**SPECK VOM SIGNATERHOF (G)**

eingelegte Pfifferlinge / Kren

---

**SPECK DAL MASO “SIGNATERHOF” (G)**

rafano / “finferling“

17,00 €

**FRÜHLINGSSALAT „TAUFRISCH“**

Früchte / Kräuter

---

**INSALATA DI STAGIONE DELL' ORTO “TAUFRISCH”**

Frutti / erbette

14,00 €

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

Karamellierte Zwiebel / eingelegte rote Zwiebel / Mayo mit Kräutern

---

**TARTARA DI MANZO IN CARPIONE (80g) (C,J)**

Cipolla caramellata / cipolla rossa acidula / maio all'erbe

28,00 €

\*Gedeck € 2,50 p.P. Brot & Butter

\*Coperto € 2,50 p.p. pane e burro



# STARTERS

VEGETARISCHE TAGESSUPPE (G)

---

ZUPPA DI VEGETALI DEL GIORNO (G)

14,00 €

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE (G,C,A)

---

Kalbfleischragout / Liebstöckel

TAGLIATELLE FATTE IN CASA (G,C,A)

ragù di vitello / levistico

16,00 €

 REGIOKORNHALBMONDE (C,G,A)

Pustertaler Kartoffel / Ahrntaler Graukäse / Schalottenbutter

---

 MEZZELUNE DI PASTA DELLA TRADIZIONE (C,G,A)

patate della Val Pusteria / formaggio grigio della Valle Aurina / burro allo scalogno

19,00 €

WILDKRÄUTER KNÖDEL (G,C,A)

---

Parmesancreme

CANEDERLI ALL'ERBE SELVATICHE (G,C,A)

crema di parmigiano

18,00 €

# MAIN COURSES REGIONAL

## SÜDTIROLER HÜHNERSCHENKEL "ÖBERSTHOF" (C,A)

gebacken in der Kräuterkruste / Endivie / Himbeere

---

## GALLETTO BIO MASO "ÖBERSTHOF" (C,A)

panato all'erbe e indivia al lampone

20,00 €

## FILET VOM BERGRIND (I,J)

vom Grill / Gemüse

---

## FILETTO DI MANZO NOSTRANO (I,J)

alla griglia / verdure

35,00 €

## IN LAGREIN DUNKEL GESCHMORTE RINDERBACKE „WIPPLAND“ (G,I)

Creme von der Kartoffel

---

## MORBIDO DI MANZO "WIPPLAND" (G,I)

cremoso di patate

32,00 €

## AUBERGINE (G,I)

aus dem Ofen / Gartenkräuter

---

## MELANZANA (G,I)

arrosto all'erbe

18,00 €

\*Gedeck € 2,50 p.P. Brot & Butter

\*Coperto € 2,50 p.p. pane e burro



# SWEET DESSERTS

ZITRONEN AUS ITALIEN <sup>(G)</sup>

---

LIMONI DALL'ITALIA <sup>(G)</sup>

14,00 €

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

---

CRÈME BRÛLÉE DI VANIGLIA BOURBON <sup>(C, G, H)</sup>  
gelato di nocciola

13,00€

KARAMELLISIERTER TOPFEN-SCHMARRN <sup>(C, G)</sup>  
Preiselbeeren / Vanilleeis

---

FRITTATINA ALLA RICOTTA <sup>(C, G)</sup>  
mirtilli rossi / gelato alla vaniglia

16,00€

TAGESDESSERT  

---

DESSERT DEL GIORNO

12,00 €

# 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 Sulfit / 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