

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 agrodolce dal maso “Signaterhof”

17,00 €

SPECK VOM SIGNATERHOF

Kren

SPECK DAL MASO “SIGNATERHOF”

rafano

17,00 €

ROTE BEETE TAUFRI SCH (G)

Barbara’s Ziegenfrischkäse / Kräuter

BARBABIETOLA “ORTO TAUFRI SCH” (G)

formaggio di capra “Barbara” / erbette

18,00 €

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

Röstbrot

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

pane arrostito

25,00 €

STARTERS

KARTOFFELCREME ^(G)

frischer Herbsttrüffel

CREMA DI PATATE ^(G)

tartufo autunnale fresco

15,00 €

AHRNTALTER GRAUKÄSE PRESSKNÖDEL ^(G,C)

Krautsalat

CANEDERLI DI FORMAGGIO GRIGIO PRESSATI ^(G,C)

cappucci marinati

15,00 €

HAUSGEMACHTE RAVIOLI ^(C,G)

Kräutertopfen / Salbei / Kalbfleischragout

RAVIOLI FATTI IN CASA ^(C,G)

ricotta all'erbe / salvia / ragù di vitello

18,00 €

MAIN COURSES REGIONAL

SCHMORBATEN VOM BIOBEEF ^(I,J)

Glasierte Schalotten / Wurzelgemüse

BRASATO DI MANZO BIOLOGICO ^(I,J)

scalogne e verdure

29,00 €

FILET VOM BIOBEEF ^(I,J)

Kohlgemüse / Kartoffel „TauFrisch“

FILETTO DI BIOBEEF ^(I,J)

verdure di cavolo / patate “orto TauFrisch”

42,00 €

SAIBLINGSFILET „SCHIEFER“ ^(I,J)

Berglinsen / Tomatenschaum

SALMERINO “SCHIEFER” ^(I,J)

lenticchie / schiuma di pomodoro

29,00 €

SELLERIE STEAK ^(G)

Parmesancreme / frischer Herbsttrüffel

STEAK DI SEDANO ^(G)

crema di parmigiano / tartufo autunnale fresco

18,00 €

SWEET DESSERTS

PANETTONE PARFAIT ^(G,H)

PARFAIT DI PANETTONE ^(G,H)

12,00 €

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

CRÈME BRÛLÉE DI VANIGLIA BOURBON ^(C, G)

12,00€

KAISERSCHMARREN IM PFANDL ^(C, G)

FRITTATINA IN PADELA ^(C, G)

15,00€

HERZ VOM MOUSSE AU CHOCOLAT ^(G)

CUORE AL MOUSSE AU CHOCOLAT ^(G)

13,00€

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€

T-BONE STAKE MIT BEILAGEN FÜR 2 PERSONEN
Pro Kilo 90€

FIorentiner CON CONTORNI PER 2 PERSONE
Al kilo 90€

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