

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 und glutenfreies Bier Lammsbräu, Insriges Sour

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,

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

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

buntes eingelegtes Gemüse / Kräuter

TESTINA DI VITELLO

verdure sotto aceto / erbette

15,00 €

GRAUKÄSE „KNOLLHOF“

Zwiebelringe / angetrocknete Tomaten / Essig und Öl

FORMAGGIO GRIGIO “KNOLLHOF”

pomodori secchi / cipolla / aceto e olio

14,00 €

SPECK VOM SIGNATERHOF

Eingelegte Pfifferlinge / Kren

SPECK DAL MASO “SIGNATERHOF”

rafano / “finferling“

17,00 €

WINTERSALAT „TAUFRISCH“^(G)

Apfel / Ziegenfrischkäse im Speckmantel gegrillt

INSALATA INVERNALE DELL' ORTO "TAUFRISCH"^(G)

mela / formaggio di capra in manto di speck grigliato

15,00 €

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

Trüffelmayonnaise / Röstbrot

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

maionese al tartufo / pane tostato

27,00 €

STARTERS

KARTOFFELCREMESÜPPCHEN ^(G)

frischer Wintertrüffel

CREMA DI PATATE ^(G)

tartufo invernale fresco

15,00 €

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE ^(G,C)

Kalbfleischragout / Rosmarin

TAGLIATELLE FATTE IN CASA ^(G,C)

ragù di vitello / rosmarino

15,00 €

REGIOKORNHALBMONDE ^(C,G)

Pustertaler Kartoffel / Ahrntaler Graukäse / Schalottenbutter

MEZZELUNE DI REGIOGRANO ^(C,G)

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

18,00 €

SPINATKNÖDEL ^(G,C)

Parmesancreme

CANDERDLO DI SPINACI ^(G,C)

crema di parmigiano

17,00 €

MAIN COURSES REGIONAL

SÜDTIROLER BACKHÄNDL “ÖBERSTHOF” (1,J)

lauwarmer Kartoffelsalat/ Preiselbeeren aus Lappach

GALETTO BIO PANATO DELL'ALTO ADIGE MASO “ÖBERSTHOF” (1,J)

patate marinate / mirtilli rossi di Lappago

32,00 €

FILET VOM BERGRIND (1,J)

vom Grill, Spinat / Kräuterseitlinge aus Südtirol / Kräuterkartoffel

FILETTO DI MANZO NOSTRANO (1,J)

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

44,00 €

IN LAGREIN DUNKEL GESCHMORTES RINDSSCHULTERNATL „WIPPLAND“ (1,J)

Selleriepurré / Wurzelgemüse

NODINO DI MANZO “WIPPLAND” BRASATO IN SALSA DI LAGREIN (1,J)

purè di sedano rapa / verdure

32,00 €

STEAK VON DER SELLERIEKNOLLE ^(G,I)

Chips / Wintertrüffel / Parmesancreme

STEAK DI SEDANO RAPA ^(G,I)

chips / tartufo invernale / crema di parmigiano

25,00 €

HAUSGERÄUCHERTER WILDLACHS ^(I,J,D)

Honigsenf / Röstkartoffeln

SALMONE SELVATICO AFFUMICATO IN CASA ^(I,J,D)

senape al miele / patate rosolate

30,00 €

SWEET DESSERTS

HAUSGEMACHTES NUSS-MAGNUM EIS ^(G,H)

GELATO MAGNUM ALLA NOCCIOLA FATTO IN CASA ^(G,H)

8,00 €

SCHOKOLADENHERZ

CUORE DI MOUSSE AU CHOCOLAT

14,00 €

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

Erdbeersorbet

CRÈME BRÛLÉE DI VANIGLIA BOURBON ^(C, G)

sorbetto di fragola

12,00€

KARAMELLISIERTER TOPFEN-SCHMARRN ^(C, G)

Preiselbeeren / Vanilleeis

FRITTATINA ALLA RICOTTA ^(C, G)

mirtilli rossi / gelato alla vaniglia

15,00€

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.

108,00€

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