

## 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

**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

**Sciroppi fatti in casa:** lampone, sambuco, sciroppo cola

**Succo di mele:** dal 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

## LAUWARMER KALBSKOPF

Zwiebel / eingelegtes Gemüse vom „Signaterhof“

---

## TESTINA DI VITELLO TIEPIDA

cipolla / verdure sotto aceto dal maso “Signaterhof”

17,00 €

## ZWEIERLEI VOM SPECK SIGNATERHOF <sup>(G)</sup>

Eingelegte Ahrntaler Pfifferlinge / Tiroler Wasabi / Schnittlauchbutter

---

## DUETTO DI SPECK SIGNATERHOF <sup>(G)</sup>

finferli della Valle Aurina marinati / wasabi alla Tirolese / burro all’erba cipollina

17,00 €

**MARINIERTE WINTERSALATE** (G,H)

Geröstete Kerne und Nüsse / Bratapfel / Ziegenfrischkäse im Speckmantel gegrillt

---

**MISTICANZA INVERNALE** (G,H)

Semi e noci / mela cotta / formaggio fresco di capra in manto di speck grigliato

16,00 €

**TARTARE VOM BIOBEEF (100g)** (C, J)

Eigelbcreme / Ahrntaler Wachtelei

---

**TARTARA DI MANZO BIO (100g)** (C, J)

Crema di tuorlo / uovo di quaglia della Valle Aurina

25,00 €

**HAUSGERÄUCHERTER WILDLACHS** (D, J)

Honig-Dill-Senf / Meerrettich

---

**SALMONE SELVATICO AFFUMICATO IN CASA** (D, J)

Senape di miele e aneto / rafano

25,00 €

# STARTERS

CREMESÜPPCHEN VON DER TAUFRISCH KARTOFFEL <sup>(G)</sup>

Winterlicher Trüffel

---

ZUPPETTA DI PATATE TAUFRISCH <sup>(G)</sup>

Tartufo invernale

15,00€

BOXELEMehl-TEIGTASCHEN <sup>(C, G)</sup>

Ahrntaler Bergfonduta / Amarettobruch

---

RAVIOLI DI FARINA CARUBE <sup>(C, G)</sup>

Fonduta di formaggio della Valle Aurina / Amaretti

18,00 €

🌀 **SCHWARZKOHLKNÖDEL TAUFRI SCH** (C, G)

Ahrntaler Graukäse / Zwiebel

---

🌀 **CANEDERLI DI CAVOLO NERO TAUFRI SCH** (C, G)

Formaggio grigio della Valle Aurina / cipolla

15,00 €

**ROSMARINTAGLIATELLE** (C, G)

Kalbfleischragout

---

**TAGLIATELLE AL ROSMARINO** (C, G)

Ragù di vitello biologico

15,00 €

## MAIN COURSES REGIONAL

✓ **SELLERIESTEAK** (G, I)

Parmesancreme / Trüffel

---

✓ **BISTECCA DI SEDANO** (G, I)

Crema di parmigiano / tartufo

25,00€

**SCHULTERSTÜCK VOM BIOBERGRIND**

**IN LAGREIN DUNKEL SAUCE** (I, J)

Winterliches Gemüse / Kartoffel „Felderhof“

---

**MORBIDA SPALLA DI MANZO BIO BRASATA**

**IN SALSA LAGREIN** (I, J)

Verdure invernali / patate “Felderhof”

29,00 €

**FILET VOM BIOBEEF** (G, I, J)

Trüffel-Pilzkruste / Gemüse "Felderhof" / Erdäpfelblattlan „TauFrisch“

---

**FILETO DI BIOBEEF ALLA GRIGLIA** (G, I, J)

Crosta di tartufo e funghi / verdure "Felderhof" / frittelle di patate "TauFrisch"

42,00 €

**STEAK VOM HIRSCH AUS EIGENER JAGD** (I)

Apfelrotkraut / Preiselbeerjus / Selleriepuré

---

**STEAK DI CERVO DELLA NOSRTA CACCIA** (I)

Cavolo rosso e mela / jus di mirtilli rossi / purré di sedano

42,00 €



## SWEET DESSERTS

KARAMELLISIERTER RICOTTA-SCHMARRN <sup>(C, G)</sup>  
Vanillecreme / Preiselbeeren

---

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

16,00€

DER SCHOKOSCHOCK <sup>(G, H)</sup>

---

SHOCK DI CIOCCOLATO <sup>(G, H)</sup>  
15,00€

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

---

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

12,00€

SORBET VOM BRATAPFEL / BRATAPFEL-ESPUMA

---

SORBETTO DI MELA COTTA / ESPUMA DI MELA AL FORNO

8,00€

TAGESAKTUELL & ZUM VERLIEBEN

---

DOLCE DAL GIORNO  
10,00€

## 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.

82,00€

# 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 |

 Auch vegan möglich / possibile anche vegano

 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