Herzlich Willkommen im Südtiroler Gasthaus Oberraindlhof
Unsere Philosophie

Wir Gastwirte der Gruppe „Südtiroler Gasthaus“ und unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind stolz auf die jahrhundertealte Südtiroler Gasthauskultur und leben diese Gastlichkeit mit Leib und Seele Tag für Tag in den familiengeführten Betrieben.

Das Südtiroler Gasthaus ist ein Ort,

… wo man die echte Südtiroler Gastfreundschaft spürt und wo das gemütliche Beisammensein geschätzt wird.
… wo Tradition gelebt und gepflegt wird, wo man aber auch offen ist für Neues und Anderes.
… wo das Beste, dass Region und Saison zu bieten haben, auf den Tisch kommt.
… wo der Volksmund zuhause ist, wo Geschichten erzählt und von Generation zu Generation weitergegeben werden und wo am Stammtisch manchmal auch Geschichte geschrieben wird.
… wo jeder herzlich willkommen ist und wo man sich auf Anhieb wohlfühlt.
Ob von weit hergereist oder um die Ecke daheim, hier sind ALLE wichtig!

Chefkoch Günter Veith und sein Team freuen sich über Euren Besuch.

29. September bis 05. November – Erntedank:
Herbstliche Genussvielfalt – die Lieblingswurzel oder Knolle des Wirtes

Dal 29 settembre al 05 novembre: festa del raccolto:
Sapori d’autunno – il tubero a la radice preferita del locandiere

Un cordiale benvenuto nella locanda sudtirolese Oberraindlhof
La nostra filosofia

Noi ristoratori del gruppo „locanda sudtirolese“ e i nostri collaboratori siamo orgogliosi di ispirarci alle antiche tradizioni gastronomiche dell’Alto Adige e di riproporre nei nostri esercizi a conduzione familiare la cultura dell’ospitalità e tutto il piacere della buona cucina.

La locanda sudtirolese è un luogo,

… dove l’arte del ricevere è uno stile di vita e la convivialità è un valore importante.
… che tutela le tradizioni senza rifiutare le novità e il nuovo e il diverso.
… dove si serve solo il meglio che il luogo e la stagione sanno offrire.
… dove l’idioma locale è importante, dove si raccontano delle storie da tramandare di generazione in … generazione, dove fare filosofia e forse scrivere un capitolo della storia.
… dove tutti sono benvenuti e dove ci si sente a proprio agio appena varcata la soglia.

Lo chef Günter Veith e il suo team non vedono l’ora di darvi il benvenuto.

Wir setzen auf / Puntiamo su:

Produkte aus dem Schnalstal / Prodotti della Val Senales

Unsere Hauptzulieferer sind / I nostri fornitori principali sono:

Eigener Bauernhof Schiferlehen Schnalstal
Proprio maso Schiferlehen Val Senales
Schaf, Ziegenfleisch, Schweinefleisch
Carne di pecora, capra, maiale

Hausjäger Benjamin und Jägerschaft Schnalstal
Cacciatore della casa Benjamin e cacciatori della Valle
Wildfleisch / Carne di selvaggina

Infangl Pfossental Schnalstal/ Val di Fosse
Räucherspezialitäten, Käse, Mamembert, Fleisch
Specialità affumicati, formaggio, carne

Obergamphof Vernagt Schnalstal/ Vernago
Schaffleisch, Rindfleisch
Carne di pecora, manzo

Vorderkaser Pfossental Schnalstal/ Val di Fosse
Käse, Ziegenkäse, Butter
Formaggio, Formaggio di capra, burro

Gurschlhof Unser Frau Schnalstal/Madonna di Senales
Schaffleisch / Carne di pecora

Nischlhof Katharinaberg Schnalstal/ Monte Santa Caterina
Apfelsaft / Succo di mela

Kalte Vorspeisen
Antipasti

Carpaccio vom Hirsch
mit Topinambur-Creme und Topinambur-Chips
Carpaccio di cervo
con crema e chips di topinambur
Euro 16,00

Gegrillter "Mamenbert" vom Infanglhof auf Rote Beete-Scheiben,
serviert mit Brennnessel-Pesto und Walnüssen
Formaggio "Mamenbert" del maso Infangl
su tranci di rape rosse, pesto all'ortica e noci
Euro 15,00

Gartenfrischer Salatteller
Insalata mista dall'orto
Euro 6,00

Suppen
Zuppe

Schnalser Bauernbrotsuppe
Zuppa di pane della Val Senales
Euro 6,50

Schwarzwurzel-Cremesüppchen mit schwarzem Knoblauch
Crema di salsefrica con aglio nero
Euro 7,00

Vorspeisen
Primi

Die Tradition – la tradizione
„Schnalser Nudeln" mit Lammragout aus eigener Haltung
und gedünsteten Karotten
"Pasta della Val Senales" con ragù d'agnello nostrano e carote cotte
Euro 15,00

Hausgemachte Schlutzer vom Schnalser Schaf in leichter Thymian-Sauce
Mezzelune fatte in casa, ripieni di pecora della Val Senales in salsa al timo
Euro 15,00

Hausgemachte Ravioli mit Pfossentaler Weichkäse
an geschwenkten Tomaten
Ravioli fatti in casa, ripieni di formaggio della Val di Fosse
ai pomodorini
Euro 15,00

Hausgemachte Kartoffelnocken mit Garten-Ratatouille
Gnocchi di patate fatti in casa con verdura ratatouille
Euro 15,00

Alle Vorspeisen als größere Portion
Ogni primo piatto più abbondante

+ Euro 4,00

Hauptgerichte
Secondi piatti

Die Tradition – la tradizione
Original „Schöpsernes" - Bratl' vom ***Schnalser Schaf***
aus eigener Haltung
Arrosto d'agnello nostrano originale della Val Senales,
brasato con le ossa
Euro 24,00

Leber und Niere vom ***Schnalser Schaf*** *aus eigener Haltung*
(nach Verfügbarkeit)
Fegato e rognone d' agnello della Val Senales nostrano
(secondo disponibilità)
Euro 24,00

Kalbs-Steak mit Grillpolenta und Herbstgemüse
Steak di vitello servito con polenta grigliata e verdura autunnale
Euro 28,00

Fisch des Tages an geschwenktem Gemüse
Pesce del giorno con verdure saltate
Euro 23,00

Zwiebelrostbraten mit Eierspätzle und Wurzelgemüse
Bistecca di manzo alle cipolle con gnocchetti gialli e verdura autunnale
Euro 25,00

Wiener Schnitzel mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren
Bistecca alla Milanese con patate saltate e mirtilli rossi

vom Schwein / di maiale *Euro 21,00*
vom Kalb / di vitello *Euro 24,00*

Nachspeisen
Dolci

Die Tradition – la tradizione
Schnalser Schneemilch
Neve e latte della Val Senales
Euro 8,00

Hausgemachtes Bratapfel-Eis mit Mandelcrumble
Gelato di mela cotta al forno con crumble di mandorle
Euro 7,00

Mousse von der Schokolade
Mousse al cioccolato
Euro 8,00

Apfelstrudel mit warmer Vanillesoße
Strudel di mele con crema alla vaniglia
Euro 7,00

Schnalser Käsetrio
Trio di formaggi della Val Senales
Euro 10,00

Zu den Desserts empfehlen wir – con i dolci consigliamo:

5 cl "Cresta", Gewürztaminer passito, Rottensteiner	*Euro 8,00*
5 cl "Merlino", Pojer & Sandri, Faedo	*Euro 5,50*

Gedeck / Coperto – *Euro 2,50.-*