



Wir schwören auf/ Puntiamo su:

Produkte aus dem Schnalstal/ Prodotti della Val Senales

Unsere Hauptzulieferer sind / 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

Oberniederhof Unser Frau Schnalstal/ Madonna di Senales

Bioproduktion; Käse, Joghurt, Schaf- & Ochsenfleisch

Produzione Bio; formaggio, yogurt, carne di pecora & bue

Obergamphof Vernagt Schnalstal/ Vernago

Schaffleisch, Rindfleisch

Carne di pecora, manzo

Vorderkaser Pfossental Schnalstal/ Val di Fosse

Käse, Ziegenkäse, Butter

Formaggio, Formaggio di capra, burro

Rableidalm/ Malga Rableid Pfossental Schnalstal/ Val di Fosse

Käse, Butter / Formaggio, burro

Eishof Pfossental Schnalstal/ Val di Fosse

Käse, Butter/ Formaggio, burro

Gurschlhof Unser Frau Schnalstal/ Madonna di Senales

Schaffleisch/ Carne di pecora

Nischlhof Katharinaberg Schnalstal/ Monte Santa Caterina

Apfelsaft/ Succo di mela

Milln Katharinaberg Schnalstal/ Monte Santa Caterina

Verschiedene Fleischprodukte/ Prodotti di carne

Infangl Pfossental Schnalstal/ Val di Fosse

Räucherspezialitäten, Käse, Fleisch

Specialità affumicati, formaggio, carne



Kalte Vorspeisen & Suppen – Antipasti & zuppe

*Carne Salada
an Rosmarin - Ciabattascheiben
Carne Salada
con trance di ciabatta al rosmarino
Euro 11,00*

*Gegrillter "Mamenbert" vom Infanglhof auf Rote Beete-Scheiben,
serviert mit Brennessel-Pesto und Walnüssen
Formaggio "Mamenbert" del maso Infangl
su trance di rape rosse, pesto all'ortica e noci
Euro 12,00*

*Gartenfrischer Salatteller
Insalata mista dall'orto
Euro 6,00*

*Rucolacremesüppchen mit Tomatenwürfel und Schüttelbrotcrunch
Crema di rucola con cubetti di pomodori e crunch di pane tipico "Schüttelbrot"
Euro 5,50*

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 14,00*

*Ravioli mit Pfoßentaler Weichkäse an geschwenkten Datterini
Ravioli ripieni di formaggio della Val di Fosse ai datterini
Euro 12,00*

*Hausgemachte Basilikumtagliatelle an Büffelmozzarella
Tagliatelle al basilico fatte in casa con mozzarella di bufala campana
Euro 12,00*

*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 23,00

*Lammhüfte mit Thymiankruste
mit Schupfnudeln und Karotten*
*Coscia d'agnello in crosta di timo
con gnocchetti di patate "Schupfnudeln" e carote saltate*
Euro 28,00

Leber und Niere vom Schnalser Schaf aus eigener Haltung (nach Verfügbarkeit)
Fegato e rognone d' agnello della Val Senales nostrano (secondo disponibilità)
Euro 23,00

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

*Zwischenrippenstück vom Rind mit Fleur de Sel
dazu Rosmarinkartoffeln und Peperoni*
*Costata di manzo con Fleur de Sel
su patate al rosmarino e peperoni*

180 Gr. Euro 23,00

250 Gr. Euro 25,00



Nachspeisen – Dolci

Die Tradition – la tradizione

Schnalser Schneemilch - Neve e latte della Val Senales

Euro 8,00

Schokomousse / Bisquitboden / frische Früchte
Mousse al cioccolato, fondo di biscuit, frutta fresca

Euro 8,00

Apfelstrudel mit warmer Vanillesoße
Strudel di mele con crema alla vaniglia

Euro 6,00

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 7,50

5 cl "Merlino", Pojer & Sandri, Faedo

Euro 5,50



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!

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.