



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, das 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 Anrieb wohlfühlt.

Ob von weit hergereist oder um die Ecke daheim, hier sind ALLE wichtig!

Chefkoch Pisano Giuseppe und sein Team freuen sich über Euren Besuch.



**01.10. – 06.11.2022 – Erntedank:
Herbstliche Genussvielfalt: Wild(er) & Wald**

**01.10. – 06.11.2022 – Festa del raccolto:
Sapori d'autunno**

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 Pisano Giuseppe 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

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

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 Antipasti

*Carpaccio vom marinierten Knollensellerie,
dazu Schaum vom Schnalser Bauerntopfen
und Creme von der gelben und roten Peperoni*
Carpaccio di sedano rapa marinata, servito con schiuma di ricotta della Val Senales
e crema di peperoni gialli e rossi
Euro 11,00

*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

Kastaniencremesüppchen mit schwarzem Knoblauch und Amaretti
Crema di castagne con aglio nero e amaretti
Euro 7,00



Kartoffelcremesüppchen mit geröstetem Lauch
Crema di patate con porro arrostito
Euro 6,50



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 15,00*

*Hausgemachte Ravioli mit Pfoessentaler Weichkäse
an geschwenkten Tomaten*

*Ravioli fatti in casa, ripieni di formaggio della Val di Fosse
ai pomodorini
Euro 15,00*

Cremiger Risotto vom Vinschger Apfel mit Schnalser Speck

*Risotto cremoso alla mela della Val Venosta con speck della Val Senales
Euro 15,00*

Zwei hausgemachte Pilz-Knödel, serviert in feiner Steinpilz-Sauce

*Due canederli ai funghi fatti in casa e servito con una salsa ai funghi porcini
Euro 15,00*



*Tagliatelle in Käsefonduta mit Rote Beete und Pistazien
Tagliatelle in fonduta di formaggio con rape rosse e pistacchio
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*

*Wildteller nach Verfügbarkeit aus dem Jagdrevier Schnals
mit Rotkraut und Wildkräuter-Spätzle*

*Piatto di selvaggina della Val Senales secondo disponibilità
con crauti rossi e spätzle alle erbe selvatiche
Euro 30,00*



Fisch des Tages an geschwenktem Gemüse

*Pesce del giorno con verdure saltate
Euro 23,00*

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

*180 Gr. Euro 25,00
250 Gr. Euro 28,00*

*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

*3 Stück Schnalser Bauernkrapfen,
gefüllt mit Mohn, Kastanien und Marillenmarmelade (Aprikosenmarmelade)*
3 pezzi di "Krapfen" della Val Senales,
ripieni con papavero, castagne e albicocche
Euro 10,00

Traditionelles, italienisches Dessert mit Birne und Ricotta
Dolce di pera con ricotta, tradizionale italiano
Euro 8,00

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 7,50
5 cl "Merlino", Pojer & Sandri, Faedo Euro 5,50

Gedeck / Coperto – Euro 2,50,-