



Herzlich willkommen im Südtiroler Gasthaus Sunnegg.

Regionaltypischer kulinarischer Genuss, natürliche Gastfreundschaft und ein feiner Sinn für Tradition: Das sind die Markenzeichen, für die sich der Hoteliers- und Gastwirteverband mit der Initiative „Südtiroler Gasthaus“ stark macht. 34 Traditionsbetriebe im ganzen Land leisten so ihren Beitrag zur Aufrechterhaltung und Verbreitung einer historisch gewachsenen Gasthauskultur. Verantwortungsvoller Umgang mit alter Bausubstanz und verstärkte Verwendung lokaler landwirtschaftlicher Produkte inbegriffen.

Urkundlich erwähnt wurde Sunnegg 1909 als Neuhaus Sunnegg und war als Keller-Wein Hof angeführt. Nach einigen Besitzerwechseln wurde das Anwesen in den 50ern von unserer Familie erworben und mit den Jahren zuerst als kleiner Törggelenbetrieb und dann zum Gasthof umgebaut. Mittlerweile wird der Betrieb in der dritten Generation von Evi und Alexander Thaler geführt.

Wir wünschen Ihnen behagliche Stunden in unseren Stuben und wünschen einen guten Appetit

Ihre  
*Familie Thaler*

poste auf





## Un caloroso saluto nella locanda sudtirolese Sunnegg

I piaceri della cucina tipica regionale, un'ospitalità schietta e una spiccata sensibilità per la tradizione: sono questi i punti chiave del marchio "locanda sudtirolese" istituito dall'Unione Albergatori e Pubblici Esercenti. Le 34 locande di tradizione sparse in tutta la provincia danno un prezioso contributo alla tutela e alla valorizzazione di una cultura dell'ospitalità che affonda le radici nella storia: con l'uso responsabile di antichi manufatti e l'impiego dei prodotti dell'agricoltura locale. Per conservare il meglio!

Sunnegg è stato menzionato in un documento nel 1909 come Neuhaus Sunnegg ed è stata citata come una cantina. Dopo vari passaggi di proprietà, la proprietà fu acquistata negli anni '50 della nostra famiglia

Dopo alcuni anni ricostruito in primo luogo come una piccola osteria e poi in un albergo.

Nel frattempo, la locanda è gestita dalla terza generazione Evi e Alexander Thaler.

Auguriamo delle ore tranquille e un buon appetito.

la sua

*famiglia Thaler*

post on



# Getränkeempfehlung

## *Consiglio di bevande*

<i>Sylvaner</i>	2017	0,75	€ 22,00
Sunnegg			
<i>Zweigelt</i>	2017	0,75	€ 22,00
Sunnegg			

*Felsenkeller Spezialbier 0,3 naturtrüb-unfiltriert*  
*Birra Felsenkeller Forst 0,3 torbida-non filtrata*  
 3,00 Euro



<i>Südtiroler Sekt-spumante dall'Alto Adige</i>			
Eisacktaler Kellerei „Isaras“			€ 24,00
<i>Kerner</i>			
Klosterkellerei Neustift		2017	€ 23,00
<i>St. Magdalener „Insriger“</i>			
Griesbauerhof Bozen		2017	€ 23,00
<i>Lagrein dunkel</i>			
Larcherhof/Bozen		2017	€ 23,00

Gerne servieren wir Ihnen diese Weine auch glasweise.  
 Volentieri serviamo questi vini anche a bicchiere

# Südtiroler Gasthaus

## Locanda sudtirolese

### Kalte Vorspeisen

#### Antipasti freddi

Tartar vom einheimischen Jungrind mit Toast und Butter 16,00

*Tartara di manzo con burro/pane tostato*

Unser Gasthausbrettl

Speck/Kaminwurze/Käse/Kartoffel 12,00

*Piatto della locanda sudtirolese*

*(speck/salsiccia/patate/formaggio)*

Gefüllte Bresaolatasche mit Ziegenkäse  
und Salatspitzen 12,00

*Borsa di Bresaola ripiena di formaggio di capra  
su lettino d'insalata*

Salat vom Kalbskopf mit rotem Zwiebel

Spargelspitzen und Kren 12,00

*Insalata di testina di vitello con cipolla rossa  
punte d'asparagi e rafano*

### Suppen

#### Zuppe

Rinderbouillon mit Buchweizenfritatten 7,50

*Bouillon di manzo con celestine al grano saraceno*

Hausgemachte Leberknödel vom Ox

in der Fleischsuppe 7,50

*Canederli al fegato di bue*

*in brodo di manzo*

Feine Brennesselcremesuppe

mit Burger mit Oxnsalami 7,50

*Crema alle ortiche*

*con burger al salame di bue*



## Warme Vorspeisen

### Primi piatti

Schüttelbrot-Kartoffeltaschen mit Ox Beuschel gefüllt Kräuterjus/Weißweinschaum	12,50
<i>Mezzelune di patate e pane duro ripieni di interiora di bue salsina alle erbette/schiuma al vino bianco</i>	
Risotto Carnaroli cremig gerührt Bärlauch/karamellisiertem Ziegenkäse	12,50
<i>Risotto carnaroli aglio orsino/formaggio di capra caramellato</i>	
Unser Tiroler Tris Schlutzkrapfen/Käsenocke/Spinatknödel	11,50
<i>Tris tirolese mezzelune di spinaci/canederli di formaggio e spinaci</i>	
Petersilienravioli mit Saibling-Kräuterfüllung Tomatenbutter und Parmesanraspeln	12,50
<i>Ravioli al prezzemolo con salmerino ed erbette burro al pomodoro e scaglie di parmigiano</i>	
Gebackener Weichkäse in Schüttelbrotbrösel Salatnest/Johannisbeergelee	14,00
<i>Formaggio molle in mantello al pane duro insalatina/gelatina ai mirtilli neri</i>	
Auswahl an Salaten vom Buffet mit verschiedenen Dressings/Öle/Kerne	6,00
<i>Scelta d'insalata dal buffet dressing misti/oli diversi/semi di zucca</i>	

Hauptgerichte  
Secondi piatti

Rückensteak vom Jungrind (250 g) mit Kartoffelspalten Rauke / Parmesan / Kräuterbutter	21,00
<i>Bistecca di manzo (250 g) con spicchi di patate rucola / parmigiano / burro alle erbette</i>	
Rosa gebratenes Hirschkotelette in Zweigeltsauce Polenta vom Grill / Selleriepüree / grüner Spargel	21,00
<i>Braciola di cervo con salsina al vino Zweigelt polenta alla griglia / puré di sedano / asparagi verdi</i>	
Unsere Fleischkrapfln auf Gemüseragout Kartoffelpüree / feiner Sauce	19,00
<i>Polpette di carne su ragú di verdura puré di patate / salsina</i>	
Bratln vom Pustertaler OX geschmort in Rotweinsauce Kräuterreis / bunte Karotten	19,00
<i>Brasato di bue della val Pusteria in salsina al vino rosso riso alle erbette / carote miste</i>	
Filet vom Jungrind mit Senfkruste gratiniert Mischgemüse / Kartoffelröstinchen	25,00
<i>Filetto di manzo gratinato con crosta al senape verdura mista / rösti di patate</i>	

*Gerne bereiten wir Ihnen auch ein vier Gang Überraschungsmenü zu  
Volentieri vi prepariamo anche un menu a sorpresa con quattro portate  
43,00 Euro*



# Fisch und Spargel

## Pesce e asparagi

Kalte Vorspeisen  
Antipasti

Quinoa Salat/Gemüse süß sauer/Kresse  
mit gebratenen Riesengarnelen 12,50  
*Insalata di quinoa/verdura agro dolce/crescione  
gamberoni alla griglia*

Gebackener Octopus auf Frühlingssalate  
Erdbeeren/Spargeln 13,00  
*Octopus fritto su insalata estiva  
fragole/asparagi*

Spargelcremesuppe mit  
gebratener Jakobsmuschel 8,00  
*Crema d'asparagi  
con capesante alla griglia*

Suppe  
Zuppa

Warme Vorspeisen  
Primi piatti

Paccheri mediterrane Art mit Petersilie  
Taggiasche Oliven und Mozzarella 12,50

*Paccheri alla mediterranea con prezzemolo  
olive Taggiasche e mozzarella*

Hausgemachte Bandnudel mit Spargeln und  
gebratenen Garnelen 12,50

*Tagliatelle fatte in casa con asparagi  
e gamberoni alla griglia*

Hauptgerichte  
secondi piatti

Filet vom Lachs mit Spargelspitzen  
Kartoffelragout/Sylvanerschaum 19,00

*Filetto di salmone con punte d'asparagi  
ragù di patate/schiuma al vino Sylvaner*

In der Pfanne gebackenes Wienerschnitzel  
mit Pommes Frites/Preiselbeeren 17,00

*Bistecca alla milanese  
patate fritte/mirtilli*

Frischer Stangenspargel mit Bozner Sauce  
Hausschinken/Kartoffeln 17,00

*Asparagi freschi con salsina alla Bolzanina  
prosciutto cotto/patate*

Alle unsere Gerichte können Allergene enthalten, bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte  
an unser Serviceteam. Vielen Dank

Tutti i nostri piatti contengono allergeni. Per ulteriori domande la preghiamo di rivolgersi al servizio  
Bei Bedarf werden Tiefkühlprodukte verwendet/in caso di necessita vengono usati prodotti surgelati



Dessert&Käse  
Dolci e formaggio

Vanilleeis mit heißen Himbeeren <i>Gelato alla vaniglia con lamponi caldi</i>	6,50
Kastanienpüree mit Vanilleeis, Schokoladesauce und Sahne <i>Puré di castagne con gelato alla vaniglia, salsa di cioccolato e panna</i>	7,00
Crème brûlée von der Tonka Bohne Joghurteis/Waldbeeren <i>Crème brûlée alla fava tonka gelato allo yoghurt/frutti di bosco</i>	8,00
Halbgefrorenes vom Löwenzahn Baumkuchenmantel/Erdbeeren/Schokolade <i>Semifreddo ai denti di leone tronco dolce/fragole fresche/cioccolata</i>	7,50
Hausgemachter Mürbteigapfelstrudel <i>Strudel di pasta frolla con mele fatto in casa</i>	4,50
Unser Schokotörtchen (gluten und laktosefrei) Mangoeis/Früchte <i>Il nostro tortino alla cioccolata (glutine-lattosio free) gelato al mango/frutta</i>	8,00
Käse Variation mit selbstgemachten Marmeladen <i>Variazione di formaggio con chutneys fatti in casa</i>	14,00
Graukäse mit Zwiebelringen und hausgemachtem Weinessig <i>Formaggio grigio con anelli di cipolla e aceto di vino fatto in casa</i>	10,00

# Für unsere kleinen Gäste

## Per gli ospiti piú importanti

### *Mickey Mouse*

(Würstel mit Pommes frites /Wurstel con patate fritte)

€7,00



### *Pinocchio*

(Kleines Kalbsschnitzel vom Grill mit Kartoffelkroketten  
Bistecchina di vitello alla griglia con  
crocchette di patate)

€11,00



### *Popeye Teller*

(Spinatspatzlan mit Schinken Rahmsauce  
Gnocchetti ai spinaci con prosciutto e panna)

€7,50

### *Pirat*

(Maccheroni /Spaghetti  
Tomatensauce/salsa di pomodoro)

€7,00



### *Donald Duck Teller*

(Kleines Wienerschnitzel mit  
Pommes frites/Milanese con  
patate fritte)

€13,00