



„Antipasti“

Lauwarmer Kalbskopf sauer mit Zwiebelringen und Rotweinessig-Vinaigrette,
Kirschtomaten und Schwarzbrot-Chips

Bozner Räucherteller mit Essiggurken, Apfel-„Kren“ und Schüttelbrot

Räucherlachs mit Sauerrahm und „gepantem“ Brot

Mozzarella Caprese nach Kohlern Art
(Mozzarella, Gorgonzola, Kirschtomaten und Basilikum)

Herbstsalate mit Flusskrebse und Melone

Zwölf Euro

Suppen

Erdäpfelkremesüppchen mit Chips vom Trocker Speck vom Kaltenbrunnhof

„Gerschtsuppe“ mit Räucherfleisch

Saure Suppe (Kuttelsuppe) mit Creme vom Rotweinessig von Pojer @ Sandri

Kräftige Fleischsuppe mit Milzschnitten *oder* Speckknödel

Sieben Euro fünfzig

Hausgemachte, warme Vorspeisen

Eisacktaler „Schlutzkrapfen“ mit Spinatfüllung mit zerlassener Butter und Grana Trentino

Südtiroler „Knödeltris“ mit zerlassener Butter und Grana Trentino

„Tagliatelle“ mit Radicchio und Bauchspeck

„Schwarzplentene“ Knödel mit geriebenem, schwarzem Rettich

„Erdäpfelblatteln“ mit Sauerkraut

Zwölf Euro

Südtiroler Winzersekt (Haderburg) -Risotto mit Rohschinken und Büffelmozzarella

Vierzehn Euro

Schlutzkrapfen“=Nudelteigtaschen; „Erdäpfel“=Kartoffeln;
„Knödeltris“ = Dreierlei Knödel (Käse, Spinat und Rote Beete)
„Kren“= Meerrettich – „Schwarzplentene“ = Buchweizen; „Gerscht“ = Gerste



Hauptspeisen

„Bozner Herrengröst'l“ mit Speckkrautsalat

Wienerschnitzel vom Schwein mit Preiselbeeren dazu Rösterdäpfel

Stockfisch-„Gröst'l“ nach Kapuziner Art mit Kümmelkrautsalat

Achtzehn Euro

Kalbsleber venezianisch dazu Rösterdäpfel *oder* gedünsteter Reis

„Psairer“ Saiblingsfilet vom Grill dazu Rösterdäpfel und Ratatouille

Zwanzig Euro

Lammkarree mit Petersilienkruste auf Lagreinsoße
dazu Erdäpfelwürfel und gedünsteter Wirsing

Neunundzwanzig Euro

Entrecôte Double Maître d'Hotel mit gegrilltem Gemüse (für 2 Personen)

Vierzig Euro

Kleine Beilagensalate

Gemischter Salat der Saison

Tomatensalat mit Zwiebeln

Speckkrautsalat

Fünf Euro

Kuvert einen Euro fünfzig pro Person, am Abend zwei Euro fünfzig mit Gruß aus der Küche

Warme Küche von 12. bis 14.00 und von 19. bis 21.30 Uhr.

In unserer Küche verwenden wir ausschließlich Produkte erster Qualität, welche so weit als möglich direkt vom Bauern der näheren Umgebung kommen.

Nur im äußersten Bedarfsfalle werden auch tiefgekühlte Waren verwendet.

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit.

Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos. Die Preise beinhalten MwSt. und Service. **Familie Schrott** und alle mitarbeitenden Gastgeber wünschen Ihnen einen guten Appetit und „gute Unterhaltung“!

Gasthof Kohlern seit 1899 – Kohlern 11 – 39100 Bozen – Südtirol – Dolomiten Weltnaturerbe

T +39 0471 329978 F +39 0471 329966 www.kohlern.com