



gasthof  
kohlern  
— seit 1899 —

## Menu I

Hausgebeizte „Psairer“ Lachsforelle | Sauerrahm | Gartensalate | Regiokorn  
Brotwürfel

Trota salmonata marinata | Panna acida | Insalate dal nostro orto | Crostini di pane

Marinated salmon trout | Sour cream | Salades | Regio grain croutons



Kohlerer Steinpilz-Kreme-Suppe | Petersilien-Schaum

Vellutata di porcini di Colle | Spuma di prezzemolo

Ceps ("porcini") cream soup | Parsley espuma



Graukas -Knödel | Kümmelkrautsalat

Canederli al formaggio grigio | Cavolo cappuccio con cumino

Local cheese "Graukäse" dumplings | Cabbage salad with cumin



Schweinsstelze | Rosmarinsoße | Polenta aus Storo

Stinco di maiale | Salsa al rosmarino | Polenta di Storo

Pork knuckle | Rosemary sauce | Polenta from Storo



Apfelstrudel im Glas

Strudel di mela nel bicchiere

Apple Strudel in glass

Preis auf Anfrage.  
Prezzo su richiesta.  
Price on request.



gasthof  
kohlern

— seit 1899 —

## Menu II

Kalbsleber-Paté | Gepantes Brot | Preiselbeeren

Paté di fegato di vitello | Pane tostato | Mirilli rossi

Veal liver pâté | Toasted bread | Cranberries



Gerscht"-Suppe | Rächerfleisch

Zuppa d' orzo | Carne di maiale affumicata

Barley soup | Smoked pork meat



Hausgemachte Erdäpfelteigtaschen | Kalbskopffüllung | Zwiebelbutter

Mezzelune di patate | Testina di vitello | Burro alla cipolla

Potato-Ravioli | Calf's head stuffing | Onion butter



Hirschmedaillons (Südtirol) | Zwetschgensoße | Erdäpfel

Medaglioni di cervo (Alto Adige) | Salsa alle prugne | Patate

Venison noisette (South Tyrol) | Plum sauce | Potato



Topfenknödel | Nougatfüllung | Zimtbrösel | Vanillesoße

Canederli di ricotta | Gianduia | Cannella | Salsa alla vaniglia

Sweet ricotta cheese dumplings | Nougat | Cinnamon crumble | Vanilla sauce

Preis auf Anfrage.  
Prezzo su richiesta.  
Price on request.



gasthof  
kohlern  
— seit 1899 —

## Menu Vegan

Kürbis | Tofu | Herrenkohlerer Steinpilze | Zwiebel

Zucca | Tofu | Porcini del Colle | Cipolla

Pumpkin | Tofu | Ceps ("porcini") | Onion



Mais-Kreme-Süppchen | Regiokorn "Crostone"

Vellutata di mais | Crostone di pane regiograno

Sweet corn cream soup | Regiograin crouton



Bergkräuter-Risotto | Mangold

Risotto alle erbe di mantagna | Bietola

Mountain herb risotto | Chard



Hummus-Kreme | Erdäpfel-Zucchini-Spaghetti | "Rohnen"-Chips

Crema di hummus | Spaghetti di patate e zucchini | Chips di barbabietola

Hummus cream | Potato-courgettes spaghetti | Beet root chips



Kastanien-Mousse | Orangen-Sorbet

Mousse di castagne | Sorbetto all'arancia

Chestnut mousse | Orange sorbet

Preis auf Anfrage.  
Prezzo su richiesta.  
Price on request.



Aussichtsreiche Sonderfahrt mit der 1. Schwebeseilbahn der Welt 1908 von Bozen-Kampill nach Bauernkohlern gegen Voranmeldung für Sonderfahrten außerhalb des normalen Fahrplanes nach 19.00 Uhr. Großer, kostenloser Parkplatz an der Talstation der Seilbahn. Kostenpunkt nur € 10,00,- pro Person für Hin- und Rückfahrt. Normaler Fahrpreis € 8,00 (Südtirol Pass).

Salita "bellavista" in funivia da Bolzano-Campiglio fino a Colle di Villa. Su prenotazione discesa con corsa **straordinaria** fino a tarda notte. Grande parcheggio gratuito alla stazione a Valle della funivia. Solo € 10,00,- a persona per andata e ritorno! Prezzo normale € 6,00 (Pass Alto Adige).

Special scenic ride on the world's first suspension cable car in 1908 from Bolzano-Kampill to Bauernkohlern by prior arrangement for special trips outside the normal timetable after 7.00 pm. Large, free car park at the valley station of the cable car. Costs only € 10.00 per person for a return journey. Normal fare € 8.00 (South Tyrol Pass).



Bis zu 120 Personen finden in der großen Veranda der Jahrhundertwende Platz. Bis zu 50 Personen finden in den Stubenveranda Platz. Für bis zu 20-25 Personen decken wir in der Stube 1786 für Sie ein.

Fino a 120 persone trovano posto nella stupenda veranda in stile liberty alpino. Nella Stube c'è posto fino alle 20-25 persone. Nella verandina c'è posto per fino a 50 persone.

Up to 120 people can be seated in the large turn-of-the-century veranda. Up to 50 people can be seated in the Stubenveranda. For up to 20-25 people we set the table for you in the Stube 1786.



Preisangaben pro Person, inklusive 10% MwSt. und Service, saisonale Dekoration der Säle und Tische und personalisierte Menükarten. Wir haben für jedes Menü vegetarische und vegane Alternativen parat sowie gluten- oder laktosefreie Gerichte. Sollten Sie dennoch mehrere Menüs auswählen, berechnen für den Mehraufwand einen Aufpreis berechnen.

Prezzi a persona, comprensivo del 10% d'Iva, servizio, listini menu personalizzati, decorazione dei tavoli e delle sale. Per ogni menu abbiamo delle alternative vegetariane e/o vegane come anche senza glutine e lattosio. Se comunque vengono scelti più menu, dobbiamo calcolare un supplemento.

Prices are per person, including 10% VAT and service, seasonal decoration of the rooms and tables and personalised menus. We have vegetarian and vegan alternatives for every menu, as well as gluten-free and lactose-free dishes. However, if you choose more than one menu, we will charge a surcharge for the additional work involved.



## Reservierung/Prenotazione/Booking

Gasthof Kohlern seit 1899 Kohlern II, 39100 Bozen T +39 0471 329978 F +39 0471 329966 [info@kohlern.com](mailto:info@kohlern.com) [www.kohlern.com](http://www.kohlern.com)