Antipasti

di marE

Seppioline in umido
Kleine geschmorte Sepias
Achtzehn Euro Achtzig
Diciotto Euro ottanta

Carpaccio di marE Royal
per 2 persone
Fisch-Carpaccio Royal für 2 Personen
Achtunddreißig Euro Trenotto

Ceviche di pescE del giorno
Ceviche vom Fisch des Tages
Zweiundzwanzig Euro Ventidue

Primi

di marE

Pasta fresca. Ragù di polpO di scoglio
Oktopus-Ragout. Tomate
Dreiundzwanzig Euro Ventitré

Linguine Mancini all'asticE
Hummer. Kirschtomaten. Tomate
Fünfunddreißig Euro trentacinque

Risotto Vialone Nano
Bisque. Gamberl crudi. Alghe
Rohe Garnelen. Algen
Fünfundzwanzig Euro Venticinque

Dienstag **bis** Sonntag
12.00 - 14.00/19.00 - 21.30

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihren Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos. Idem über die Produktherkunft! Im Bedarfsfalle verwenden wir auch Tiefkühlprodukte.

Kuvert zwei Euro p.P

Vini

del montE

Kerner 2022 Magnum
Thomas Unterhofer – ReiterhoF
Sieben fünfzig Sette cinquanta

Fuori Serie Chardonnay MMXIV
Martin Gojer - Pranzegg
Neunzehn fünzig Dicianove cinquanta

Pinot bianco Eich 2025
Florian Brigl - Kornell – KoflerhoF
Sechs Euro Sei

Vini

del montE

Kerner 2022 Magnum
Thomas Unterhofer - ReiterhoF
Sieben fünfzig Sette cinquanta

Fuori Serie Monzoni bianco MMXXIII
Martin Gojer - PranzegG
Fünfzehn Euro Quindici

Vino Rosso Leggero 2025
Martin Gojer - PranzegG
Sechs Euro Sei

Martedì **alla** domenica
12.00 - 14.00/19.00 - 1.30

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni anche e soprattutto sulla provenienza dei nostri prodotti. In caso di necessità usiamo anche prodotti congelati.

Coperto due Euro pp

Secondi

di marE

Zuppa di pescE (Fischsuppe)
dello Chef
Dreißig Euro Trenta

Calamarl gratinati con
maionese al limone
au gratin mit Zitronenmayonnaise
Siebenundzwanzig Euro 80
Ventisette Euro 80

PescE del giorno
alla griglia a carbone Kamado
Fisch des Tages
vom Kamado Holzkohlegrill
Siebzig Euro/kg Settanta/chilo

Vini

del montE

Caroline 2022
Martin Gojer – PranzegG
Neun Euro Nove

Chardonnay 2021 Magnum
Thomas Unterhofer – ReiterhoF
Sieben Euro Sette

Chardonnay Platt & Pignat 2024
Josephus Mayr-Unterganzner–
PignaterhoF
Sieben Euro Sette

3-Gang-Menü sechzig Euro p.P. - mit Hummer Pasta fresca siebzig Euro p.P.
Menu a 3 portate sessanta Euro pp – con pasta fresca all'astice settanta pp

Beilagen

Salat der Saison
Sieben Euro Achtzig

Gemüse der Saison
Sechs Euro Achtzig

Salz-Erdäpfel
Fünf Euro fünfzig

Von Dienstag **bis** Sonntag
12.00 - 14.00/19.00 - 21.30

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihren Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos. Idem über die Produktherkunft! Im Bedarfsfalle verwenden wir auch Tiefkühlprodukte.

Kuvert zwei Euro p.P

Contorni

Insalatina di stagione
Sette Euro ottanta

Verdure di stagione
Sei Euro ottanta

Patate lesse
Cinque Euro cinquanta

Dal Martedì **alla** domenica
12.00 - 14.00/19.00 -21.30

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni anche e soprattutto sulla provenienza dei nostri prodotti. In caso di necessità usiamo anche prodotti congelati

Coperto due Euro pp

Kuvert zwei Euro p.P

Coperto due Euro pp

Den Freunden des Besonderen!

In einer Welt, die immer gleichförmiger wird, sticht das Ursprüngliche, das Individuelle, das Einzigartige noch stärker hervor denn je. Plätze dieser Art sind selten.

Das Kohlern ist eine beliebte Adresse für Feinschmecker, die eine natürliche regionale Küche mit heimischen Produkten zu schätzen wissen.
Die Zimmer sind stilvoll renoviert und haben antike Bauernmöbel.
Hier gehen anspruchsvolle Gourmets ein und aus, die Gäste des Hauses werden genauso verwöhnt wie jene im Restaurant.
Gediegenes Südtirol mit viel Lokalfolklorit für Stammgäste, Einheimische und Naturliebhaber.

Cristina und Josef
mit 20 engagierten Mitarbeitern

Angeführte Allergene

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.

G Getreide-Gluten
C Krustentiere
U Eier und andere Produkte
P Fische und deren Produkte
A Cashewnuss
S Soja und Produkte
L Milch und Milch-Produkte
SE Sellerie
SN Senf SM Sesamsamen
AN Schwefeldioxid
F Nussfrüchte
LU Lupinen
M Muschel-Weichtiere

In un mondo sempre più uniforme, ciò che vi è di originale, individuale e unico ci attira sempre di più. Luoghi simili sono diventati rari ormai.

Il "Kohlern" è un luogo ricercato da buongustai, che sanno apprezzare la cucina regionale a base di ingredienti di produzione nostrana. Le camere sono state ammodernate, arredate in stile e hanno mobili antichi. Qui si incontrano gourmet esigenti e i clienti di casa vengono viziati almeno quanto quelli del ristorante. Sudtirolo genuino e molto particolare, non solo per clienti abituali e amanti della natura.

Cristina e Josef
con 20 dipendenti dedicati

Allergeni indicati

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni

G -Glutine Cereali
C Crostacei
U Uova e prodotti derivati
P Pesce e prodotti derivati
A Anacardi
S Soja e derivati
L Latte e prodotti a base di latte
SE Sedeno
SN Senape
SM Semi di sesamo
AN Anidride solforosa
F Frutta a guscio
LU Lupini
M Molluischi

Cari amici dei luoghi incantevoli!

Kuvert zwei Euro p.P

Coperto due Euro pp