



gasthof
kohlern

— seit 1899 —

Frühling – Primavera – Spring

Traminer Spargel und Kohlerer Zigori-Salat

Insalata di asparagi di Termeno & tarassaco del Colle (cicoria)

Local asparagus & dandelion salad



Brennnessel-Suppe | Pochiertes Ei

Vellutata di ortiche | Uovo in camicia

Nettle cream soup | Poached egg



Bärlauch-Nocken | Geräucherter Topfen | Mandeln

Gnocchi di aglio orsino | Ricotta affumicata | Mandorle

Wild garlic "gnocchi" | Smoked "ricotta" | Almonds



Rosa gebratener Kalbsrücken (It.) | Grüne Spargeln | Erdäpfelpüree

Sella di vitello (It.) | Asparagi verdi | Purea di patate

Saddle of veal (It.) | Green asparagus | Potato mash



Brownie | Erdbeer-Rhabarber Sorbet

Brownie | Sorbetto al rabarbaro e alle fragole

Brownie | Strawberry rhubarb sorbet

Min. 15 pax – Prices on request



gasthof
kohlern

— seit 1899 —

Sommer – Estate – Summer

Ceviche vom Alpensaibling

Ceviche di salmerino alpino

Alpine char Ceviche



Tomaten-Pfirsich-Gazpacho | Stracchino

Gazpacho di pomodoro e pesche | Stracchino

Tomato peach "Gazpacho" | Stracchino cheese



Vialone Nano Risotto mit Herrenkohlerer Pfifferlingen oder Steinpilzen

Risotto Vialone Nano ai finferli oppure porcini nostrani

Local chanterelles or porcini mushroom Risotto (Vialone Nano)



Tagliata vom Piemonteser Fassona Rind | Getrocknete Tomaten | Rucola | Grana

Tagliata di manzo Piemontese Razza Fassona | Pomodori secchi | Rucola | Grana

Fassona beef Tagliata | Dried tomatoes | Rucola | Grana Trentino



Marillenknödel

Canederli di ricotta all'albicocca

Ricotta cheese dumplings with apricot

Min. 15 pax – Prices on request



gasthof
kohlern

— seit 1899 —

Herbst – Autunno – Autumn

Ofenkürbis | „Psairer“ Ziegenkäse | Rote Zwiebeln

Zucca al forno | Formaggio di capra "Psairer" | Cipolla rossa

Pumpkin | Goat cheese Val Passiria | Red onion



Kampenner Kastanien-Kreme-Suppe | Porree

Vellutata di castagne di Campegno | Porro

Local chestnuts cream soup | Leek



Rohnenknödel | Blaukrautsalat | Kren

Canederli alle barbabietole | Insalatina di cavolo cappuccio rosso | Cren

Beetroot dumplings | Red cabbage salat | Horseradish



Geschmortes Wangerl vom Alpenrind | Rosmarinjus | Weiße Polenta

Guanciotto di manzo alpino brasato | Jus al rosmarino | Polenta bianca

Braised alpine beef cheek | Rosemary Jus | White polenta



""Keschtn"" – Kaki Tiramisù

Tiramisù alle castagne & cachi

Chestnuts – Persimmon – Tiramisù

Min. 15 pax – Prices on request



gasthof
kohlern

— seit 1899 —

Törggele Menu

Kohlerer Röucherteller | Kren

Piatto di affumicati tipici | Cren

Typical smoked meats | Horseradish



Regiokorn-Gerschtsuppe | Räucherfleisch

Zuppa d'orzo regiograno | Carne di maiale affumicata

Regional barley soup | Smoked pork



Oma's Schutzkräpfen | Topfen | Spinat | Butter | Grana Trentino

Mezzelune | Ricotta | Spinaci | Burro | Grana Trentino

Mezzelune | Ricotta cheese | Spinach | Butter | Grana Trentino



Kohlerer Schlachtplatte | Vinschger Sauerkraut | Speckknödel | Erädpfelblatteln

Piatto misto di carni e insaccati | Crauti fermentati | Canederli | Foglie di patate

South Tyrolean meat & sausage platter | Sauerkraut | Speck dumplings | Potato fritters



Bauernkräpfen | Obst | Waalnüsse | Kampenner Keschn

Crostoli | Frutta fresca e noci | Castagne di Campegn arrosto

Bauernkräpfen | Fruits and walnuts | Roast chestnut from Campegn

Min. 15 pax – Prices 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 € 8,00 (Alto Adige Pass).

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 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 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 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 personalized 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 www.kohlern.com