



Kalte Vorspeisen

Herbstsalat

Gartensalate, Blaukraut, Kobis, Kürbis
Walnüsse, Granatapfel, Kümmel
Fünfzehn Achtzig - F.

ERNTEDANK „Iaz rachn di Kepf“

Herbstliche Kohlgerichte 25.09 – 01.11.2026

Ceviche vom Alpensaibling

Kokosmilch, Limette, Ingwer, Chili
Koriander, Shiso, Wasabi
Achtzehn Achtzig - SE, SN, P,

Südtiroler Kalbskopf sauer

Fermentierte Radieschen, Zwiebel
Fünfzehn Achtzig - L, SN, AN,

Tartar vom Alpenrind 130 gr.

Wachtel-Ei, Kapern, Kirschtomaten
Butter, Gepantes Brot
Dreiundzwanzig Achtzig - P, U, SN,



Suppen & Vorspeisen

Kürbis-Ingwer-Kreme-Suppe

Kürbiskerne, Kürbisöl
Zwölf Achtzig - L.

Speckknödel- und Milzschnitten in der Rinderkraftbrühe

Zwölf Achtzig - G, U, L, SE.

Saure Suppe (Kuttelsuppe)

Zwölf Achtzig - G, U, L, SE.

Gebackene Erdäpfelteigtaschen

Sauerkrautfüllung, Fermentiertes Blaukraut
Sechzehn fünfzig - G, U, L.

ERNTEDANK „Iaz rachn di Kepf“

Herbstliche Kohlgerichte 25.09 – 01.11.2026

Hausgemachte Eierbandnudeln mit Fleischragout **oder** Tomatensoße

Fünfzehn Achtzig - U, G, SE.

Südtiroler Spinat-Knödel

Algunder Blauschimmelkäse-Fonduta
Vierzehn Achtzig - G, U, L,

Kloatzn (Birmehl)-Ravioli

Psairer Ziegen-Ricotta, Getrocknete
Zwetschgen, Haselnussbutter
Sechzehn fünfzig - L, U, G, F,

Regiokorn-Schlutzkrapfen

Spinat, Topfen (Südtirol), Grana Trentino,
Butter, Schnittlauch
Sechzehn fünfzig - L, U, G, F,

Kuvert zwei Euro p.P



Antipasti

Insalata autunnale

Misticanza, Cavolo rosso e cappuccio
Zucca, Noci, Cumino, Melograno
Quindici Ottanta - F

FESTA DELLA RACCOLTA Il cavolo
protagonista dell'autunno 25.09 – 01.11.2026

Ceviche di salmerino alpino

Latte di cocco, Lime, Peperoncino
Zenzero, Coriandolo, Shiso, Wasabi
Diciotto ottanta - SE, SN, P,

Testina di vitello Südtirolese

Ravanelli fermentati, Cipolla rossa
Quindici ottanta - L, SN, AN,

Tartara di manzo alpino 130 gr.

Uovo di quaglia, Capperi, Pomodorini
Burro, Pane tostato
Venti Tre Ottanta - P, U, SN,



Primi Piatti & Zuppe

Vellutata di zucca e zenzero

Semi di zucca, Olio di zucca
Dodici ottanta - L.

Canederli di speck e crostini di milza in brodo

Dodici ottanta - G, U, L, SE.

Zuppa di trippa

Dodici ottanta - G, U, L.

Ravioli di patate fritti

Crauti fermentati, Cavolo rosso marinato
Sedici Cinquanta - G.U.L

FESTA DELLA RACCOLTA Il cavolo
protagonista dell'autunno 25.09 – 01.11.2026

Tagliatelle all'uovo fatte in casa al ragù **oppure** al pomodoro

Quindici ottanta - U, G, SE.

Canederli agli spinaci

Fonduta di formaggio blu di Lagundo
Quattordici Ottanta - G, U, L,

Ravioli di farina di pere

Ricotta di capra della Val Passiria, Prugne
secche, Burro alle nocciole
Sedici cinquanta - L, U, G, F,

Schlutzkrapfen regiograno

Mezzelune, Spinaci, Ricotta (Alto Adige)
Grana Trentino, Burro, Erba cipollina
Sedici cinquanta - L, U, G, F,

Coperto due Euro pp



Hauptspeisen

Pochiertes Innerluferrhof-Freiland-Ei
Bergkäse-Espuma. Schwarzer Trüffel
Gerösteter Speck g.g.A. Brioche-Brot
Vierundzwanzig Achtzig
U, L, G.

Stockfischgröstl Kapuninerisch
Erdäpfel. Spinat. Pop Corn
Siebenundzwanzig Fünfzig
SE, L,

Geschmortes Wangerl vom Alpenrind
Erdäpfel. Spinat. Pop Corn
Siebenundzwanzig Fünfzig
SE, L,

Kalbsleber (It.) venezianisch
Kandierte Zitrone. Pilaw Reis
Fünfundzwanzig Achtzig
G, L, SE,

Psairer Lachsforellenfilet
mit Beurre blanc
Karotte
Siebenundzwanzig Achtzig
L, P,

Schweinsschnitzel (It.) nach Wiener Art
Preiselbeeren. Röst-Erdäpfel. Zwiebel
Sechszwanzig Achtzig
G, U,

Grundsätzlich verwenden wir frische Lebensmittel
von bester Qualität, vorzugsweise aus
Südtirol und maximal aus dem
Alpenraum. Nur im Bedarfsfall
werden auch tiefgekühlte
Produkte eingesetzt



Kleine Beilagensalate

Gemischter **oder**
grüner Salat der Saison
Sieben achtzig

Speck g.g.A.-Krautsalat
Sieben fünfzig

Tomaten Zwiebel Salat
Sieben Achtzig



Secondi piatti

Uovo Bio Innerluferrhof pochè
Spuma di formaggio di malga. Tartufo nero
Speck IGP croccante. Pan brioche
Ventiquattro Ottanta
U, L, G.

Stoccafisso alla Cappuccina
Patate. Spinaci. Pop corn
Ventisette cinquanta
SE, L,

Guanciotto di manzo alpino brasato
Patate. Spinaci. Pop corn
Ventisette cinquanta
SE, L,

Fegato di vitello (It.) alla veneziana
Limone candito. Riso Pilaf
Venticinque ottanta
G, L, SE,

Filetto di trota salmonata
della Val Passiria al Beurre blanc
Carote
Ventisette ottanta
L, P,

Bistecca di maiale (It.) impanata
Mirtilli rossi. Patate arrostiti. Cipolla
Ventisei ottanta
G, U,

Abitualmente usiamo alimenti freschi di prima
qualità, preferibilmente proveniente
dall'Alto Adige e, al massimo, della
regione alpina. Solo in caso di
necessità vengono utilizzati
anche prodotti surgelati



Insalatine di contorno

Insalatina mista **oppure**
verde di stagione
Sette ottanta

Cavolo cappuccio con Speck IGP
Sette cinquanta

Pomodoro con cipolla
Sette ottanta



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



Cari amici dei luoghi incantevoli!

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 Sedenio
SN Senape
SM Semi di sesamo
AN Anidride solforosa
F Frutta a guscio
LU Lupini
M Molluschi