

Heiner und sein Team  
Reinswald, Talslation  
39058 SARNTHEIN  
Tel. 0471 625534



## Pizzeria-Restaurant BÄRNSTUB

- Mit Bergkräutern mariniertes Forellenfilet auf Feldsalat  
Fileto di trota marinata con erbe di montagna su insalatina
- Carpaccio vom einheimischen Rind auf Salatbeet mit geraspelttem Bergkäse  
Carpaccio di manzo del luogo su insalatina con formaggio di montagna grattugiato
- Frischkäseterrine im Schnittlauchmantel auf Blattsalaten mit lauwarmen Nußbaguette  
Terrina di formaggio fresco con erba cipollina su insalata con baguette alle noci
- Bergheusuppe mit Speckknödeln  
Brodo di fieno di montagna con canederli allo speck
- Fenchelcremsuppe mit Kräuter-Topfennocken  
Crema di finocchio con gnocchetti di ricotta e erbe
- Knoblauchcremsuppe mit Sesam-Rosmarin Gebäck  
Crema di aglio con pasticcini allo rosmarino e sesamo
- Rosmarin-Teigfleckerln mit Steinpilzen und Zucchini  
Quadretti di pasta al rosmarino con funghi porcini e zucchini
- Geräucherte Entenbrustscheiben auf Kräuterrisotto  
Fette di petto d'anatra affumicato su risotto alle erbe
- Eierbandnudeln mit Bergkräuterblüten und Hirschschinken  
Taglierini con fiori di montagna e prosciutto di cervo
- Kartoffelteigtaschen mit Kobis gefüllt und Speckstreifen in Salbeibutter  
Mezzelune di patate ripiene con crauti, speck a strisciole in burro alla salvia
- Schweinefilet in der Kräuterkruste Kartoffel-Selleriepüree  
Fileto di suino in crosta alle erbe pure di patate e sedano
- Ochsenfilet im Speckmantel mit Kartoffel-Gemüsegeröstel und Rotweinjus  
Fileto di bue con speck con rosticiata di patate e verdura
- Lammkarree auf Kartoffelblättchen mit Minzsauc und Brokkoliröschen  
Carrè d'agnello su foglie di patate salsa alla menta e broccoli
- Geschmorte Kalbswangeln mit Tymianreis glaciertes Gemüsee  
Cuanche di vitello brasate con riso allo timo verdura glassata
- Dessert: Morgreti-Überraschung • Sorpresa S. Marghereta

Heiner und Team wünschen guten Appetit!  
Heiner e staff augurano buon appetito!

Unser Menü: Variationen von Bergkräutern

Il menù: Variazioni con erbe di montagna

Familie Innerebner  
Durnholz 11  
39068 SARNTHEIN  
Tel. 0471 625142



## Gasthof-Restaurant PFARRGASTHOF DURNHOLZ\*

- Speckknödelsuppe • Canederli allo speck in brodo
- Leberknödelsuppe • Canederli di fegato in brodo
- Steinpilzknödel mit Parmesan und Butter  
Canederli ai funghi porcini con burro e parmigiano
- Spinatknödel auf Gorgonzolasauce  
Canederli agli spinaci con salsa al gorgonzola
- Pfifferlingknödel mit Parmesan und Butter  
Canederli ai finferli con burro e parmigiano
- Kressknödel auf Basilikumsauce  
Canederli al crescione con salsa al basilico
- Topfenknödel auf Schnittlauchsauce  
Canederli alla ricotta con salsa all'erba cipollina
- Schwarzplentene Käseknödel auf gedünsteten Wirsing  
Canederli di grano saraceno ripieni al formaggio su letto di verza
- Topfen-Basilikumknödel mit Tomatensauce  
Canederli alla ricotta e basilico con salsa di pomodoro
- Spargelknödel auf Spargelragù  
Canederli agli asparagi con ragù d'asparagi
- Nussknödel mit Parmesan und Butter  
Canederli alle noci con burro e parmigiano
- Knödel mit Gulasch • Canederli con gulasch (spezzatino)
- Marillknödel • Canederli alle albicocche
- Dessert: Morgreti-Überraschung • Sorpresa S. Marghereta

Familie Innerebner wünscht guten Appetit!  
La famiglia Innerebner augura buon appetito!

Ein gemischter Salat ist jeweils im Preis inbegriffen • Nel prezzo è compresa un'insalatata mista

Unser Menü:

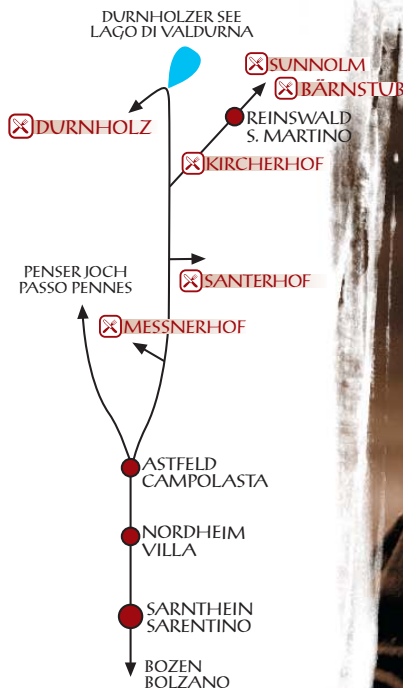
Knödel-Festival in der gemütlichen Holzveranda

Il menù: Festival di canederlo, servito nella veranda in legno



## 10. Sarnar Morgreti- Essn

SETTIMANA  
GASTRONOMICA



RAIFFEISENKASSE SARN TAL  
Sarnthein • Sarentino

MOSER JOHANN & C. KG-sas  
Sarnthein • Sarentino

BLUMEN HOCHKOFER  
Sarnthein • Sarentino

Federkielstickerei SARNTHALER  
Sarnthein • Sarentino

Metzgerei INNEREBNER  
Astfeld • Campolasta

KAFFÈ MEINL  
Bozen • Bolzano

Eine Initiative des .../ Un'iniziativa dell' ...

Tourismusverein Sarnthal  
Associazione turistica Val Sarentino  
39058 Sarnthein/ Sarentino, Via Europastr.  
15

Tel. 0471 623091 • Fax: 0471 622350  
[www.sarnthal.com](http://www.sarnthal.com)

und der/ e dell'  
HGV-Ortsgruppe Sarnthal

HGV

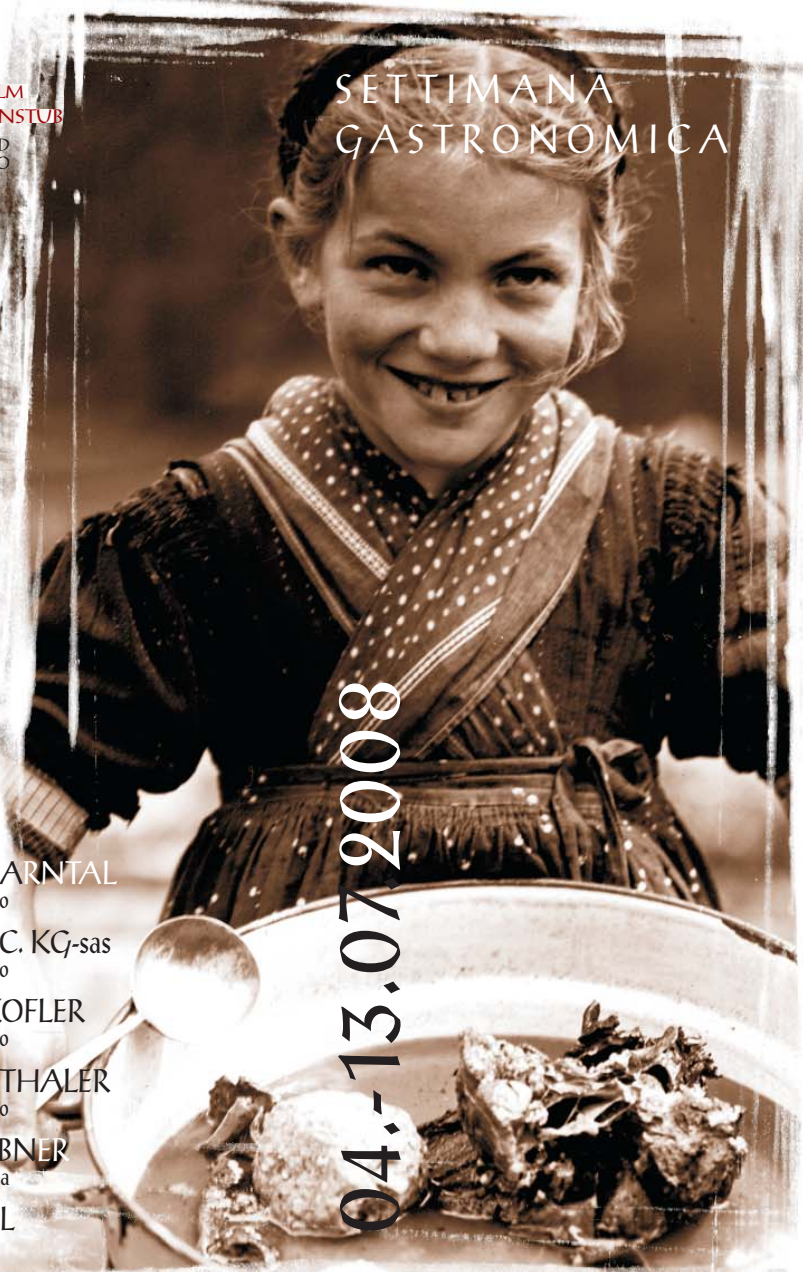
HOTELIERS- UND GASTWIRTEVERBAND

jung.



## 10. Sarnar Morgreti- Essn

SETTIMANA  
GASTRONOMICA



04.-13.07.2008

Gut essen & trinken im ...

Gustare i deliziosi piatti della ...

Sarnthal Val  
Sarentino

Tourismusverein Sarnthal - Associazione Turistica Sarentino



## 10. Sarnar Morgreti-Essen

SETTIMANA  
GASTRONOMICA

"Morgreti", ein Sarnar Dia-

lektausdruck und abgeleitet vom

Margarethentag aus dem Bauern-

kalender, bildet den Titel für die

"Zeit der Çaumenfreuden" vom

4. - 13. Juli 2008 im Sarntal.

Die Auswahl ist reichhaltig und

Gourmetfreunde werden sich

schwertun, das Richtige auszu-

wählen. Und wer sich übrigens

einmal in einem der 6 Betriebe von

den kulinarischen Genüssen

überzeugt hat, nimmt auto-

matisch an einer Verlosungs-

aktion mit tollen Preisen teil.

"Morgreti" è un termine dialet-

tale della val Sarentino che deriva

dal "giorno di S. Marghereta" del

calendario dei contadini e che è

stato scelto come titolo per la

settimana gastronomica che si

svolge dal 4 al 13 luglio 2008 in

val Sarentino. La scelta di specialità

culinarie è ampia e non sarà facile

per gli amanti della buona tavola

scegliere il piatto giusto. Inoltre, chi

assaggerà di persona le specialità

culinarie in uno dei 6 esercizi che

aderiscono all'iniziativa parteciperà

automaticamente all'estrazione di

fantastici premi.

Die sechs Betriebe freuen sich  
auf Ihren Besuch!

I sei ristoratori vi attendono  
piacere!

Fam.le Gotsch  
Kandelsberg 5  
39058 SARNTH-HEIN  
Tel. 0471 625241



## Jausenstation-Restaurant MESSNERHOF

- Nudelsuppe mit Fleisch und Stritzl  
Pastina in brodo con "Stritzl"
- Sarnar Nockensuppe - Zuppa con gnocchi alla sarentina
- Bauern-Çerstensuppe - Zuppa d'orzo alla contadina
- Saure Suppe - Trippa in brodo
- Rindfleisch sauer mit Zwiebelringen  
Carne di manzo in insalata con cipolla
- Schlutzkrapfen mit Spinat-Erdäpfelfüllung  
"Schlutzkrapfen"- Ravioli con ripieno di spinaci e patate
- Kaiserschmarren mit Preiselbeermarmelade  
Frittata dolce "Kaiserschmarren" con marmellata di mirtilli rossi
- Schwarzplentener Äpfelriebl mit Pflaumenkompott  
Piatto dolce a base di grano saraceno e mele con composta di prugne
- Schöpsermes mit Kartoffel und Knödel  
Castrato con patate e canederli saltati in padella
- Rehbraten mit Polenta und "Çrantensulz"  
Capriolo arrosto con polenta e patate saltate (solo su prenotazione!)
- Sarnar Bachforelle gebraten mit Röstkartoffel  
Trota di torrente della Val Sarentino con patate saltate
- Schwarzplentene Knödel mit grünem Salat  
Canederli di grano saraceno con insalata verde
- Bauerngröstl mit Speckkrautsalat  
"Çröstl" alla contadina con insalata di cappuccio con speck
- Dessert: Morgreti-Überraschung • Sorpresa S. Marghereta

Anni & Walter wünschen guten Appetit!  
Anni e Walter augurano buon appetito!

Unser Menü: Gerichte aus der Sarnar Bauern-Kuchl  
Il menù: Piatti tipici della cucina contadina locale

A tutti i piatti, proposti vi consigliamo di accompagnare il nostro vino S. Marghereta!

Unser Menü:  
Fischspecialitäten auf höchstem Niveau (1850 m)  
Il menù: Specialità di pesce ad alto livello (1850 m)

Sepp Hochkofler & Team  
Reinswald  
39058 SARNTH-HEIN  
Tel. 0471 625324  
Shuttle: 348 7020465



## Restaurant SUNNOLM

- Seepolypencarpaccio auf gezupften Sommersalaten  
Carpaccio di polipo su insalatina fresca
- Kalte Variation vom Fisch  
Variazione di pesce freddo
- Fischsalat mit Knoblauchbrot  
Insalata di pesce con pane all'aglio
- Geräucherter Lachs mit Toastbrot und Butter  
Salmone affumicato con pane tostato e burro
- Muschelpfanne mit Knoblauchbaguette  
Vongole e cozze in pentola con baguette all'aglio
- Tagliolini mit Tomaten, Zucchiniwürfel und Çameelen  
Tagliolini con quadratini di pomodoro e zucchini con gamberetti
- Hausgemachte Teigfischen mit Zackenbarschfüllung auf Safran-Kresse Schaum  
Ravioli con ripieno di cernia su schiuma di zafferano e crescione
- Spaghetti alle Vongole  
Spaghetti alle vongole
- Goldbrasse mit Sommersalaten und Schnittlauchkartoffeln  
Orata su insalata estiva e patate all'erba cipollina
- Riesengarnelenspieß auf jungen Blattsalaten  
Spiedino di gamberoni su insalata
- Medallion vom Seeteufel fein garniert  
Medaglione di coda di rospo guarnito
- Gemischter Fisch vom Grill und Grillgemüse  
Grigliata mista con verdure alla griglia
- Gemischte Fischplatte für zwei Personen  
Piatto della casa di pesce per due persone
- Dessert: Morgreti-Überraschung • Sorpresa S. Marghereta

Sepp & sein Team wünschen guten Appetit!  
Sepp e il suo staff augurano buon appetito!

Fam. Sepp Aichhorn  
Tirtenbach 9  
39058 SARNTH-HEIN  
Tel. 0471 625177 oder 625187



## Jausenstation-Pizzeria SANTERHOF

- Feiner Frisseé mit Ananas und Kaninchenfiletstreifen  
Insalata riccia con ananas e sella di coniglio
- Salat von neuen Kartoffeln mit Pesto und San Daniele Schinken  
Patate novelle con pesto genovese e prosciutto crudo
- Çrillgemüse, kalt geschichtet mit Rucola-Frischkäse  
Verdura grigliata e marinata con formaggio fresco alla rucola
- Çemüsesalat mit Schafkäse und getrockneten Tomaten  
Insalata di verdura cruda con formaggio pecorino e pomodori secchi
- Rohkoststeller mit Weizenkörnern und Jogurttapenade  
Penzinomio alla moda dello Chef
- Lauwarme „carne salada“ mit kl. Salatspitzen u. Balsamessig  
Carne salada, tiepida, con insalatina e aceto balsamico
- Knackige Sommersalate mit gebratenen Rindsfiletscheiben  
Stracchetti di filetto di manzo su insalatine fresche
- Würzige Schweinsrippe gegrillt mit Kartoffelsalat und Çemüse  
Costine di maiale alla griglia con insalata di patate e verdure
- Rosa gebratene Lammkarre mit Pfifferlingen und Schafkäse  
Carrè di agnello arrosto con gallinacci e formaggio di capra
- Entrecote vom Grill mit Kräuterbutter, Çemüse und Melanzane mit Mozzarella überbacken  
Entrecote alla griglia con burro alle erbe, verdure e melanzane alla mozzarella gratinata
- Steak vom Truthahn mit Rucolapesto und Çrillgemüse  
Bistecca di tacchino con pesto di rucola e verdura grigliata
- Milchkalb-Kotelett mit Kräutern gebraten, dazu Folienkartoffel und Sommergemüse  
Costoletta di vitello di latte arrostita, patate in camicia e verdura
- Hirschmedaillons mit Steinpilzen vom Grill, Mischgemüse und Folienkartoffeln  
Medaglione di cervo con funghi porcini grigliati, verdura mista e patate in camicia
- Gemischtes Fleisch und Çemüsesorten vom Rost  
Grigliata mista di carne con verdure alla griglia
- Dessert: Morgreti-Überraschung • Sorpresa S. Marghereta

Sepp mit Team wünschen guten Appetit! Sepp e staff augurano buon appetito!

Unser Menü: Salatvariationen und Çrillspezialitäten  
Il menù: Varietà di insalate e specialità alla griglia

Zu diesen hier präsentierten Gerichten empfehlen wir unseren "Morgreti"-Wein!

Unser Menü: Wildgerichte aus der Jagerkuchl  
Il menù: Selvaggina dalla cucina cacciatore

Fam.le Gruber  
Reinswald 70  
39058 SARNTH-HEIN  
Tel. 0471 625113 - Fax: 625331



## Gasthof-Restaurant KIRCHERHOF\*\*\*

- Wildleberknödelsuppe  
Canederli di fegato di selvaggina in brodo
- Hirschcarpaccio mit Rucola und frischen Steinpilzen  
Carpaccio di cervo con rucola e funghi porcini freschi
- Zart gebratenes Rehnüsschen auf lauwarmem Pfifferlinggemüsesalat  
Noce di capriolo con insalata tiepida di finferli e verdure miste
- Hausgemachte Bandnudeln mit Wildragout  
Tagliatelle fatte in casa con ragout di selvaggina
- Risotto mit frischen Bergkräutern und Wildhasenfilet  
Risotto con erbe fresche di montagna e filetto di coniglio
- Hirschmedaillon mit Steinpilzen, Mohngnocchi und Blaukraut  
Medaglione di cervo con funghi porcini, gnocchi di papavero e cavoli rossi stufati
- Rosa gebratenes Wildentenbrüstchen auf Röstkartoffeln und Orangenchutmy  
Petto d'anitra selvaggina arrostita su patate saltate e „Orangenchutmy"
- „Saltimbocca" vom Hirsch mit Vollkornspätzle und Apfelspalten  
Saltimbocca di cervo con gnocchetti di farina integrale e spicchi di mela
- Çampspfeffer mit Speckknödel und rote Bete  
Spezzatino di camoscio, canederli allo speck e barbabietole rosse
- Souté vom Reh mit Preiselbeer-Pfifferlingsauce und Kräuterreis  
Souté di capriolo con salsa di mirtilli rossi e finferli e riso alle erbe

Dessert: Morgreti-Überraschung - Sorpresa S. Marghereta

Fam. Gruber wünscht guten Appetit!  
Fam. Gruber augura buon appetito!