



**zum hirschen**

gasthof 1935 locanda

*essen. gusto.*

# Weiberwirtschaft im Hirschen.

Echte Frauenpower ist Hirschen keine neu-moderne Worthülse. Die Frauen haben hier schon seit 1935 das Zepter in der Hand und leben seit 5 Generationen ehrliche Gastfreundschaft mit Leib und Seele – und das spürt man auch an jeder Ecke.



Den Gasthof zum Hirschen mitten im Dorfzentrum gibt es schon seit 1889, und seit damals ist er im Besitz unserer Familie. Schon immer haben sich unsere Männer um die Landwirtschaft gekümmert und die Frauen um das Gasthaus. Das ist auch heute nicht anders und so ist unser Gasthof immer eine „Weiberwirtschaft“ geblieben.

Wie man im Rhythmus der Natur lebt, haben wir von unserer Oma gelernt. Heute nennt sich das nachhaltige Lebensweise. Und genau darauf ist unser Tun im Hirschen täglich ausgerichtet. Dafür wurden wir sogar schon ausgezeichnet: mit dem „Grünen Stern“ von Michelin und dem Zertifikat „Nachhaltigkeitslabel Südtirol“.

Und wir sind eines von 12 Hotels im Land, welche die einzige internationale Zertifizierung für Nachhaltigen Tourismus des GSTC Council verliehen bekommen haben.

# La gestione dell’Hirschen *tutta al femminile.*

All’Hirschen, il women power non è solo un concetto alla moda, perché qui le donne sono al timone dal 1935 e, da cinque generazioni, vivono un’ospitalità autentica, che si respira in ogni angolo.



La Locanda zum Hirschen, nel centro del paese, risale al 1889 e da allora appartiene alla nostra famiglia. Se gli uomini si sono sempre occupati maso, la gestione della struttura ricettiva è sempre stata appannaggio delle donne. Un’azienda tutta al femminile, oggi come allora.

Da nostra nonna, abbiamo imparato a vivere al ritmo della natura, uno stile di vita che oggi viene definito sostenibile e su cui all’Hirschen ci concentriamo ogni giorno. Proprio per questo siamo state premiate con la “Stella Verde” Michelin e l’“Alto Adige Sustainability Label”.

Inoltre, siamo uno dei 12 hotel della provincia ad aver ottenuto dal GSTC Council, l’unica certificazione internazionale per il turismo sostenibile.



Der Gasthof zum Hirschen ist ein echtes „Südtiroler Gasthaus“ und gehört als solches zu den Betrieben, die für die Zubereitung ihrer Spezialitäten nur frische Produkte aus der Umgebung verwenden.

## Nichts geht über *Nachhaltigkeit & Natürlichkeit*

Vor allem wenn es im Hirschen ums Essen geht, dreht sich alles um Regionalität, Frische, Qualität und das Schonen von Ressourcen.

### Mmh, selbst gemacht!

Der Respekt und das Bewusstsein für unsere Natur begleitet uns im Hirschen schon immer. Und ganz genau so, wie sie es uns vorgibt, zaubern wir in unserer Küche allerhand leckeres Selbstgemachtes aus dem, was gerade Saison hat. Das Schönste dabei? Das, was auf die Teller unserer Gäste kommt, macht Bauch und Gewissen glücklich!

### Aus Nachbars Garten

Brauchen wir frische Ideen für bunte Gemüsegerichte, blicken wir über unseren eigenen Gartenzaun oder den unserer Nachbarn. Je nachdem, was gerade Saison hat, werden daraus dann in unserer Küche kreative Leckerbissen gezaubert. Es ist jeden Tag aufs Neue ein Genuss, die Vielfalt, Frische und den Geschmack unserer Natur auf die Teller zu bringen!

### Von Nase bis Schwanz

„From nose to tail“ heißt es heute ganz modern, wenn davon gesprochen wird, jedes Teil von Rind oder Schwein zu verwerten und nichts davon wegzuwerfen. Das haben wir in der Hirschen-Küche aber schon immer so gemacht. Noch dazu kredenzen wir unseren Gästen Fleisch aus Eigenproduktion und von allerbesten Qualität. Und das schmeckt man dann auch!



falstaff

Gault&Millau



L'Hirschen è un'autentica "locanda altoatesina" e come tale è una delle strutture che, per preparare le proprie specialità, utilizza solo prodotti freschi locali.

## Non c'è niente di meglio *di sostenibilità e naturalità*

Soprattutto quando si parla di cibo, all'Hirschen, tutto ruota intorno a regionalità, freschezza, qualità e salvaguardia delle risorse.

### Fatto in casa, che buono!

Il rispetto e la consapevolezza della natura hanno sempre fatto parte della filosofia dell'Hirschen. E in linea con essa, nella nostra cucina prepariamo deliziosi piatti fatti in casa con tutto ciò che offre la stagione. L'aspetto migliore? Ciò che serviamo in tavola ai nostri ospiti fa bene alla salute e alleggerisce le coscienze!

### Dall'orto del vicino

Quando siamo alla ricerca di nuove idee per piatti variopinti a base di verdure, guardiamo oltre il recinto del nostro orto o in quello dei nostri vicini. E, in base alla stagione, nella nostra cucina creiamo prelibatezze creative. È un piacere servire in tavola ogni giorno varietà, freschezza e sapori della natura circostante!

### Dalla testa alla coda

È un modo moderno per indicare l'utilizzo di ogni parte del manzo o del maiale, senza buttare via nulla. Ma nella cucina dell'Hirschen abbiamo sempre fatto così, servendo ai nostri ospiti carni di nostra produzione e della migliore qualità... e si sente!



falstaff

Gault&Millau

## Unsere kleinen Vorspeisen

Wachtelbrust (Freihof Flaas) mit Bulgur-Apfelsalat und Walnusspesto

19,20

Kalbskopf (natürliche Eigenproduktion)

15,90

Karotten-Zucchini-Röstinchen mit hausmariniertem Lachs und Sauerrahmsauce

18,20

## Aus unserer Suppenküche

Apfel-Majoran-Cremesuppe (Apfel vom Malgorerhof, Jenesien)

8,90

Leberknödelsuppe

8,90

*Gedeck und Brot 1,50*

## I nostri antipasti

Petto di quaglia (maso Frei, Valas), con insalata di Bulgur, mela e pesto di noci

19,20

Testina di vitello (produzione propria)

15,90

Tortino di carote e zucchine, panna acida e salmone marinato in casa

18,20

## Zuppe deliziose

Crema della casa di mela e maggiorana  
(mele dal maso Malgorer, San Genesio)

8,90

Canederli di fegato in brodo

8,90

*Coperto e pane 1,50*

## Unsere warmen *Vorspeisen*

Risotto mit Limette, Petersilie und Kalbsbries (Stauderhof, Jenesien)

13,00 / 15,00

Topfenschmarren mit Zichorie (Malgorerhof, Jeneisen) und Spargel (Tramin)

13,00 / 15,00

Brennnesselknödel auf Rote Beete (Malgorerhof, Jeneisen)

11,90 / 14,40

Hausgemachte Nudeltaschen all'Amatriciana mit Rucolapesto

12,70 / 15,20

*Gedeck und Brot 1,50*

## *Gustosi primi piatti*

Risotto con lime, prezzemolo e animelle di vitello nostrano  
(maso Stauder, San Genesisio)

13,00 / 15,00

Schmarren di ricotta con cicoria (maso Malgorer, San Genesisio)  
ed asparagi (Termeno)

13,00 / 15,00

Canederli della casa di ortica selvatica su barbabietola marinata  
(maso Malgorer, San Genesisio)

11,90 / 14,40

Ravioli della casa all'Amatriciana su pesto di rucola

12,70 / 15,20

*Coperto e pane 1,50*

## Unsere Saftig-zarten *Fleischgerichte*

Maibock mit Rotwein, Vollkornpolenta (Haflingerhof, Jenesien)  
und Spargeln (Tramin)

26,90

Unsere eigene Unterwirt-Fohlenschnitzel mit Pfeffersauce,  
Spätzle und Karotten

23,80

Kalbsfilet mit Salbeibutter und Spargel-Kartoffelgröstl  
(Tramin und Malgorerhof, Jenesien)

23,80

Kitzbratl (Sarntal) mit Frühlingsgemüse und Kartoffeln  
(Malgorerhof, Jenesien)

28,90

*Gedeck und Brot 1,50*

## *Piatti di carne gustosi e genuini*

Arrosto di capriolo, polenta integrale (maso Haflinger, San Genesisio)  
ed asparagi (Termeno)

26,90

Succosa scaloppina di puledro di nostra produzione (Maso Unterwirt)  
al pepe, gnocchetti di uova e carote

23,80

Filetto di vitello nostrano alla salvia e gröstl di patate e asparagi  
(Termeno e maso Margorer, San Genesisio)

23,80

Arrosto di capretto (Val Sarentino) alla contadina  
con verdure primaverili e patate (maso Malgorer, San Genesisio)

28,90

*Coperto e pane 1,50*

## Unsere Klassiker

Kraftbrühe mit zwei Speckknödeln (frisch gekocht)

8,90

Unsere Schlutzkrapfen mit Parmesan und Butter\*

16,40

Spaghetti Tomaten / Bolognese / Carbonara / aglio olio\*

10,20

Wienerschnitzel vom heimischen Kalb, Röstkartoffeln, Preiselbeermarmelade

17,90

Saftgulasch vom heimischen Rind mit zwei Speckknödeln

16,90

*\*als Hauptspeise + 2,50*

*Gedeck und Brot 1,50*

## Piatti tipici

Due canederli allo speck in brodo

8,90

Mezzelune fatte in casa con spinaci e burro fuso\*

16,40

Spaghetti al pomodoro / Ragù / Carbonara / Aglio e olio\*

10,20

Bistecca alla milanese di vitello nostrano con patate saltate e mirtilli rossi

17,90

Gulasch di manzo nostrano con due canederli allo speck

16,90

*\*pietanza unica + 2,50*

*Coperto e pane 1,50*

# Allergene / Allergeni / Allergens

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze

Our dishes and beverages can contain the following substances

- |  |   |   |
|--|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"><li>I. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;</li><li>2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;</li><li>3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;</li><li>4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse;</li><li>5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;</li><li>6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse;</li><li>7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose);</li><li>8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;</li><li>9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;</li><li>10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;</li><li>II. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, dieür verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;</li><li>12. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;</li><li>13. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.</li></ol> | <ol style="list-style-type: none"><li>I. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati;</li><li>2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;</li><li>3. Uova e prodotti a base di uova;</li><li>4. Pesce e prodotti a base di pesce;</li><li>5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;</li><li>6. Soia e prodotti a base di soia;</li><li>7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);</li><li>8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;</li><li>9. Sedano e prodotti a base di sedano;</li><li>10. Senape e prodotti a base di senape;</li><li>II. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti;</li><li>12. Lupini e prodotti a base di lupini;</li><li>13. Molluschi e prodotti a base di molluschi.</li></ol> | <ol style="list-style-type: none"><li>I. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof;</li><li>2. Crustaceans and products thereof;</li><li>3. Eggs and products thereof;</li><li>4. Fish and products thereof;</li><li>5. Peanuts and products thereof;</li><li>6. Soybeans and products thereof;</li><li>7. Milk and products thereof (including lactose);</li><li>8. Nuts, namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;</li><li>9. Celery and products thereof;</li><li>10. Mustard and products thereof;</li><li>II. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;</li><li>12. Lupin and products thereof;</li><li>13. Molluscs and products thereof.</li></ol> |
|--|---|---|

Die Preise sind immer in Euro angegeben.

I prezzi sono sempre espressi in euro.



**Familie Oberkofler / Famiglia Oberkofler**  
Schrann 9c, 39050 Jenesien, Südtirol – Italien  
Schrann, 9c, 39050 San Genesio, Alto Adige – Italia  
T +39 0471 354 195 / info@hirschenwirt.it  
[www.hirschenwirt.it](http://www.hirschenwirt.it)

