

Menu



Ansitz Heufler

BY NORBERT NIEDERKOFER

Unsere Philosophie

La nostra filosofia

Our philosophy

Das Wiederentdecken alter Rezepte und Traditionen lässt uns die Geschichte erleben, die tief in diesen historischen Mauern verwurzelt ist. Jedes Gericht ist - ganz im Sinne von »Cook the Mountain« - eine Hommage an die Aromen Südtirols, bei der wir die feinen Besonderheiten jeder einzelnen Talregion bewahren. Unsere Küche ist geprägt von Bescheidenheit und tiefem Respekt gegenüber allem, was uns umgibt - ohne jemals die Wurzeln aus den Augen zu verlieren, die uns bis hierher geführt haben.

Riscoprire antiche ricette e tradizioni significa assaporare un frammento di storia custodito tra queste mura secolari. In ogni piatto, secondo la filosofia »Cook the Mountain«, celebriamo i sapori che da sempre raccontano la cucina altoatesina, rispettandone le sfumature che mutano di valle in valle. La nostra cucina è fatta di umiltà e di profondo rispetto per ciò che ci circonda, senza mai allontanarci dalle radici che ci hanno condotto fin qui.

Rediscovering ancient recipes and traditions means tasting a piece of history preserved within these centuries-old walls. In every dish, following the philosophy of »Cook the Mountain«, we celebrate the flavors that have long told the story of South Tyrolean cuisine, honoring the subtle differences from valley to valley. Our cooking is made with humility and deep respect for everything around us, never straying from the roots that have brought us to where we are today.

Unsere Produzenten

I nostri produttori

Our producers

Obst und Gemüse | Frutta e Verdura | Fruits and Vegetables

Valentin Innerhofer, Oberhaushof
Sabine Oberheinricher & Marco Perri, Tschogglerhof
Hannes Schuster, Bachpeintenhof

Milchprodukte | Prodotti lattiero-caseari | Dairy Products

Rita & Karl Oberhollenzer, Hochgruberhof
Christoph Tasser, Natursennerei Unterhuber
Claudia & Roland Eder, Moarhof

Fleisch | Carne | Meat

Florian Steiner, Metzgerei Steiner
Verena Baumgartner, Metzgerei Baumgartner

Eier | Uova | Eggs

Christian Marchesini, Hintnerhof

Honig | Miele | Honey

Monika & Edmund Berger, Hennig

Glutenfrei
Senza glutine
Gluten free



Laktosefrei
Senza lattosio
Lactose free



Vegetarisches Gericht
Piatto vegetariano
Vegetarian dish



Gedeck, Brot und Butter

Coperto, Pane e Burro

Cover, Bread and Butter



3.5

Extra Brot

Pane Extra

Extra Bread



4

Menu »Heufler«

Menü »Heufler«

Das Beste unserer Produzenten, von der Vorspeise bis zum Dessert

Menú »Heufler«

Il meglio dei nostri produttori, dall'Antipasto al Dolce

Menu »Heufler«

The best from our producers, from Appetizer to Dessert

Unsere kalten Vorspeisen

I nostri Antipasti

Our Starters

Gemischte kalte Platte mit heimischen Wurst- und Käsespezialitäten Meerrettich und Essiggurken

Tagliere di Salumi e Formaggi locali
Rafano e Cetriolini

South Tyrolean Cold Cuts and Cheeses
Horseradish and Pickles



21

Schnecken in Kräutersauce, und Polenta

Lumache al verde
e Polenta

Snails with herb sauce
and Polenta



22

Unsere kalten Vorspeisen

I nostri Antipasti

Our Starters

Stubentatar vom Rind mit Pan Brioche

Tartare di Manzo della Stube
con Pan Brioche

Stuben Beef Tartare
with Brioche Bread

25

»Kniekiechl«

Südtiroler »Kniekiechl« mit Kaninchenragout und Pecorino vom »Genussbunker«

Frittella tradizionale altoatesina
con Ragù di Coniglio e Pecorino »Genussbunker«

Traditional fried Bun
with Rabbit Ragout and »Genussbunker« Pecorino Cheese

19

»Erdäpfelblattlan«

»Erdäpfelblattlan« mit Sauerkraut

Sfoglie di patate fritte
e crauti

South Tyrolian Potato Fritters
and Sauerkraut



14.5

Unsere warmen Vorspeisen

I nostri Primi

Our First Courses

»Frittatensuppe«

Frittaten in Consommé von Rind und Huhn

Crespelle
e Consommè di Manzo e Gallina

Crepes
in Beef and Chicken Consommè

13.5

»Knödel - Canederli«

Bitte fragen Sie unser Service-Team nach der Tagesvariation

Si prega di chiedere
al personale di sala per il gusto del giorno

Please ask our service team
about the daily selection

15.5

Unsere warmen Vorspeisen

I nostri Primi

Our First Courses

»Schlutzer«

**Teigtaschen gefüllt mit Topfen und Spinat,
serviert mit Käse und Schnittlauch**

Mezzelune di Ricotta e Spinaci,
serviti con Formaggio e Erba Cipollina

Ricotta and Spinach Ravioli,
served with Cheese and Chives



16.5

Graukäse Risotto

Risotto e »Graukäse«

»Graukäse« Cheese Risotto



19.5

**Ravioli gefüllt mit geschmortem Ochsenschwanz
dazu kräftiger Bratensugo**

Ravioli di Coda di Manzo brasata e Sugo d'arrosto

Braised Oxtail Ravioli with its Sauce

18

Unsere Hauptspeisen

I nostri Secondi

Our Second Courses

Geschmorte Lammschulter

Spalla di Agnello brasata

Braised Lamb Shoulder



25

Rind mit grüner Pfeffersauce

Manzo al Pepe verde

Beef and green Peppercorn sauce



31

Gebratene Schweinshaxe Senf und Kräuter

Stinco di Maiale al Forno
Senape e Erbe Aromatiche

Roasted Pork Shank
Mustard and Herbs



20

Saibling mit Butter Sauce und seinem Rogen

Salmerino, Salsa al Burro
e le sue Uova

Char Fish with Butter sauce
and its roe



24

Unsere Beilagen

I nostri Contorni

Our Sides

**Unsere tagesfrischen Beilagen werden saisonal zusammengestellt.
Für Empfehlungen und die aktuelle Auswahl
steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Verfügung.**

I nostri contorni variano in base alla stagione e disponibilità.
Per consigli e per scoprire la selezione del giorno,
il nostro personale di sala sarà lieto di assistervi.

Our daily fresh side dishes are prepared according to the season.
For recommendations and the current selection,
our service team will be pleased to assist you.

6.5

Unsere Süßspeisen

I nostri Dolci

Our Desserts

»Kaiserschmarren«

Kaiserschmarren Rosinen, Rum und Preiselbeeren

Kaiserschmarren
Uvetta, Rum e Mirtilli rossi

Tyrolean Pancake
Raisins, Rhum and Lingonberries



11.5

»Heiße Liebe«

Cremeeis, Himbeeren und Schlagsahne

Gelato alla crema, Lamponi e Panna

Gelato, Raspberries and Cream



9.5

Unsere Süßspeisen

I nostri Dolci

Our Desserts

Rotweinpochierte Birne, Mandel-Crumble und Zabaione

Pera al Vino Rosso,
Sbrisolona e Zabaione

Red Wine poached Pear,
Almond Crumble and warm whipped Egg Yolk Custard



10

Apfelstrudel Englische Creme und Schlagsahne

Strudel di Mele
Crema Inglese e Panna montata

Apple Strudel
Custard and whipped Cream



6.5

Unsere Kinderkarte

Il nostro menù bambini

Our kids' menu

Pasta mit Tomatensauce oder Ragù

Pasta
al Pomodoro oppure Ragù

Pasta
with Tomato sauce or Ragù



9

Pasta mit Butter

Pasta al Burro

Pasta with Butter



7

»Schlutzer«

Teigtaschen gefüllt mit Topfen und Spinat

Mezzelune di Ricotta e Spinaci

Ricotta and Spinach Ravioli



9

Unsere Kinderkarte

Il nostro menù bambini

Our kids' menu

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffeln

Cotoletta di vitello alla Milanese
con Patate

"Schnitzel" breaded Veal
with Potatoes

15

Cremeeis

Gelato alla Crema

Gelato



5

Kuchen des Tages

Torta del giorno

Cake of the day



4.5