

LERCHNER'S RUNGGEN

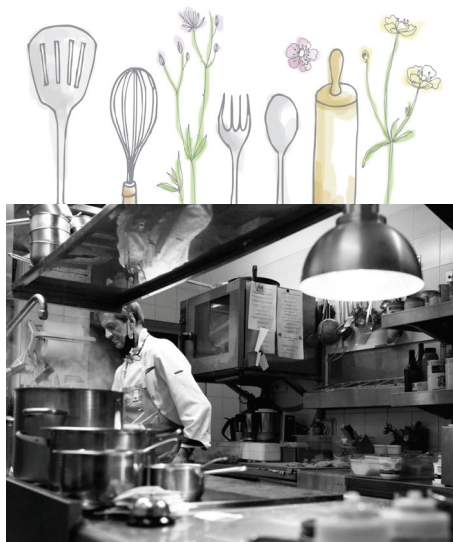
AGRICULTURAL CUISINE

„Io mi prendo il tempo di cucinare per voi,
voi vi prendete il tempo di mangiare
da me. Il mio Slow è tutto qui.“

I take my time to cook for you,
you take your time to eat at my
place, that's my slow food.“

„Ich nehme mir Zeit für euch zu kochen,
ihr nehmt euch Zeit bei mir zu essen.
Das ist mein Slow Food.“

JOHANN LERCHNER, CHEF DE CUISINE



MICHELIN
2023

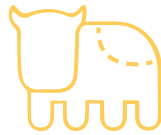


GASTRONOMIA
SOSTENIBILE

YOUR CULINARY EXPERIENCE AT LERCHNER'S



Unser **Onkel Raimund** ist der Kuhflüsterer in der Familie und kümmert sich um die Aufzucht unserer Pustertaler Sprinzen, Tiroler Eisengrauen und Simmentalern.



Nostro **zio Raimund** si occupa dell'allevamento delle nostre mucche di razza bovina della Val Pusteria, bovino grigio tirolese e Simmental.

Our **uncle Raimund** is the cow whisperer and takes care of our cows.

Gemüse der Saison aus unserer

Umkreis: Kürbis, Rote Beete, Kraut, Blaukraut, Rübenkraut, Kartoffeln.

Verdure di stagione della nostra zona:

zucca, barbabietole rosse, crauti, crauti rossi, crauti di rapa, patate.

Vegetables of the season from our

surroundings: butternut squash, beetroot, cabbage, red cabbage, beet cabbage, potatoes.



Unser **Brot bereiten wir täglich frisch** aus lokalen Getreiden zu. Unser weißes Baguette und das Bauernbreatl können in unserer Home Bakery erworben werden. All unsere Teigwaren werden frisch bei Bestellung zubereitet, jede Portion ist mit viel Liebe für euch gemacht.



Il nostro **pane lo prepariamo ogni giorno** da cereali locali per voi. Nella nostra "home bakery" vendiamo la nostra baguette e il pane alla segale.

I nostri primi vengono preparati al momento, quindi ogni porzione viene preparata al momento per voi.

We prepare our **homemade bread freshly** for you every day, you can buy some of our bread in our home bakery. Our pasta dishes are all freshly prepared for you, so each portion is made with love for you.

Runggen Wasser:

Frisch und belebend

L'acqua di Ronchi:

Fresca e stimolante

Water of Runggen:

Fresh and stimulating


1,50 €/l



Koschtalan

ASSAGGINI | TYROLEAN TAPAS

3 Mini Tirtlan: Topfen-Spinat | Sauerkraut | Kartoffeln

 **3 mini tirtlan:** ricotta e spinaci | crauti cotti | patate
3 mini tirtlan: ricotta and spinach | sourcraut | potatoes

a, c, g

8,50 €

Hummus von der gelben Steckrübe | Roggenchips

 **Hummus della rapa gialla** | patatine al segale

Yellow turnip hummus | rye crisps

a, k

5 €

Ahrntaler Graukäse | Rote Zwiebeln | Essiggurken

   **Formaggio grigio** della Valle Aurina | cipolle rosse | cetriolini

Grey cheese from the Ahrntal Valley | red onions | pickles

g

8,50 €



Unique slow food
certified product

Erdäpfelblattlan | Sauerkraut

 **Frittelle di patate** | crauti cotti

Potato fritters | sourcraut

a, c, g

8,50 €

Frittierte Roggenkrapflan | Topfen-Graukasfüllung

 **Krapfen al segale fritti** | ripieno di ricotta e formaggio grigio

Rye „krapfen“ | ricotta and grey cheese filling


a, c, g


7,50 €




Sharing is caring

Wir empfehlen 3-4 Stück für 2 Personen | I nostri Assagini sono piccoli, consigliamo 3-4 pezzi per due persone | Our tapas are tiny - we suggest 3-4 for 2 persons

 vegetarisch | piatto vegetariano | vegetarian dish

 glutenfrei | senza glutine | gluten free

 Slow food - zertifiziertes Produkt | prodotto certificato | certified product

Koschtalan

ASSAGGINI | TYROLEAN TAPAS

Milchmuispfandl mit Boxelemehl



Mosa di latte in padella | farina di carruba

Milk mousse in a pan with carob flour

a,c,g

5,50 €

Saures Rindfleisch vom hofeigenen Tiroler Grauvieh | Zwiebeln



Carne lessata condita del nostro maso | cipolle

Beef sour from our farm | onions

9 €

Südtiroler Speck vom Porzerhof | Almbutter

Speck altoatesino del maso Porzer | burro di malga

South Tyrolean bacon | farm butter

3

10 €

Rote Beete Carpaccio | Rettich

Carpaccio di barbabietola rossa | ravenello

Beetroot carpaccio | radish

10 €

Graukaspressknödel | Krautsalat



Canederlo pressato di formaggio grigio | insalata di crauti

Pressed grey cheese dumpling | cabbage

a,g

4,50 €



Hausgemachtes Brot und Gedeck 2€

Pane fatto in casa e coperto 2€

Home made bread and cover 2€



zum Anfangen

ANTIPASTI | APPETIZERS

Alpines Rinds-Tatar

Fragolinochutney von unseren Trauben | hausgemachtes Toastbrot | Almbutter

Tartara di manzo alpino marinato

Mostarda al fragolino della nostra uva | pane tostato fatto in casa | burro di malga

Marinated alpine beef tartare

Fragolino chutney | homemade toasted bread | farm butter

a, c, g

20 €

Herbstsalate | Birnen | unsere Trauben | Bio-Haselnüsse von der Leitner Mühle

 **Insalate autunnali** | pere | uva nostra | nocciole bio del mulino Leitner

Autumn salads | pears | our grapes | organic hazelnuts from the Leitner mill

15 €

Kalbskopf sauer mit Zwiebelringen (lauwarm)

 **Testina di vitello** condita con cipolla (tiepida)

Calf's head sourly marinated with onion rings (lukewarm)

2 3

15 €

Pusterer Marende Speck vom „Porzerhof“ | Hirschschinken | unsere Kaminwurze
Bauernbutter | Ahrntaler Graukas

Merenda alla pusterese Speck del maso „Porzerhof“ | prosciutto di cervo
salsiccia del nostro maso | burro del contadino | formaggio grigio della Valle Aurina

„Pusterer Marende“ bacon | venison ham

our smoked sausage | farm butter | grey cheese from the Ahrntal valley

3

18 €

Tirtlan mit Topfen und Spinat, Erdäpfeln oder mit Kraut (je Stück)

 **„Turtres“** - Pasta frita con ricotta e spinaci, patate oppure crauti (a pezzo)

„Tirtlan“ with ricotta and spinach, potatoes or sourcraut (apiece)

a, c, g

4 €



The Lerchner Way

#homemade #handmade #fresh #àlamminute #nofoodwaste

Alle unsere Nudelgerichte sind nicht nur hausgemacht, sondern werden auch a la minute frisch für Sie zubereitet. | Tutti i nostri piatti di pasta non solo sono fatti in casa ma anche preparati freschi al momento per voi. | All our pasta dishes are not just homemade, but also freshly prepared.

Suppen

MINESTRE | SOUPS

Grünkohlsuppe | karamellierter Kürbis



Crema al cavolo nero | zucca caramellata

Cale cream soup | caramellised butternut squash

g

9,50 €



Graukassüppchen | Schwarzbrotwürfel

Zuppetta al formaggio grigio | cubetti di pane nero

Grey cheese soup | dark bread cubes

a, g

9 €

Brennsuppe mit Ei

Zuppa del contadino con uovo

„Burned“ soup: traditional soup with egg

a, g

9 €

Suppenspiel in der Rindssuppe: Speck-, Press- und Leberknödel
Trilogia di canederli in brodo (speck, fegato e canederlo pressato)
Three types of dumplings in the soup (cheese, bacon and liver)

a, c, g

12 €

Gerstesuppe | kleines Tirtl mit Topfen-Spinat

Zuppa d'orzo con „Turtres“ piccolo con spinaci e ricotta

Barley soup with small „Tirtl“ filled with ricotta and spinach

a, c, g

10,50 €



Milzschnittensuppe vom eigenen Hof

Crostini di milza del nostro maso in brodo

Spleen on toast soup

a

9 €

Saure Suppe (Kutteln mit sauren Gurken und Essig)

Trippa in brodo (con cetrioli sott'aceto)


Sour soup (tripe with sour cucumbers and vinegar)

a

9 €

Warme Vorspeisen


PRIMI PIATTI | STARTERS

 **Grünkohlrisotto** | Fragolinomus von unseren Trauben
Risotto al cavolo nero | mousse di fragolino della nostra uva
Cale risotto | fragolino mousse from our grapes

g

16 €

Kürbisspatzlan | Pustertaler Räuchertopfen
Bio Walnüsse von der Leitner Mühle

 **Spätzle di zucca** | ricotta affumicata pusterese
noci bio del mulino Leitner

Butternut squash spätzle (type of pasta) | smoked ricotta from the Pustertal valley
organic walnuts from the Leitner mill

a, c, g

15 €

Hausgemachte Nudelfleckerln mit Ragù vom hofeigenen Tiroler Grauvieh

 **Maltagliati fatti in casa** con ragù di manzo del nostro maso


Homemade pasta with ragù from the beef of our farm

a, c, g

15 €

Pusterer Köstlichkeiten

... COSE TIPICHE | TYROLEAN DISHES

Knödeltris: Schwarzplente- | Graukas- | Rote Beetknödel
 **Tris di canederli:** grano saraceno | formaggio grigio | barbabietola rossa
Tris of dumplings: Buckwheat | grey cheese | beetroot

a, c, g

15 €

Frisch hausgemachte Schlutzkrapfen | Biospinat | Ricotta | Parmesan

 **Mezzelune tirolesi fatti in casa** ripiene di ricotta e spinaci

Freshly home-made "Schlutzkrapfen" filled with spinach and ricotta

a, c, g ⑦

14,50 €

„Schwoaßnudl“ (Blutnudeln) | junger Spinat | Graukäse | Pancetta


Linguine al sangue | spinacino | formaggio grigio | pancetta

„Schwoaßnudl“ (blood noodles) | baby spinach | grey cheese | pancetta

a, g

14,50 €

In love with our starters?

 Gerne servieren wir Ihre Vorspeise als Hauptgericht für 2 € Aufpreis | Volentieri serviamo il vostro primo piatto come porzione più grande a un sovrapprezzo di € 2 | You can order your starter as a bigger portion adding just 2 €

Hauptspeisen

SECONDI PIATTI | MAIN DISHES



Gemischtes Gekochtes vom hofeigenen Tiroler Grauvieh

Puschtra Kartoffeln vom Hilberhof | Wurzelgemüse | Sauerkraut



Bollito misto di manzo del nostro maso

patate pusteresi del maso Hilber | verdure | crauti cotti

Mixed boiled beef from our farm

potatoes from the Hilber farm | vegetables | sourcrout

26 €



Fleischkrapflan vom hofeigenen Tiroler Grauvieh (Frikadellen)

Storo Polenta | Krautsalat

Polpettine di manzo del nostro maso

Polenta di Storo | insalata di crauti

Beef meatballs from our farm

Storo Polenta | cabbage

a,c,g

20 €

Eintopf vom Kürbis

Pastinaken | Puschtra Kartoffeln vom Hilberhof

Stufato di zucca



pastinaca | patate pusteresi del maso Hilber

Butternut squash stew

parsnip | potatoes from the Hilber fatm

16 €



Bauerngröstl Schweine,-Sur-und hofeigenes Rindfleisch | Speckkrautsalat
“Geröstel” - Piatto tipico carne di manzo del nostro maso e suino con patate saltate,
cipolla e speck | crauti allo speck



Bauerngröstl pork, sur meat, beef, onions and potatoes | bacon cabbage

20 €



Beilagen | contorni | side dishes

Gemischter Salat | insalata mista | mixed salad: 6 €

Krautsalat | Insalata di crauti | cabbage: 5 €

Röstkartoffeln | patate arrosto | baked potatoes: 5 €

Hauptspeisen

SECONDI PIATTI | MAIN DISHES

Kutteln | Tomaten | Parmesan | Steinpilze

GF **Trippa in umido** | pomodori | parmigiano | funghi porcini
Tripe | tomatoes | parmesan | mushrooms

g

20 €

Rindsgulasch vom hofeigenen Tiroler Grauvieh | Speckknödl | Krautsalat

Gulasch di manzo del nostro maso | canederli di speck | insalata di crauti

Beef goulash from our farm | Speckknödl (bacon dumplings) | cabbage

a, c, g

21 €



Holzfällersteak (Schweinssteak mit gebackener Zwiebel & Speck) | Kartoffeln | Krautsalat

Medaglione alla boscaiola (medaglione di suino con cipolla frita & speck) | patate | crauti

Lumberjack steak (pork steak with baked onion & bacon) | potatoes | cabbage

a

22 €

Blutwurst | Pustertaler Kartoffeln vom Hilberhof | Sauerkraut | Apfelmus

GF **Sanguinaccio** | patate pusteresi del maso Hilber | crauti cotti | mousse di mele

Black pudding | potatoes from the maso Hilber | sauerkraut | apple mousse

20 €



Beilagen | contorni | side dishes

Gemischter Salat | insalata mista | mixed salad: 6 €

Krautsalat | Insalata di crauti | cabbage: 5 €

Röstkartoffeln | patate arrosto | baked potatoes: 5 €

Allergene

Enthält:

- a** Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme
- b** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h** Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse Pistazien Macadamia- oder Queenslandnüsse
- i** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l** Schwefeldioxid und Sulphite
- m** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

- | | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| ① mit Farbstoff | ⑥ geschwärzt |
| ② mit Konservierungsstoff | ⑦ mit Phosphat |
| ③ mit Antioxidationsmittel | ⑧ mit Süßungsmittel(n) |
| ④ mit Geschmacksverstärker | ⑨ enthält eine Phenylalaninquelle |
| ⑤ geschwefelt | |

Allergeni

Contiene:

- a** Cereali contenenti di glutine, cioè: frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati
- b** Crostacei e prodotti a base
- c** Uova e prodotti a base di
- d** Pesce e prodotti derivati
- e** Arachidi e prodotti derivati
- f** Soia e prodotti derivati
- g** Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)
- h** noci, soprattutto mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, pistacchi Brasile noci macadamia o noci del Queensland
- i** Sedano e prodotti derivati
- j** Senape e prodotti a base
- k** semi di sesamo e prodotti derivati
- l** Anidride solforosa e solfiti
- m** Lupini e prodotti derivati
- n** Molluschi e prodotti derivati

Additivi:

- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| ① con coloranti | ⑥ annerite |
| ② con conservanti | ⑦ con fosfato |
| ③ con antiossidante | ⑧ con edulcorante (s) |
| ④ esaltatore di sapidità | ⑨ contiene una fenilalanina |
| ⑤ con zolfato | |