

LERCHNER'S RUNGGEN

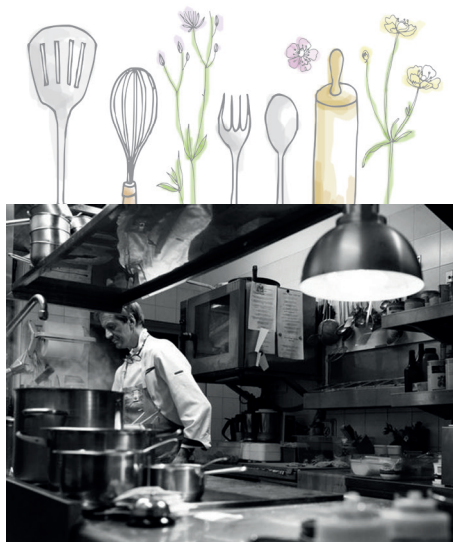
AGRICULTURAL CUISINE

„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
2024

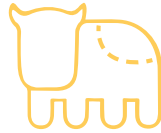


SUSTAINABLE
GASTRONOMY

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 unserem

Umkreis: Kresse, Bärlauch, Spargeln, Kraut, Brennesseln, Kartoffeln.

Verdure di stagione della nostra zona: crescione, aglio orsino, asparagi, crauti, ortiche, patate.



Vegetables of the season from our surroundings: watercress, wild garlic, asparagus, cabbage, wild nettles, 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

10,50 €

Brennesselhummus | Roggenchips

 **Hummus di ortiche** | patatine al segale

Wild nettle hummus | rye crisps

a, k

5,50 €

Ahrntaler Graukäse | Rote Zwiebeln | Essiggurken

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

Grey cheese from the Ahrntal Valley | red onions | pickles

g

9 €



Unique Slow food
certified product

Erdäpfelblattlan | Sauerkraut

 **Frittelle di patate** | crauti cotti

Potato fritters | sourcraut

a, c, g

9,50 €

Frittierte Roggenkrapflan | Topfen-Graukasfüllung

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

Rye „krapfen“ | ricotta and grey cheese filling


a, c, g

8 €




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

7 €

 **Saures Rindfleisch** vom hofeigenen Tiroler Grauvieh | Zwiebeln

  **Carne lessata** condita del nostro maso | cipolle

Beef sour from our farm | onions

9,50 €

Südtiroler Speck vom Porzerhof | Almbutter

Speck altoatesino del maso Porzer | burro di malga

South Tyrolean bacon | farm butter

3

10 €

Graukaspressknödel | Krautsalat

  **Canederlo pressato di formaggio grigio** | Insalata di crauti

Pressed grey cheese dumpling | cabbage

a,g

5,50 €



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 | grüner Spargel | Bozner Sauce
hausgemachtes Toastbrot | Almbutter

Tartara di manzo alpino marinato | asparagi verdi | salsa bolzanina
pane tostato fatto in casa | burro di malga

Marinated alpine beef tartare | green asparagus | bolzanina sauce
homemade toasted bread | farm butter


a, c, g

21 €

 **Bunter Spargelsalat** | Erdbeeren | Ziegenfrischkäse „Goasglick“ | Hanfsamen
Insalata di asparagi | fragole fresche | caprino fresco „goasglick“ | semi di canapa
Asparagus salad | strawberries | fresh goat's cheese | hemp seeds

g

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

19 €

 **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

5 €



The Lerchner Way

#homemade #handmade #fresh #àlaminute #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

Rote Linsensuppe pikant | Speck

 **Zuppa di lenticchie rosse piccante** | speck
Spicy red lentil soup | bacon

10 €

Graukassüppchen | Schwarzbrotwürfel

  **Zuppetta al formaggio grigio** | cubetti di pane nero
Grey cheese soup | dark bread cubes

a, g

9,50 €

Brunnenkressesüppchen | pochiertes Ei vom Ortnerhof

crema di crescione | uovo poché del maso Ortner

cress cream soup | poached egg from the Ortner farm

a, g

10 €

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

11 €

Milzschnittensuppe vom eigenen Hof



Crostini di milza del nostro maso in brodo

Spleen on toast soup

a

9,50 €

Saure Suppe (Kutteln mit sauren Gurken und Essig)

Trippa in brodo (con cetrioli sott'aceto)

Sour soup (tripe with sour cucumbers and vinegar)

a

9,50 €

Warme Vorspeisen

PRIMI PIATTI | STARTERS

Bärlauchrisotto | Rhabarberchutney

  **Risotto all'aglio arsino** | mostarda di rabarbaro
wild garlic risotto | rhubarb chutney

g

16 €


Hausgemachte Linguine | frische Spargeln

 **Linguine fatte in casa** | asparagi freschi
Homemade Linguine | fresh asparagus

a, c, g

16 €

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: Spinatknödel | Käseknödel | Ziegentopfenknödel

 **Tris di canederli:** spinaci | formaggio | ricotta di capra
Tris of dumplings: spinach | cheese | goat's ricotta

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

15 €

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

Linguine al sangue | spinacino | formaggio grigio | pancetta

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

a, g

15 €

In love with our starters?

Gerne servieren wir Ihre Vorspeise als Hauptgericht für 3 € Aufpreis | Volentieri serviamo il vostro primo piatto come porzione più grande a un sovrapprezzo di € 3 | You can order your starter as a bigger portion adding just 3 €

Hauptspeisen

SECONDI PIATTI | MAIN DISHES

Rindswangen geschmort vom hofeigenen Simmentaler Rind
Frühlingsgemüse | Pustertaler Kartoffeln

 **Guance di manzo del nostro maso in umido**
verdure | patate della Val Pusteria

Braised beef cheeks from our farm
vegetables | potatoes from the Pustertal Valley

29 €

Fleischkrapflan von der Puschtra Sprinze
Storo Polenta | Krautsalat



Polpettine di manzo della razza „Sprinze“ della Val Pusteria
Polenta di Storo | insalata di crauti

Beef meatballs from our farm
Storo Polenta | cabbage

a,c,g

21 €

Bunte Spargelpfanne | neue Kartoffeln | Sesam | Bozner Sauce


 **Padella di asparagi** | patate novelle | sesamo | salsa bolzanina

Fresh asparagus bowl | new potatoes | sesame | bolzanina sauce

a,c

18 €

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

21 €



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

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

g

20 €

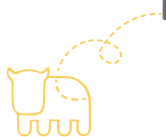
Rindsgulasch vom hofeigenen Tiroler Grauvieh | Speckknödl | Krautsalat

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

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

a, c, g

22 €



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

23 €

Kalbstafelspitz | Wurzelgemüse | Puschtra Kartoffeln vom Hilberhof

 **Punta di vitello lessa** | patate pusteresi del maso Hilber | verdure

Boiled beef | vegetables | potatoes from the Hilber farm

25 €



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 | |

Fam. Lerchner

T. +39 0474 404 014 | Mob. +39 348 35 11 865 | lerchnersunggen@gmail.com | www.lerchners.it

