

# LERCHNER'S RUNGGEN

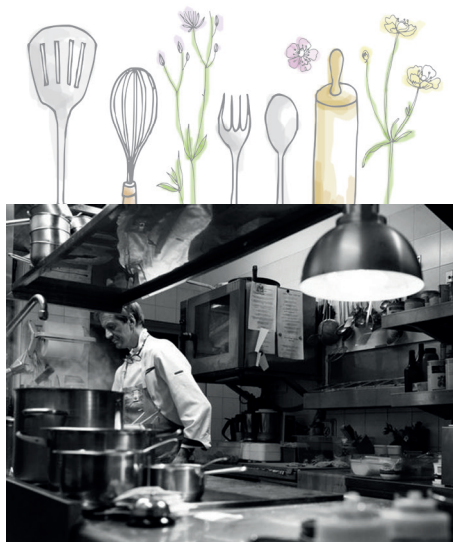
AGRICULTURAL CUISINE

„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

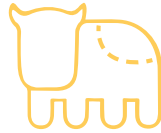


SUSTAINABLE  
GASTRONOMY

## 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:** Kartoffeln, Kürbis, Grünkohl, Rote Beete.



**Verdure di stagione della nostra zona:** patate, zucca, cavolo nero, barbabietola.

**Vegetables of the season from our surroundings:** black cabbage, potatoes, butternut squash, beetroot.

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 €

**Kürbishummus | Roggenchips**

 **Hummus di zucca | patatine al segale**

**Butternut squash hummus | rye crisps**

a

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,c,g

5,50 €

**Rote-Beete Knödel** | Krautsalat



**Canederlo alle rape rosse** | insalata di crauti

**Beetroot dumpling** | cabbage

a,c,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** | 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

21 €

 **Linsensalat** | Unsere Trauben | Birnendressing  
**Insalata di lenticchie** | uva del nostro orto | vinaigrette di pere  
**lentil salad** | our grapes | pear dressing

a, c, 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


**Kürbis-Apfelsüppchen** | Haselnüsse von der Leitner Mühle  
  **Crema di zucca e mele** | nocciole del molino Leitner  
**butternut squash and apple cream soup** | hazelnut from the Leitner mill  
h,g  
10 €

**Rote Linsensuppe pikant** | Speck  
 **Zuppa di lenticchie rosse piccante** | speck  
**Spicy red lentil soup** | bacon  
10 €

  **Graukassüppchen** | Schwarzbrotwürfel  
**Zuppeta al formaggio grigio** | cubetti di pane nero  
**Grey cheese soup** | dark bread cubes  
a,g  
9,50 €

**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 €

 **Milzschmittensuppe 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

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

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 | Ronenknödel | Graukaspressknödel  
 **Tris di canederli:** spinaci | barbabietola | pressato di formaggio grigio  
**Tris of dumplings:** spinach | beetroot | grey cheese pressed

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

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

**Kalbszunge gekocht** | Puschtra Kartoffeln vom Hilberhof | Wurzelgemüse | Salsa verde  
 **Lingua di vitello bollita** | patate del maso Hilber | verdure | salsa verde  
**Cooked veal tongue** | potatoes from the Hilber farm | vegetables | salsa verde

26 €

## 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 €




**Puschtra Erdäpfelgulasch** | Kartoffeln vom Hilberhof | Kürbis | Herbstgemüse

  **Gulasch di patate pusteresi** | zucca | verdure autunnali  
**potato gulasch** | butternut squash | autumn vegetables

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

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  
**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**

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**

24 €

## Blutwurstgröstl

Pustertaler Kartoffeln vom Hilberhof | Sauerkraut | Apfelmus

## Gröstel di sanguinaccio

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

## Black pudding gröstel

potatoes from the maso Hilber | sourcraut | 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            |                             |

Fam. Lerchner

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

