

# LERCHNER'S RUNGGEN

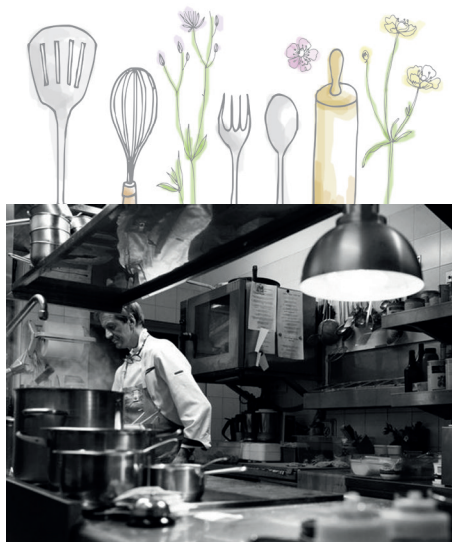
AGRICULTURAL CUISINE

„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.“

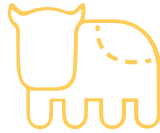
JOHANN LERCHNER, CHEF DE CUISINE



## 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:**

Kraut, Sauerkraut, Kürbis, Rote Beete, Grünkohl, Schwarzkohl, Rübengraut, Blaukraut, Kartoffeln.

**Verdure di stagione della nostra zona:** Insalata di crauti, crauti cotti, zucca, barbabietola, cavolo riccio, cavolo nero, rapa fermentata, cavolo rosso, patate.



### **Vegetables of the season from our surroundings:**

Cabbage, butternut squash, black kale, green kale, red kale, beetroot, 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  
mit Sprudel oder still

**L'acqua di Ronchi:**  
fresca e stimolante  
gassata o naturale




**Water of Runggen:**  
fresh and stimulating  
fizzy or still

3 €/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 €

**Hummus vom Spargelchicorée** | Roggenchips

 **Puntarelle hummus** | patatine al segale

**Asparagus chicory hummus** | rye crisps

a, k

6 €

**Ahrntaler Graukäse** | Rote Zwiebeln | Essiggurken

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

**Grey cheese** from the Ahrntal Valley | red onions | pickles

g

9,50 €



Unique slow food  
certified product

**Erdäpfelblattlan** | Sauerkraut

 **Frittelle di patate** | crauti cotti

**Potato fritters** | sourcraut

a, c, g

10 €

**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

 GF 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

8 €

**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** | Rübenkraut



**Canederlo pressato di formaggio grigio** | rapa bianca fermentata

**Pressed grey cheese dumpling** | fermented white cabbage

a,c,g

6,50 €

**Moore Blattlan** | gedünstetes Weißkraut



**Krapfen aperto** | verza

**Open Krapfen** | white cabbage

9,50 €



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** | hausgemachte Hollandaise  
hausgemachtes Toastbrot | Almbutter


**Tartara di manzo alpino marinato** | Hollandaise fatta in casa  
pane tostato fatto in casa | burro di malga

**Marinated alpine beef tartare** | homemade Hollandaise  
homemade toasted bread | farm butter

a, c, g

21,50 €

**Fenchelsalat** | Blutorangen | Pecorino

 **Insalata di finocchio** | arance rosse | pecorino  
**fennel salad** | red blood oranges | pecorino cheese

a, c, g

16 €

**Kalbskopf sauer** mit Zwiebelringen (lauwarm)

 **Testina di vitello** condita con cipolla (tiepida)  
**Calf's head** sourly marinated with onion rings (lukewarm)

2 3

16 €

**Pusterer Marende** Speck vom „Porzerhof“ | Hirschschenken | 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

20 €

**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

**Frühlingszwiebelcremesuppe | Buttermilchschaum**



**Crema di cipollotto | schiuma di latticello**

**Spring onion cream soup | buttermilk foam**

**g**

**10,50 €**

**Rote Linsensuppe pikant | Speck**



**Zuppa di lenticchie rosse piccante | speck**

**Spicy red lentil soup | bacon**

**10,50 €**

**Graukassüppchen | Schwarzbrotwürfel**



**Zuppeta al formaggio grigio | cubetti di pane nero**

**Grey cheese soup | dark bread cubes**

**a, g**

**10,50 €**

**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**

**14 €**

**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**

**12 €**

**Milzschnittensuppe vom eigenen Hof**



**Crostini di milza del nostro maso in brodo**

**Spleen on toast soup**

**a**

**10,50 €**

**Saure Suppe (Kutteln mit sauren Gurken und Essig)**

**Trippa in brodo (con cetrioli sott'aceto)**

**Sour soup (tripe with sour cucumbers and vinegar)**


**a**

**10,50 €**

# Warme Vorspeisen

PRIMI PIATTI | STARTERS

**Graukaspressknödel** | Krautsalat oder Rübekraut

 **Canederli pressati di formaggio grigio** | insalata di crauti oppure rape bianche fermentate  
**Pressed grey cheese dumplings** | cabbage or fermented white beet

a,c,g

14,50 €

**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

16 €

## Pusterer Köstlichkeiten

... COSE TIPICHE | TYROLEAN DISHES

**Knödeltris:** Spinatknödel | Rote Beete | 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

16 €

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

**Linguine al sangue** | spinacino | formaggio grigio | pancetta

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

a,g

17 €





### 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

 **Geschmortes vom hofeigenen Tiroler Grauvieh**  
Puschtra Kartoffeln vom Hilberhof | Frühlingsgemüse

 **Brasato di manzo del nostro maso**  
patate pusteresi dal maso Hilber | verdure primaverili

**Beef stew from our farm**  
potatoes from the Pustertal valley, Hilber farm | spring vegetables

**30 €**


 **Fleischkrapflan vom hofeigenen Tiroler Grauvieh**  
Storo Polenta | Krautsalat


**Polpettine di manzo di razza Grigio Alpina del nostro maso**  
Polenta di Storo | insalata di crauti

**Beef meatballs from our farm**  
Storo Polenta | cabbage

**a, c, g**

**24 €**

 **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


**23,50 €**



**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 | Storo Polenta  
 **Trippa in umido** | pomodori | parmigiano | funghi porcini | Polenta di Storo  
**Tripe** | tomatoes | parmesan | mushrooms | Storo Polenta  
g  
23,50 €

 **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  
25 €

**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  
26 €



## Beilagen | contorni | side dishes

Gemischter Salat | insalata mista | mixed salad: 6,50 €

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

