



Osterkitz ó Bergkitz ó Ziege ??

Qualität und Geschmack

In der Reihe der traditionellen Ostergerichte hat das Osterkitz in Walten seinen festen Platz. Osterkitz oder Bergkitz ist das Ziegenlamm der Passeierer Gebirgsziege welches ca 6-8 Wochen lang ausschließlich mit Muttermilch aufgezogen wird ehe es geschlachtet wird.

Das Fleisch ist hell, zart, wenig faserig und hat einen sehr feinen Geschmack.

šGspöcheō wird die Junggeiß genannt welche max 1 Jahr alt ist.

Die Passeierer Gebirgsziegen werden artgerecht auf Gebirgsweiden gehalten und es wird nichts zugefüttert. Die vielfältigen, saftigen und würzigen Gebirgskräuter und Gräser machen das Fleisch der Passeierer Gebirgsziege besonders schmackhaft und einzigartig. In dieser Zeit im Gebirge wird das Gewebe kräftig, die Muskeln sind optimal aufgebaut und können Körperflüssigkeit nachhaltig binden. So bleibt das Fleisch beim Braten schön saftig und schrumpft garantiert nicht auf die Hälfte zusammen. Durch die regionale Vermarktung entstehen nur minimalste Transportwege und das Produkt ist entsprechend frisch.

Weitere traditionelle Gerichte der Passeierer Gebirgsziege sind das šPockineō (Fleisch vom Ziegenbock) und das šGoaß-Praatlō, welche im Spätsommer und Herbst aufgetischt werden. Die Ziegen leben im Sommer in der freien Natur auf der Alm und erhalten so ein kräftiges Muskelgewebe. Sie fressen die würzigsten Bergkräuter und Gräser, welche das Fleisch besonders aromatisch machen. Das Ergebnis ist ein im Geschmack einzigartiges Erlebnis für Feinschmecker.

Kulinarische Termine im Jägerhof

Unser spezielles kulinarisches Programm zu nachfolgenden Terminen

23.+24.+25. April: šOsterkitz & Spargelspitzō

3 Tage lang spielt das Kitz der šPasseierer Gebirgsziegeō in unserer Küche die Hauptrolle
Am Samstag dem 23. April findet in Walten der erste Waltner šGoaß-Feschtlō statt

08. Mai: Muttertag

01. bis 05. Juni: Psairer Berggenuss

01. Juni - Themenabend, *Vom Gras zum Kas*, Vortrag mit geführter Verkostung

Donnerstag 02. bis Sonntag 05. Juni - Kulinarische Genusstage,

Samstag 04. Juni - šPsairer Kost & Bergbauernlebenō, Rundwanderung mit Verkostungen

Sonntag 05. Juni ó Strudl & Kropfnfest mit Konzert

10. + 17. Juli šWaltner Genusstourō- 2 Genußsonntage mit kulinarischer Rundwanderung entlang des Waltner Rundweges mit mehreren Höhepunkten und Verlosung

Sonntag 04. September: zum 5ten mal šDas etwas andere DORFFEST in Walten ó Wandertag & Krapfenfest š

01. Oktober: Weltvegetariertag, genießen Sie vegetarische Köstlichkeiten

Unser Ruhetag: Montag

Öffnungszeiten Restaurant:

Mittag: 12 bis 13,30 Uhr

Abend: 18 bis 20,30 Uhr

Ferien Hotel und Restaurant:

Montag, 07. 11. bis Freitag, 16.12.

Giorno riposo: Lunedì

Orari Ristorante:

Mezzo giorno: 12 alle 13,30

Sera: 18 alle 20,30

Ferie Hotel e Ristorante:

Lunedì, 7.11. a Venerdì, 17.12.

Genießer & Wanderhotel Jägerhof ***S

Familie Augscheller - Walten Nr 80 - 39015 St.Leonhard/Walten - Passeier

Tel +39 0473 656250 - Fax +39 0473 656822 - info@jagerhof.net www.jagerhof.net

SPEISENKARTE

LISTA MENU

MENÜ 1

Pseirer Vorspeisenteller

Zwiebelrostbraten

Naturkartoffeln, Gemüse

Erdbeeren mit Zitrone und Rhabarbersorbet

MENU 1

Antipasto alla passiria

Bistecca di manzo con cipolla
patate lesse e verdura

Fragole con limone e sorbetto al rabarbaro

MENU 2

Marinierte Spargeln mit Hirschcarpaccio

Brennesseltagliolini mit Kitzragù

Bratl vom Milchkitz nach Bauernart
mit Spargeln

Süße Variation

MENU 2

Asparagi con carpaccio di cervo

Tagliolini dōrtica con ragù di capretto

Capretto di latte alla Contadina
con Asparagi

Variatione di dolci

Weinempfehlung - *Vino consigliato*

Südtiroler Weißburgunder
Pinot Bianco

Lagrein šLareithō

ERSTE+NEUE
WINE of SÜDTIROL ALTO ADIGE



SPARGELN & KITZ

Ziegenkäseterrine im Schüttelbrotmantel mit Bauchspeck

Spargelmousse mit mariniertem Rindsgeselchtem

Spargelcremesuppe

Psairer Ziegenkäsesüppchen mit Bauernbrot

Feine Bandnudeln mit Spargeln und Garnelen

Brennessel-Ziegenkäsetarte mit Kitzragù und geschmolzenem Tomatenragù

Brennesselknödel mit Butter und Psairer Ziegenkäse

Frischer Stangenspargel mit šBozner Soßeõ, Kartoffeln, Speck

Bratl vom Milchkitz nach Bauernart

Kitzrücken am Stück gebraten mit Spargeln und Kartoffel-Brennesselpüree

Variation vom Kitz (geschmort, gebraten, gegrillt), Spargelgemüse, Reis

šKitzbeuschlõ auf gebratenem Kräuter-Semmelknödelsoufflè

Psairer Ziegenkäse mit Löwenzahnblütenhonig

Soufflè vom Germzopfknödel mit Ziegenjoghurtsorbet

Erdbeer-Ziegenjoghurtterrine mit Rhabarbersorbet

ASPARAGI & CAPRETTO

Terrina di formaggio di capra con pane duro e Speck del contadino

Mousse d'Asparagi con affumicato di manzo

Crema d'Asparagi

Zuppa di formaggio di capra alla passiria con pane del contadino

Tagliolini con asparagi e gamberi

Tortina di formaggio di capra e ortica con ragù di vapretto e pomodori al burro

Canederli d'ortica con burro e formaggio di capra della Passiria

Asparagi con šsalsa alla bolzaninaõ, patate e speck

Capretto di latte arrosto alla contadina

Mossa di capretto arrosto con asparagi e pure di patate e ortica

Variatione di capretto (brasato, arrosto, grigliato) Asparagi, riso

Polmone di capretto con soufflè di canederlo di erbe

Formaggio di capra della passiria con miele di fiori di dente al leone

Soufflè di canederlo di treccia di pane con sorbetto di yogurt di capra

Crema di fragole e yoghurt di capra con sorbetto al rabarbaro

KALTE VORSPEISEN

Mariniertes Hirschcarpaccio

Variation von Bauernspeck

SUPPEN

Speckknödelsuppe

Bärlauchcremesuppe

VORSPEISEN

Brennesseltagliolini mit Kitzragù

Spaghetti mit Tomaten- oder Bolognesersoße

Schlutzkrapfen mit Butter und Käse

SALATTELLER

Gemischter Salatteller

Krautsalat mit geröstetem Speck

FISCH & FLEISCH

Unser Haifisch - Filet vom Passeirer Bachsaibling im šHeubadlõ, in Waltner Bergheu gegart, Naturkartoffeln, Salat

Paniertes Schnitzel, Schnittlauchkartoffeln, Preiselbeeren

šTagliataõ vom Jungrind, Eierspätzle, Spargeln

DESSERT

Erdbeeren mit Zitrone und Rhabarbersorbet

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Preiselbeerenomelette

ANTIPASTI

Carpaccio di cervo

Variatione di Speck del contadino

MINESTRE

Canederlo di speck in brodo

Crema d'Aglio orsino

PRIMI PIATI

Tagliolini d'ortica con ragù di capretto

Spaghetti alla bolognese o al pomodoro

õSchlutzkrapfenõ con burro e parmigiano

PIATTI D'INSALATA

Insalata mista

Insalata di capuccio con speck arrostito

PESCE & CARNE

Salmerino nostrano nel bagno di fieno con patate e insalata

Bistecca impanata di maiale, patate lesse e mirtilli rossi

Tagliata di manzo nostrano, gnocchetti di farina, asparagi

DOLCI

Fragole con limone e sorbetto al rabarbaro

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi

Omeletta con mirtilli rossi

Kann als Vorspeise oder als Hauptspeise bestellt werden

Waltner Marendbrettl

Bauernspeck-Kaminwurst-Ziegenkäse- Kartoffel-
Butter-Kren-Brot-Enzianschnaps

*Speck del contadino-Kaminwurst-formaggio di
capra- patate-burro-rafano-pane-grappa genziano*