

Meraner Herbst Genüsse im Assaporare l'Autunno Meranese al

Es ist Herbst, die Trauben sind gekeltert, der Sage nach schleichen jetzt Zwerge, die „Wein-Nörggelen“, vom Berg herunter, lassen sich neuen Wein schenken oder stehlen diesen gar. Der Durst auf den jungen Wein ist groß, und während die Zwerge stibitzen, gehen die Menschen „törggelen“. Als Hauptspeise gab es früher Speck und Kaminwurzen, heute wird serviert, was die Südtiroler Bauernküche zu bieten hat: Gerstlsuppe, Und zum Abschluss süße Krapfen und “Köschn”.



E' autunno, le viti sono state alleggerite del loro prezioso carico e, secondo la leggenda, ora gli gnomi scendono dai monti per farsi donare il vino novello, talvolta addirittura per rubarlo. La sete di vino novello è grande e, mentre gli gnomi arraffano, noi umani andiamo a „törggelen“, vale a dire, a fare una castagnata. Come piatto principale una volta la consuetudine prevedeva Speck, oggi viene servito ciò che la cucina contadina tradizionale ha da offrire: zuppa d'orzo, affumicati, salsicce e Kaminwurzen, crauti e canederli. E per finire i deliziosi e irresistibili Krapfen e le caldarroste.

Herbstzeit - Törggelezeit

Gerstlsuppe

Schlachtplatte

(Surfleisch, Haus- und Blutwurst, Rippele)

Sauerkraut und Knödel

Zweierlei Krapfen

Gebratene Kastanien

€ 26,00

(Herbstklassiker auf Vorbestellung: Erdäpfelblatteln mit Sauerkraut und Selchfleisch, Blutwursttascherln mit Bierdressing, Kastaniennudeln mit Radicchio)

Autunno – Tempo di Castagnate

Crema d'orzo

“Schlachtplatte”

(carne salmistrata, salsicce, costine)

Crauti e canederli

Bis di Krapfen

Castagne

€ 26,00

(Piatti classici per l'autunno su prenotazione: Sfoglie di patate fritte con crauti e carrè, Tortelloni al sanguinaccio, Pasta alle castagne con radicchio)

Meraner Herbst Genüsse im Assaporare l'Autunno Meranese al

Es ist Herbst, die Trauben sind gekeltert, der Sage nach schleichen jetzt Zwerge, die „Wein-Nörggelen“, vom Berg herunter, lassen sich neuen Wein schenken oder stehlen diesen gar. Der Durst auf den jungen Wein ist groß, und während die Zwerge stibitzen, gehen die Menschen „törggelen“. Als Hauptspeise gab es früher Speck und Kaminwurzen, heute wird serviert, was die Südtiroler Bauernküche zu bieten hat: Gerstlsuppe, Und zum Abschluss süße Krapfen und “Köschn”.



E' autunno, le viti sono state alleggerite del loro prezioso carico e, secondo la leggenda, ora gli gnomi scendono dai monti per farsi donare il vino novello, talvolta addirittura per rubarlo. La sete di vino novello è grande e, mentre gli gnomi arraffano, noi umani andiamo a „törggelen“, vale a dire, a fare una castagnata. Come piatto principale una volta la consuetudine prevedeva Speck, oggi viene servito ciò che la cucina contadina tradizionale ha da offrire: zuppa d'orzo, affumicati, salsicce e Kaminwurzen, crauti e canederli. E per finire i deliziosi e irresistibili Krapfen e le caldarroste.

Herbstzeit - Törggelezeit

Gerstlsuppe

Schlachtplatte

(Surfleisch, Haus- und Blutwurst, Rippele)

Sauerkraut und Knödel

Zweierlei Krapfen

Gebratene Kastanien

€ 26,00

(Herbstklassiker auf Vorbestellung: Erdäpfelblatteln mit
Sauerkraut und Selchfleisch, Blutwursttascherln mit
Bierdressing, Kastaniennudeln mit Radicchio)

Autunno – Tempo di Castagnate

Crema d'orzo

“Schlachtplatte”

(carne salmistrata, salsicce, costine)

Crauti e canederli

Bis di Krapfen

Castagne

€ 26,00

(Piatti classici per l'autunno su prenotazione: Sfoglie di
patate fritte con crauti e carrè, Tortelloni al
sanguinaccio, Pasta alle castagne con radicchio)

Meraner Herbst Genüsse im Assaporare l'Autunno Meranese al

Es ist Herbst, die Trauben sind gekeltert, der Sage nach schleichen jetzt Zwerge, die „Wein-Nörggelen“, vom Berg herunter, lassen sich neuen Wein schenken oder stehlen diesen gar. Der Durst auf den jungen Wein ist groß, und während die Zwerge stibitzen, gehen die Menschen „törggelen“. Als Hauptspeise gab es früher Speck und Kaminwurzen, heute wird serviert, was die Südtiroler Bauernküche zu bieten hat: Gerstlsuppe, Und zum Abschluss süße Krapfen und “Köschn”.



E' autunno, le viti sono state alleggerite del loro prezioso carico e, secondo la leggenda, ora gli gnomi scendono dai monti per farsi donare il vino novello, talvolta addirittura per rubarlo. La sete di vino novello è grande e, mentre gli gnomi arraffano, noi umani andiamo a „törggelen“, vale a dire, a fare una castagnata. Come piatto principale una volta la consuetudine prevedeva Speck, oggi viene servito ciò che la cucina contadina tradizionale ha da offrire: zuppa d'orzo, affumicati, salsicce e Kaminwurzen, crauti e canederli. E per finire i deliziosi e irresistibili Krapfen e le caldarroste.

Herbstzeit - Törggelezeit

Gerstlsuppe

Schlachtplatte

(Surfleisch, Haus- und Blutwurst, Rippele)

Sauerkraut und Knödel

Zweierlei Krapfen

Gebratene Kastanien

€ 26,00

(Herbstklassiker auf Vorbestellung: Erdäpfelblatteln mit Sauerkraut und Selchfleisch, Blutwursttascherln mit Bierdressing, Kastaniennudeln mit Radicchio)

Autunno – Tempo di Castagnate

Crema d'orzo

“Schlachtplatte”

(carne salmistrata, salsicce, costine)

Crauti e canederli

Bis di Krapfen

Castagne

€ 26,00

(Piatti classici per l'autunno su prenotazione: Sfoglie di patate fritte con crauti e carrè, Tortelloni al sanguinaccio, Pasta alle castagne con radicchio)

Meraner Herbst Genüsse im Assaporare l'Autunno Meranese al

Es ist Herbst, die Trauben sind gekeltert, der Sage nach schleichen jetzt Zwerge, die „Wein-Nörggelen“, vom Berg herunter, lassen sich neuen Wein schenken oder stehlen diesen gar. Der Durst auf den jungen Wein ist groß, und während die Zwerge stibitzen, gehen die Menschen „törggelen“. Als Hauptspeise gab es früher Speck und Kaminwurzen, heute wird serviert, was die Südtiroler Bauernküche zu bieten hat: Gerstlsuppe, Und zum Abschluss süße Krapfen und “Köschn”.



E' autunno, le viti sono state alleggerite del loro prezioso carico e, secondo la leggenda, ora gli gnomi scendono dai monti per farsi donare il vino novello, talvolta addirittura per rubarlo. La sete di vino novello è grande e, mentre gli gnomi arraffano, noi umani andiamo a „törggelen“, vale a dire, a fare una castagnata. Come piatto principale una volta la consuetudine prevedeva Speck, oggi viene servito ciò che la cucina contadina tradizionale ha da offrire: zuppa d'orzo, affumicati, salsicce e Kaminwurzen, crauti e canederli. E per finire i deliziosi e irresistibili Krapfen e le caldarroste.

Herbstzeit - Törggelezeit

Gerstlsuppe

Schlachtplatte

(Surfleisch, Haus- und Blutwurst, Rippele)

Sauerkraut und Knödel

Zweierlei Krapfen

Gebratene Kastanien

€ 26,00

(Herbstklassiker auf Vorbestellung: Erdäpfelblatteln mit Sauerkraut und Selchfleisch, Blutwursttascherln mit Bierdressing, Kastaniennudeln mit Radicchio)

Autunno – Tempo di Castagnate

Crema d'orzo

“Schlachtplatte”

(carne salmistrata, salsicce, costine)

Crauti e canederli

Bis di Krapfen

Castagne

€ 26,00

(Piatti classici per l'autunno su prenotazione: Sfoglie di patate fritte con crauti e carrè, Tortelloni al sanguinaccio, Pasta alle castagne con radicchio)

Meraner Herbst Genüsse im Assaporare l'Autunno Meranese al

Es ist Herbst, die Trauben sind gekeltert, der Sage nach schleichen jetzt Zwerge, die „Wein-Nörggelen“, vom Berg herunter, lassen sich neuen Wein schenken oder stehlen diesen gar. Der Durst auf den jungen Wein ist groß, und während die Zwerge stibitzen, gehen die Menschen „törggelen“. Als Hauptspeise gab es früher Speck und Kaminwurzen, heute wird serviert, was die Südtiroler Bauernküche zu bieten hat: Gerstlsuppe, Und zum Abschluss süße Krapfen und “Köschn”.



E' autunno, le viti sono state alleggerite del loro prezioso carico e, secondo la leggenda, ora gli gnomi scendono dai monti per farsi donare il vino novello, talvolta addirittura per rubarlo. La sete di vino novello è grande e, mentre gli gnomi arraffano, noi umani andiamo a „törggelen“, vale a dire, a fare una castagnata. Come piatto principale una volta la consuetudine prevedeva Speck, oggi viene servito ciò che la cucina contadina tradizionale ha da offrire: zuppa d'orzo, affumicati, salsicce e Kaminwurzen, crauti e canederli. E per finire i deliziosi e irresistibili Krapfen e le caldarroste.

Herbstzeit - Törggelezeit

Gerstlsuppe

Schlachtplatte

(Surfleisch, Haus- und Blutwurst, Rippele)

Sauerkraut und Knödel

Zweierlei Krapfen

Gebratene Kastanien

€ 26,00

(Herbstklassiker auf Vorbestellung: Erdäpfelblatteln mit Sauerkraut und Selchfleisch, Blutwursttascherln mit Bierdressing, Kastaniennudeln mit Radicchio)

Autunno – Tempo di Castagnate

Crema d'orzo

“Schlachtplatte”

(carne salmistrata, salsicce, costine)

Crauti e canederli

Bis di Krapfen

Castagne

€ 26,00

(Piatti classici per l'autunno su prenotazione: Sfoglie di patate fritte con crauti e carrè, Tortelloni al sanguinaccio, Pasta alle castagne con radicchio)