



Perché siamo
un pò diversi?



Il Niederhof è uno degli otto masi di Quadrat.
Da sempre il Niederhof serve bevande e fornisce alloggio.
In passato, questo era soprattutto per i visitatori estivi
della città, ma oggi è per chiunque cerchi una breve pausa dalla
vita quotidiana.
Oggi tutti parlano di regionalità e autenticità,
ma noi crediamo anche di poter affermare di averle.

Molti ospiti spesso non sono nemmeno consapevoli
che la maggior parte cibo che si trova sui piatti del nostro
ristorante proviene direttamente dal nostro maso o dalla zona

circostante. Philipp, il nostro padrone di casa, non è solo lo chef in cucina, ma anche un appassionato
agricoltore che attribuisce grande importanza alla qualità dei suoi prodotti. Quindi, insieme a suo
padre, accompagna i suoi animali dalla nascita al prodotto finito in cucina.

La nostra carne di manzo, per esempio per il gulasch, gli hamburger, il manzo lesso, Gröstl ecc.
proviene dal nostro bestiame Grigio Alpina, una razza autoctona dell'Alto Adige che produce non solo
carne ma anche latte.

Lo speck affumicato in casa del nostro "Marendbrettl"
e i "Kaminwurzeln" provengono principalmente dai nostri maiali,
che possono godersi il sole tutto il giorno davanti alla stalla.
Il formaggio proviene dalla latteria di Lagundo,
che raffina il nostro latte in deliziosi prodotti caseari.



Anche le nostre galline ogni giorno fanno del loro meglio per fornirci le
loro uova. Queste non sono solo usate per fare il nostro squisito tiramisù,
ma anche per la nostra deliziosa pasta e gnocchi fatti in casa. Anche per
il vino, i piatti di selvaggina e le nostre specialità di pecora e capra, ci affidiamo alla qualità della zona,
soprattutto del vicino più prossimo.

Provate le nostre delizie del palato e vi renderete conto,
che quello che state mangiando è un pò speciale.

Come detto, diversi. ☺



Getränke

Aperitifs

Glas Prosecco 4,00 €
San Bitter (Weiß-Rot) / Gingerino 3,50 €
Hugo / Veneziano 5,00 €

Erfrischungsgetränke

½ Mineral- ½ Naturwasser 3,00 €
1 l Mineral- 1 l Naturwasser 5,00 €
Coca Cola, Limonade, Aranciata,
Spuma, Eistee, Spezi, Jambo 0,2 / 0,4 l 2,50 € / 4,80 €
Hausgemachte Säfte
(nach Saison) 0,2 / 0,4 l 2,50 € / 4,80 €
Sportwasser 0,2 / 0,4 l 2,00 € / 4,00 €

Biere

Forstbier vom Fass 0,2 / 0,4 l 2,50 € / 4,80 €
Radler 0,2 / 0,4 l 2,50 € / 4,80 €
Gemischtes Bier: Forst und dunkles Bier 0,2 / 0,4 l 2,80 € / 5,00 €
Felsenkeller 0,33 l (Flasche) 3,50 €
Sixtus 0,2 l (Flasche) 2,80 €
Forst alkoholfrei 0,33 l 3,50 €
Weihestephani vom Fass 0,3 / 0,5 l 3,50 € / 5,00 €
Hefeweizen alkoholfrei 0,33 / 0,5 l 3,50 € / 5,00 €

Weine

	1 Glas 1 bicch.	¼ l	½ l	1 l
Rotwein (Vernatsch)	1,50 €	3,50 €	7,00 €	14,00 €
Weißwein (Weißburgunder)	1,50 €	3,50 €	7,00 €	14,00 €

	1 Glas 1 bicch.	¼ l	½ l
7/10 Rotweine			
Lagrein, Magdalener,	4,20 €	8,00 €	15,00 €
Cabernet, Blauburgunder	4,50 €	8,50 €	16,50 €

	1 Glas 1 bicch.	¼ l	½ l
7/10 Weißwein			
Chardonnay	4,00 €	8,00 €	15,00 €
Lugana, Sauvignon, Riesling	4,50 €	8,50 €	16,00 €

Schnäpse, Kräuterbitter

3,50 €

Warme Getränke

Espresso/ Macchiato 1,70 €
Cappuccino 2,70 €
Schokolade 1,50 € / 2,50 €
Latte Macchiato 3,20 €
Tee 2,20 €

Bibite

Aperitivi

1 bicchiere di Prosecco
San Bitter (bianco-rosso) / Gingerino
Hugo / Veneziano

Bibite rinfrescanti

½ acqua minerale- ½ acqua naturale
1 l acqua minerale- 1 l acqua naturale
Coca Cola, Limonata, Aranciata,
Spuma, Té freddo, Spezi, Jambo 0,2 / 0,4 l
Succhi (fatti in casa)
(secondo la stagione) 0,2 / 0,4 l
Sportwasser 0,2 / 0,4 l

Birre

Birra Forst alla spina 0,2 / 0,4 l
Radler 0,2 / 0,4 l
Birra mista: Forst e birra scura 0,2 / 0,4 l
Felsenkeller 0,33 l (bottiglia)
Sixtus 0,2 l (bottiglia)
Forst analcolica 0,33 l
Weihestephani alla spina 0,3 / 0,5 l
Hefeweizen analcolica 0,33 / 0,5 l

Vini

¼ l, ½ l, 1 l Vino rosso (Vernaccia)
¼ l, ½ l, 1 l Vino bianco (Borgogna)

7/10 Vini rossi
Lagrein, Maddalena,
Cabernet, Pinot Nero

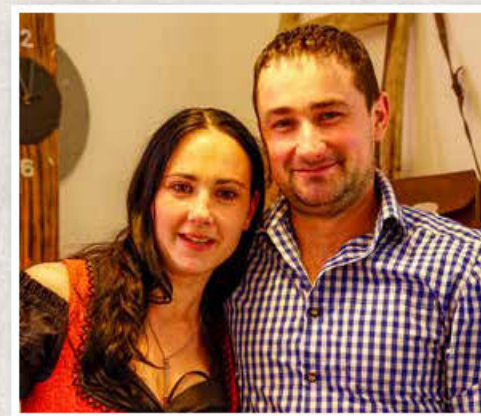
7/10 Vini bianchi
Chardonnay
Lugana, Sauvignon, Riesling

Grappa, Amari

Bevande calde
Espresso/ Macchiato
Cappuccino
Cioccolata
Latte Macchiato
Tè



Speisenkarte Lista delle vivande



Fam. Abler - Partschins bei Meran - Tel. 0473 967017 - www.niederhof.eu



Warum wir doch
etwas anders sind?



Der Niederhof ist einer von acht Höfen der Quadrathöfe.
Seit jeher wird auf dem Niederhof auch ausgeschenkt und
beherbergt. Früher meist für Sommerfrischler aus der Stadt,
heute für jeden der eine kurze Auszeit vom Alltag sucht.
Heutzutage spricht jeder von Regionalität und Authentizität,
doch wir glauben behaupten zu können,
dass wir sie auch haben.

Vielen Gästen ist oft gar nicht bewusst,
dass das was Sie bei uns auf den Teller bekommen,
meist direkt von unserer Landwirtschaft bzw. der nächsten

Umgebung kommt. Unser Hausherr Philipp ist nicht nur der Koch des Hauses, sondern auch Bauer
aus Leidenschaft und legt großen Wert auf die Qualität seiner Produkte. So begleitet er,
zusammen mit seinem Vater, seine Tiere von der Geburt bis zum veredelten Produkt in der Küche.
Unser Rindfleisch z. B. vom Gulasch, unseren Gourmetburger, dem Gekochten vom Rind,
dem Gröstl usw. stammt von unseren Grauviehbindern, einer autochthonen Zweinutzungsrasse
aus Südtirol die nicht nur Fleisch sondern auch Milch produziert.

Der selbst geräucherte Speck vom Marendbrett und die Kaminwurzeln
stammen zum größten Teil von unseren Schweinen,
die den ganzen Tag vor dem Stall die Sonne genießen dürfen.
Der Käse kommt von der kleinen Algender Sennerei,
die unsere Hofeigene Milch zu herrlichen Milchprodukten veredelt.

Auch unsere Hühner tun jeden Tag ihr Bestes, um uns mit ihren Eiern zu
versorgen. Mit diesen wird nicht nur unser leckeres Tiramisu gemacht, sie
werden auch für unsere herrliche selbstgemachte Pasta und Teigtaschen
verwendet. Auch beim Wein, bei den Gerichten vom Wild, sowie unseren Spezialitäten vom Schaf und
Ziege setzen wir auf Qualität aus der nächsten Umgebung, meist vom nächsten Nachbar.

Probieren Sie unsere Gaumenfreuden und Sie werden merken,
dass was Sie essen ein bisschen besonders ist.

Wie gesagt, anders halt. ☺





Kalte Vorspeisen

- Gemischter Salat** 6,90 €
- Bruschetta von der Kirschtomate**  8,50 €
- Tatar vom eigenen Grauviehrend**
klein: 15,90 € / groß: 20,90 €
- Niederhof's Räucherbrettli** 17,90 €
(Speck, Kaminwurze aus eigener Erzeugung, Algunder Bergkäse, Essiggemüse)

Suppen

- Speck- oder Leberknödelsuppe**
(2 Stück) 8,50 €
- Fritattensuppe** 7,00 €

Piatti freddi

- Insalata mista**
- Bruschetta con pomodorini**
- Tartare di manzo dal nostro maso**
piccola: 15,90 € / grande: 20,90 €
- Platto affumicato**
(Speck, affumelli di produzione propria, formaggio, verdura all'aceto)

Minestre

- Canederli di speck o di fegato in brodo**
(2 canederli)
- Ristretto con frittatine tagliate**

Nudeln/Knödel

- Niederhof's Bauernmakkaroni** 
(Ragù, Champignons, Zwiebeln, Speck, Sahne)
klein: 12,80 € / groß: 14,80 €
- Spaghetti**
(Tomatensauce / Bolognese / Knoblauch, Öl)
klein: 10,80 € / groß: 12,80 €
- Tiroler Pfandl** 14,30 €  
Hausgemachte Kartoffelteigtaschen
gefüllt nach Jahreszeit und ein
Käseknödel mit gerösteten Zwiebel
- Knödeltris auf buntem Salatbeet** 14,70 €  
(Speck, Käse, Spinatknödel)
(Rote Bete, Käse, Spinatknödel)

Pasta/canederli

- Maccheroni alla contadina**
(Ragù, funghi, cipolla, speck, panna)
piccola: 12,80 € / grande: 14,80 €
- Spaghetti**
(Pomodoro / Bolognese / Aglio, olio)
piccola: 10,80 € / grande: 12,80 €
- Padella tirolese**
Ravioli fatti in casa ripieni con prodotti
di stagione e un canederlo al formaggio
con cipolla arrostita
- Tris di canederli su Insalata mista**
(speck, formaggio, spinaci)
(barbabietola, formaggio, spinaci)

Hauptgerichte aus Südtirol und der Welt

- Gemischtes vom Grill mit Grillgemüse
und Pommes frites** 21,30 €
(Schwein, Rind, Truthahn)
- Schnitzel Wiener Art (Schwein)
mit Röstkartoffeln** 17,80 €
- Cordon Bleu mit Kroketten** 19,50 €
- Niederhof's Hausplatte für 2 Personen** 48,00 €
(Gemischtes vom Grill
mit verschiedenen Beilagen)
- Inser Gemüsepfandl
mit frittiertem Bergkäse**  15,30 €
- Zwiebelrostbraten
mit Röstkartoffeln** 27,80 €
- Rumpsteak
auf Grillgemüse und Röstlinsen** 28,80 €
- Spareribs
mit Röstlinsen und Maiskolben** 20,90 €

Secondi piatti dall'Alto Adige e dal mondo

- Grigliata mista con verdure
alla griglia e pommes**
(maiale, manzo, tacchino)
- Scaloppina Impanata (maiale)
con patate saltate**
- Cordon Bleu con crocchette**
- Platto della casa per 2 persone**
(Carne mista alla griglia
con vari contorni)
- Padella di verdure
con formaggio di montagna fritto**
- Scaloppina alla cipolla
con patate saltate**
- Entrecôte
su verdure grigliate e patate tirolesi**
- Spareribs
con patate e pannocchia di mais**

Allergiehinweis

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;

Sedano und daraus gewonnene Erzeugnisse

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

Indicazione di allergeni

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione.
I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

