



Titelbild/Foto di copertina: Brennesselknödel mit Alpkäse gefüllt auf Blattsalat/Canederli all'ortica ripieni di formaggio alpino su insalata (Foto: Südtiroler Gasthaus/A. Marini)

Sommerfrische im Südtiroler Gasthaus – vegetarisch genießen „Griane Wiese und bunter Teller“

Der Sommer steckt voller Farbenpracht und diese bringen die Gastwirt*innen der Gruppe Südtiroler Gasthaus in Form von vegetarisch leichten Sommergerichten mit ihrem diesjährigen Motto „Griane Wiese und bunter Teller“ auf die Teller. Die kulinarischen Wochen stellen gesundes Genießen in den Vordergrund und verwandeln so das Lebensgefühl des Sommers in kulinarische Gaumenfreuden.

Genießen Sie von **Freitag, 24. Juni, bis Sonntag, 31. Juli**, vegetarische Köstlichkeiten, zubereitet aus Produkten von der Wiese, welche von verschiedenen Kräuter- und Wildkräutersorten über Minze bis hin zu Kirschen und Erdbeeren reichen.

Kehr amol zua...

Südtiroler Gasthaus-Bier „insriGs“

Passend zu den sommerlichen Gerichten servieren die Gastwirt*innen der Gruppe Südtiroler Gasthaus ein eigens für diesen Anlass gebrautes Bier, das „insriGs“ – ein kräftiges, vollmundiges Märzen der Brauerei „Batzen Bräu“ in Bozen.

Frescaestate nella Locanda Sudtirolese – Sapori vegetariani “Prato verde e piatto colorato”

L'estate è piena di colori e gli osti del gruppo Locanda Sudtirolese la portano nel piatto con il tema di quest'anno “Prato verde e piatto colorato”. Saranno serviti tanti piatti leggeri e gustosi – per celebrare, come sempre, la cucina sana e genuina e deliziare il palato con gli irresistibili sapori dell'estate.

Da **venerdì 24 giugno a domenica 31 luglio** venite a provare gustose ricette preparate per voi con prodotti del prato: ci saranno molte varietà di erbe aromatiche e selvatiche, dalla menta alle ciliegie e alle fragole.

Vi aspettiamo!

“insriGs”, la birra della Locanda Sudtirolese

“insriGs”, ovvero “la nostra”, è la birra prodotta dalla birreria Batzen Bräu a Bolzano per la “Frescaestate” del gruppo Locanda Sudtirolese. Una Märzen corposa e ricca di sapore, ideale per accompagnare le speciali pietanze estive proposte dagli esercizi aderenti all'iniziativa.



Summer at “Südtiroler Gasthaus” – “Green meadow and colourful plate”

Summer is full of colour, and this year's motto of the Südtiroler Gasthaus group is bringing this to the plate with light vegetarian summer dishes. The culinary weeks focus on healthy enjoyment and thus transform the summer lifestyle into culinary delights.

Enjoy vegetarian delicacies prepared from South Tyrolean products fresh from the garden, ranging from various green vegetables and herbs. From **Friday 24 June to Sunday 31 July**, we welcome you in our inns.

We look forward to seeing you!

South Tyrolean Inn beer “insriGs”

In keeping with the summer dishes, the innkeepers of the Südtiroler Gasthaus group serve a beer specially brewed for this occasion, the “insriGs” - a strong, full-bodied march from the “Batzen Bräu” in Bolzano brewery.