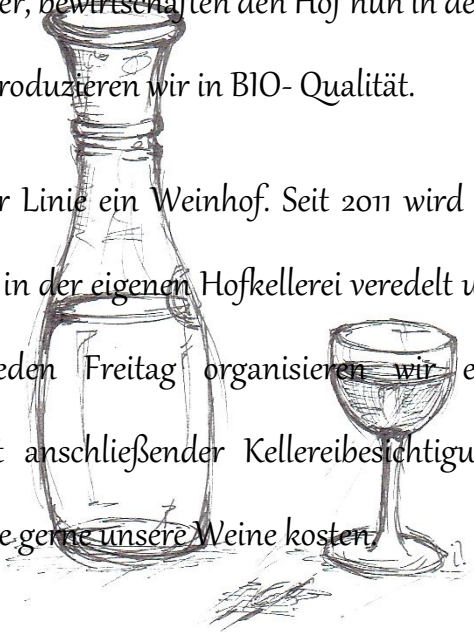


Willkommen beim *Rielinger*

Der Rielingerhof stammt aus dem 13. Jahrhundert und wurde erstmals urkundlich zusammen mit der Ruine Stein erwähnt.

Wir, die Familie Messner, bewirtschaften den Hof nun in der 3. Generation. Seit 2014 produzieren wir in BIO- Qualität.

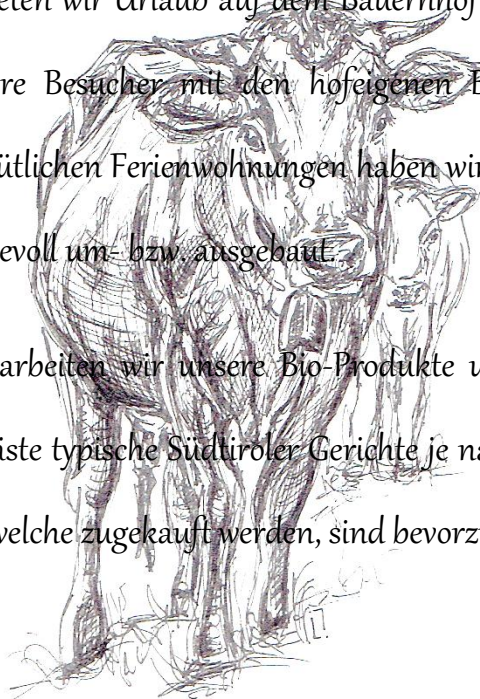
Unser Hof ist in erster Linie ein Weinhof. Seit 2011 wird die gesamte Traubenernte in der eigenen Hofkellerei veredelt und direkt vermarktet. Jeden Freitag organisieren wir eine Weinbergführung mit anschließender Kellereibesichtigung. Dabei lässt Matthias Sie gerne unsere Weine kosten.



Außerdem halten wir einige Grauvieh-Rinder, um für den Buschenschank Bio-Rindfleisch zu produzieren. Wir haben eine Sau für den Nachwuchs von unseren Bioschweinen, die ganzjährig auf der Wiese rechts neben dem Parkplatz leben dürfen. Wir haben Hühner, Katzen und einen sehr kinderlieben Hund namens Shiva.

Seit dem Jahr 2000 bieten wir Urlaub auf dem Bauernhof an und verwöhnen unsere Besucher mit den hofeigenen Bio-Produkten. Die 4 gemütlichen Ferienwohnungen haben wir in den letzten Jahren liebevoll um- bzw. ausgebaut.

In unserer Küche verarbeiten wir unsere Bio-Produkte und bereiten für unsere Gäste typische Südtiroler Gerichte je nach Saison. Lebensmittel, welche zugekauft werden, sind bevorzugt bio und regional.



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

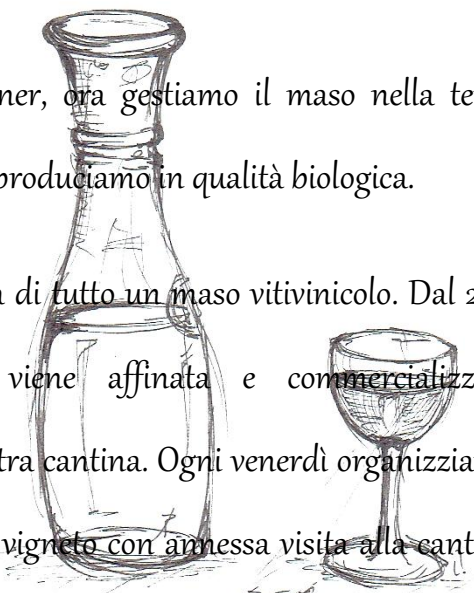
Benvenuti al

Rielinger

Il maso Rielinger risale al XIII secolo e fu menzionato per la prima volta in un documento storico insieme alla rovina di Stein.

Noi, la famiglia Messner, ora gestiamo il maso nella terza generazione. Dal 2014 produciamo in qualità biologica.

Il nostro maso è prima di tutto un maso vitivinicolo. Dal 2011 l'intera vendemmia viene affinata e commercializzata direttamente nella nostra cantina. Ogni venerdì organizziamo una visita guidata del vigneto con ammessa visita alla cantina nella quale Matthias vi fa gustare i nostri vini.

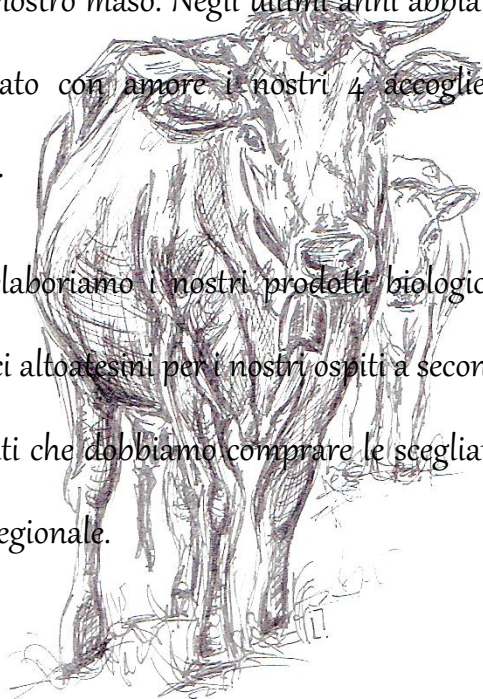


Abbiamo anche alcuni bovini della razza “grigia alpina” per produrre carne bovina biologica per il nostro Buschenschank.

La nostra scrofa ci dà dei maialini che sono felici di correre liberi sul prato che si trova alla destra del parcheggio. Inoltre, abbiamo polli, gatti e un cane di nome Shiva che ama i bambini.

Dal 2000 offriamo agriturismo e viziamo i nostri ospiti con i prodotti biologici del nostro maso. Negli ultimi anni abbiamo ristrutturato e ampliato con amore i nostri 4 accoglienti appartamenti vacanze.

Nella nostra cucina elaboriamo i nostri prodotti biologici e prepariamo piatti tipici altoatesini per i nostri ospiti a seconda della stagione. Alimenti che dobbiamo comprare li scegliamo di qualità biologica e regionale.



Vi auguriamo buon appetito!

Hausgemachte Vorspeisen - *Primi piatti, tutti fatto in casa:*

Milzschnittensuppe – *Minestra con costini di milza* 8,00€

Gerstsuppe – *Minestra d'orzo* 8,00€

Speckknödelsuppe mit einem oder zwei Knödel – 6,00€/

Canederli di speck in brodo con uno o due canederli 8,00€

Leberknödelsuppe mit einem oder zwei Knödel – 6,00€/

Canederli di fegato in brodo con uno o due canederli 8,00€

Käseknödel mit Krautsalat – *Canederli di formaggio con* 12,00€

insalata di capucci

Spinatknödel mit Butter und Parmesan – *Canederli di* 8,00€

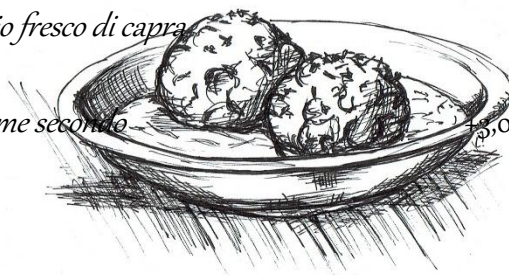
spinaci con burro e parmigiano

Schlutzkrapfen mit Brennessel – *Ravioli con ortiche* 13,00€

Hanfschlutzkrapfen mit Ziegenfrischkäse – *Ravioli di* 13,00€

canapa con formaggio fresco di capra

als Hauptspeise – *come secondo* 13,00€



Hausgemachte Hauptgerichte - *Secondi piatti, tutti fatto in casa:*

Hauswurst mit Kraut – *Salsiccia con crauti* 11,50€

Blutwurst* mit Kraut – *Sanguinaggio* con crauti* 11,50€

Surfleisch mit Kraut – *Carne carrè con crauti* 15,80€

Beilagen – *Contorni:* +3,00€

Speckknödel – *Canederlo di speck*

Leberknödel – *Canederlo di fegato*

Röster – *Patate saltate*

Röster mit 2 Spiegeleier – *Patate saltate con 2 occhi di bue* 8,00€

und mit Speck – *e con speck* 12,00€

Krautsalat – *Insalata di cappucci* 4,50€

Alle Speisen und Getränke sind, sofern nicht anders
gekennzeichnet (*), hausgemacht.

*Tutti i piatti e le bevande sono fatti in casa, a meno che non sia
diversamente indicato (*).*

Zur Marend: (mit selbstgebackenem Brot mit Bio-Mehl)

Piatti freddi: (con pane fatto in casa con farina biologica)

Speck von unseren Schweinen – *Speck dei nostri maiali* 12,00€

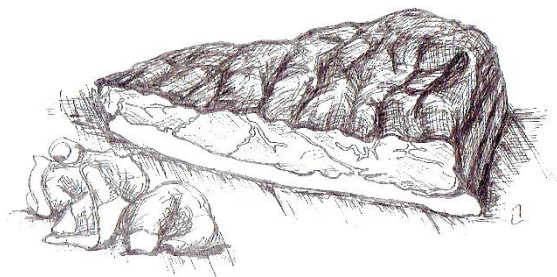
Käsebrett – *Formaggio di malga* 12,00€

Kaminwurz – *Kaminwurz* 6,50€

Gemischter Brotzeiteller – *Tagliere misto* 17,00€

Pellkartoffeln aus unserem Acker mit Topfen oder Butter 7,00€
vom Fritscherhof – *Patate lesse del nostro campo con
formaggio fresco oppure burro del maso Fritscher*

Extra Brotkorb – *Cestino di pane extra* 3,00€



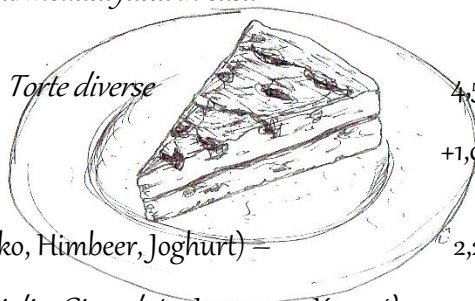
Süßes - Dolci

Kaiserschmarren mit hausgemachter Marmelade - 12,00€

Kaiserschmarren con marmellata fatta in casa

Verschiedene Kuchen – Torte diverse 4,50€

mit Sahne – con panna +1,00€



Kugel Eis (Vanille, Schoko, Himbeer, Joghurt) – 2,20€

Gelato per pallina (Vaniglia, Cioccolata, Lamponi, Yogurt)

Affogato 4,00€

Kestn - Castagne 6,00€

Wir verwenden ausschließlich Rind- und Schweinefleisch von unserem Bio-Hof. Eier stammen von unserem Hof oder vom Biohof Penn in Barbian. Milchprodukte kommen von Südtiroler Sennereien, Vinschger Almen und vom Nachbar Unterfeiertinger.

Noi usiamo esclusivamente carne di manzo e maiale del nostro maso bio.

Le uova arrivano dal nostro maso oppure dal maso bio Penn di Barbiano.

Il latte e latticini ci forniscono le latterie della provincia, le malge della vall Venosta e nostro vicino maso Unterfeiertinger.

Getränke - Bevande

Verschiedene hausgemachte Säfte (1 Glas – 1 bicc.)	2,50€
<i>Diversi succhi fatti in casa</i> (1/2l, 1l)	4,50€, 8,00€
Müller Thurgau (1 Glas – 1 bicc., 1/4l)	2,50€, 4,50€
Müller Thurgau (1/2l, 1l)	8,00€, 15,00€
Vernatsch– <i>Schiava</i> (1 Glas – 1 bicc., 1/4l)	2,50€, 4,50€
Vernatsch– <i>Schiava</i> (1/2l, 1l)	8,00€, 15,00€

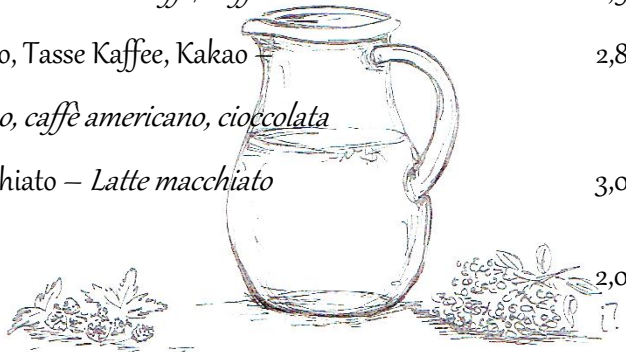
Rittner Mineralwasser (mit/ohne) – <i>Acqua minerale del Renon</i> (natur./gass.) (0,75l)	4,00€
---	-------

Brunnenwasser – <i>Aqua del rubinetto</i> (Caraffa)	2,00€
---	-------

Bio Kaffee von Caroma – caffè bio Caroma:

Espresso/Macchiato – <i>Caffè/Caffè macchiato</i>	1,90€
Cappuccino, Tasse Kaffee, Kakao – <i>Cappuccino, caffè americano, cioccolata</i>	2,80€
Latte Macchiato – <i>Latte macchiato</i>	3,00€

Tee - <i>Tè</i>	2,00€
-----------------	-------



Montag ist unser Ruhetag – *Lunedì é il nostro giorno di riposo*

Rielinger's Bio-Weine – *Vini biologici*

0,75l/0,1 l

Schampus

30,00€/5,50€

Kerner 2023

22,50€/4,50€

Rosè 2024

20,00€/3,50€

Riesling 2023

25,00€/4,50€

Blatterle 2023

33,00€/5,50€

'69 (Vernatsch aus alten Reben –

22,50€/4,50€

Sciava da vite vecchie) 2023

Kontur 2021

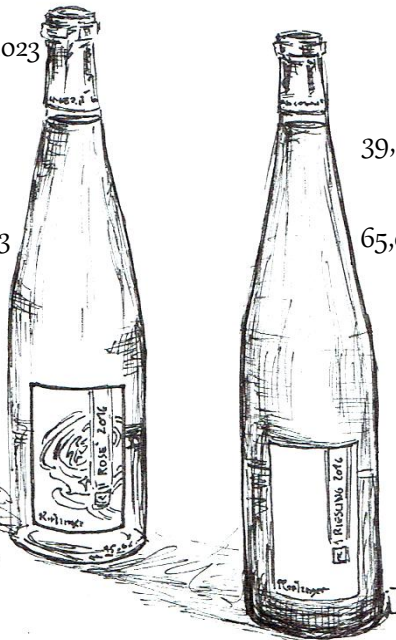
39,00€/7,00€

Blauburgunder 1,5l 2023

65,00€/6,50€

Zum Mitnehmen 5€ weniger

– *d'asporto meno 5€*



Deine Meinung ist uns wichtig!

Falls mal etwas nicht gepasst hat, sprich uns bitte direkt darauf an. Wir möchten, dass sich bei uns alle wohlfühlen, und freuen uns über ehrliches Feedback. Wenn Du zufrieden warst, erzähl es uns gern – und noch mehr freuen wir uns über eine positive Rezension auf Google.

Auf Instagram findest Du außerdem Einblicke in unseren Alltag, Lustiges und Spannendes aus unserem Betrieb sowie aktuelle Infos.

Für das alles: Einfach den **QR-Code** scannen und mehr entdecken!

La tua opinione è importante per noi!

Se qualcosa non fosse andato bene, ti preghiamo di dircelo direttamente. Vogliamo che tutti si sentano a proprio agio da noi e siamo grati per un feedback sincero. Se invece sei rimasto soddisfatto, raccontacelo volentieri – e ancora di più ci farebbe piacere una recensione positiva su Google.

Su Instagram trovi anche uno sguardo alla nostra vita quotidiana, curiosità e momenti divertenti della nostra attività, oltre ad aggiornamenti attuali.

*Per tutto questo: Ti basta scansionare il **QR code** per scoprire di più!*

Your opinion matters to us!

If something wasn't quite right, please let us know directly. We want everyone to feel comfortable with us and truly appreciate honest feedback. If you were happy, we'd love to hear it – and even more, we'd be delighted with a positive review on Google.

On Instagram, you'll also find insights into our daily life, fun and interesting moments from our work, as well as the latest updates.

*For all of this: Just scan the **QR code** and discover more!*



www.rielinger.it

Sehr geehrte Gäste, wie teilen Ihnen mit, dass wir folgende Allergene verwendet werden:		Caro Ospite, Le informiamo che nella nostra azienda vengono utilizzati i seguenti allergeni:
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	Crostacei e prodotti a base di crostacei
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	Uova e prodotti a base di uova
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	Pesce e prodotti a base di pesce
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	Arachidi e prodotti a base di arachidi
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	Soia e prodotti a base di soia
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	x	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse (Mandeln, Pistazien, Hasel-, Kaschu- (Cashew-), Pekan-, Para-, Macadamia-, Queensland-, Walnüsse)	x	Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio (mandorle, pistacchi, nocciole, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia o noci del Queensland, noci)
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	Senape e prodotti a base di senape
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	Sedano e prodotti a base di sedano
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	Lupini e prodotti a base di lupini
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	Molluschi e prodotti a base di molluschi
Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)	x	Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
Falls Sie Allergiker sind und nähere Informationen zu den einzelnen Speisen wünschen und erfahren wollen, welche Allergene darin enthalten sind, zögern Sie nicht, die Bäuerin oder den Bauern nach weiteren Informationen zu fragen.		Se siete allergici, non esitate a chiedere la famiglia contadina per ulteriori informazioni riguardante le singole pietanze e i allergene eventualmente contenuti.