

DER WEINMESSER

A PASSION FOR WINE ★★★★★ HOTEL



• ANTIPASTI • STARTERS

TARTAR VOM OCHSEN & STRACCIATELLA VON DER BUFALA-MOZZARELLA

TARTARA DI BUE, STRACCIATELLA DI BUFALA

€ 17,50

GEBACKENER KALBSKOPF & KARTOFFEL-GURKENSALAT

TESTINA DI VITELLO ALL'AGRO FRITTA & SALATA DI PATATE E CETRIOLI

€ 14,50

GURKEN-JOGHURT-MINZ SÜPPCHEN

CREMA DI CETRIOLI, YOGURT & MENTA

€ 8,00

• PRIMI • STARTERS • PASTA & CO.

KARTOFFEL-GNOCCHI & POMODORI SCAMPO & SPECK

GNOCCHI DI PATATE, POMODORO SCAMPO & SPECK

€ 14,50

RISOTTO VON DINKEL, GERSTE & CARNAROLI | ZUCCHINI-CREME & GEBRATENER TOMINOKÄSE

RISOTTO D'ORZO, FARRO & "CARNAROLI" | CREMA DI ZUCCHINI & TOMINO AL FORNO

€ 13,50

RAVIOLI VOM KALBSBRATEN IN DER DEMI-GLACE

RAVIOLI RIPIENI DI ARROSTO DI VITELLO | IN SALSA "DEMI-GLACE"

€ 16,50



VINUM-WEIN-TIPP | VINUM-CONSIGLIO-VINO

PINOT BIANCO STRAHLER 2016 STROBLHOF € 27,00 | GLAS/ CALICE € 4,50

SEHR FRUCHTBETONT MIT FEINER SÄURE UND FRISCHE.

MFRUTTATO, PIACEVOLMENTE ASPRIGNO E DI DELICATA FRESCHENZA.



BERG & MEER • MARE & MONTE

ADLER-FISCH, GEBRATEN | KARTOFFEL-ERBSEN MOUSSELINE & GEBACKENE KAPERN

BOCCA D'ORO | MOUSSELINE DI PATATE & PISELLI, CAPPERI FRITTI

€ 19,50

TAGLIATA VOM FLANKSTEAK FOLIEN-KARTOFFEL & PIKANTES TOMATEN-CHUTNEY

TAGLIATA DI BUE | PATATE IN FOGLIA & CHUTNEY DI POMODORO PICANTE

€ 21,50

SALTIMBOCCA VON DER BUFALA MOZZARELLA & MEDITERRANES GEMÜSE

SALTIMBOCCA DI MOZZARELLA DI BUFALA & VERDURA MEDITERRANEA

€ 16,50

SÜßES • DOLCE

LAUWARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN VANILLE-ESPUMA & ERDBEER-RAGOUT

TORTINO DI CIOCCOLATA, ESPUMA DI VANIGLIA & RAGOUT DI FRAGOLE

€ 10,50

7 VERSCHIEDENE KÄSE AUS DER REGION

7 FORMAGGI DIVERSI DELLA REGIONE

€ 9,50

DESSERT DES TAGES

DOLCE DEL GIORNO

DER GENUSS UNSERER GÄSTE LIEGT UNS AM HERZEN. DESHALB BIETEN WIR:

SÜDTIROLER SPEZIALITÄTEN, VEGETARISCHE GERICHTE, VEGANE GERICHTE,

GLUTENFREIE SPEISEN, LAKTOSEFREIE SPEISEN

BITTE WENDEN SIE SICH AN UNSER SERVICEPERSONAL,

DAS IHNEN BEI DER AUSWAHL IHRER SPEISEN GERNE BEHILFLICH IST.

IL BENESSERE DEI NOSTRI OSPITI CI STA A CUORE, PER QUESTO OFFRIAMO:

SPECIALITÀ DELL'ALTO ADIGE, PIATTI VEGETARIANI E VEGANI, SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO.

IL NOSTRO PERSONALE LE AIUTA CON GRANDE PIACERE A SCEGLIERE I PIATTI VARI.



*A passion for food –
a passion for wine*