

DINNER VON UNSERER HAUBENKÜCHE FÜR SIE KREIERT

CENA CREATA DALLA NOSTRA PREMIATA ÉQUIPE DI CUCINA

23 | 10 | 2021

Regionale und internationale Vorspeisen und Salatvariationen

Antipasti ed insalate fresche di varietà regionale ed internazionale

Zweiterlei von der Wachtel | Schwarzwurzel-Creme | Mini-Rote-Beete | Gewürz-Nüsse

Duetto di quaglia | crema di scorzonera | mini barbabietola | noci speziate

Topinambur-Essenz | Milz-Schnitten | Schnittlauch

Essenza di topinambur | fette di milza | erba cipollina

Vollkorn-Hirsch-Ravioli | Kastanien-Portwein-Creme | Morchel | Thymian-Schaum

Ravioli integrali di cervo | crema di castagne e vino Porto | spugnola | schiuma al timo

Zander-Filet | Pastinaken-Creme | blaue Kartoffeln | Weißwein-Schaum

Filetto di lucioperca | crema di pastinaca | patate blu | schiuma al vino bianco

Rosa gebratenes Kalbsnüsschen | Kartoffel-Kräuter-Püree | Mini-Karotte | Jus

Noce di vitello arrostita | purè di patate ed erbette | mini carota | jus

Topfen-Knödel | Sauerkirsche | Buttermilch-Espuma | Kastanien-Eis

Canederli di ricotta | amarena | schiuma di latticello | gelato alle castagne

Käse- und Fruchtsenf-Auswahl, Sorbet und Eis vom Buffet

Scelta di formaggi e mostarde, sorbetti e gelati al buffet

WEINE SOMMELIER DOMINIC EMPFIEHLT

VINI IL NOSTRO SOMMELIER DOMINIC CONSIGLIA

Riesling

MITTERBERG 2017

Weingut Andi Sölva, Kaltern | Tenuta Andi Sölva, Caldaro

42 €

28 €

14 €

7 €

Lagrein

MORUS 2017

Weingut H. Lentsch, Branzoll | Tenuta H. Lentsch, Bronzolo

50 €

34 €

17 €

9 €

Betreffend Auskünfte über eventuell beinhalten Allergene in unseren Gerichten, wenden Sie sich bitte an das zuständige Fachpersonal.

In caso fossero presenti allergie particolari ai nostri ingredienti, Vi preghiamo gentilmente di farlo sapere in tempo al nostro personale di servizio.

À LA CARTE AUSWAHL KLASSIKER & ALLERLEI FEINES

SCelta À LA CARTE CLASSICI & ALTRE PIETANZE

KALTE VORSPEISEN | ANTIPASTI

Tartar vom Weide-Rind | hausgemachtes Brioche | Alm-Butter | eingelegte Pfifferlinge

Tartar di manzo nostrano | brioche fatto in casa | burro di malga | finferli sottaceto

Marinierter Wolfsbarsch | Kerbelwurzel-Creme | Buchen-Pilze | Sanddorn | Bergblüten-Chip

Branzino marinato | crema di cerfoglio | funghi di faggio | olivello spinoso | chip di fiori di montagna

Geräucherte Burrata | Sauerkraut | Kartoffel-“Blattln” | glasierte Kastanien

Burrata affumicata | crauti | tartellette di patate | castagne glassate

SUPPEN | ZUPPE

Wild-Consommé | Dinkel-“Kloazen”-Tortelli | Steinpilze

Consommé di selvaggina | tortelli di farro ripieni di pere secche | funghi porcini

Kartoffel-Champagner-Cremesuppe | Spinat-“Tirtel” | Speck-Rose

Vellutata di patate allo Champagne | “Tirtel” ripieno di spinaci | rosa di Speck

VORSPEISEN | PRIMI PIATTI

Hausgemachte Tagliolini | Spinat-Creme | Trüffel

Tagliolini fatti in casa | crema di spinaci | tartufo

Kürbis-Kartoffel-Gnocchi | Gänseleber | Amaretto | gereifter Balsamico

Gnocchi di patate e zucca | Foie Gras | Amaretto | Balsamico invecchiato

Kalbswangen-Teigtaschen | Petersilien-Wurzel | Pecorino-Käse | Trompeten-Pfifferlinge

Ravioli ripieni di guancette di vitello | radice di prezzemolo | formaggio Pecorino | funghi trombetta



HAUPTSPEISEN | SECONDI PIATTI

Rosa gebratenes Filet vom Alpen-Rind |

Mandel-Krokette | Zwiebel-Creme | Steckrüben | Rosmarin-Jus | Sauce Béarnaise

Filetto di manzo alpeste | crocchetta alle mandorle | crema di cipolla | rape | jus al rosmarino | Sauce Béarnaise

Heimischer Bachsaibling | Zweierlei Beete | gebackene Kartoffel-Walnuss-Stange | Weißwein-Schaum

Salmerino nostrano | duetto di barbabietole | bastoncino di patate e noci al forno | spuma di vino bianco

Geschmortes Hirsch-Bäckchen | Polenta-Espuma | Sellerie-Würfel | sautierte Steinpilze

Guancetta di cervo brasata | schiuma di polenta | dadini di sedano | funghi porcini saltati

Mediterranes Quinoa-Türmchen | Scamorza-Räucherkäse | Pesto

Torre di Quinoa mediterranea | Scamorza | pesto al basilico

DESSERTS | DOLCI

Falscher Apfel [Orangen-Bayrisch-Creme | Apfel-Kompott] | mit weißem Schokoladen-Eis

Mela reinterpretata [crema Bavarese all'arancia | composta di mele] | gelato al cioccolato bianco

Variation von der Kastanie [Kastanien-Mousse | Kastanien-Herz] und dem Kaki [Kaki-Sauce | Kaki-Eis]

Variatione di castagne e cachi [mousse e cuore di castagna | salsa e gelato al cachi]



AUSWAHL FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE & „KLEIN GEBLIEBENE“ SCELTA PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI & „I RIMASTI PICCOLI“

KLASSIKER | I CLASSICI

Spaghetti oder Makkaroni nach Wunsch

Spaghetti o maccheroni a piacere

Pizza nach Wunsch

Pizza a piacere

Eier-Omelette nach Wunsch

Frittata di uova a piacere

Crêpes nach Wunsch

Crêpes a piacere

Spinatspätzle mit Schinken und Rahm

Gnocchetti di spinaci con prosciutto e panna

Schlutzkrapfen mit Butter und Parmesan

Mezzelune ripiene di spinaci con burro e parmigiano

HAUPTSPEISEN | PIATTI PRINCIPALI

Rahmschnitzel vom Kalb

Bistecca di vitello alla panna

Fischstäbchen

Bastoncini di pesce fritti

Naturschnitzel vom Kalb

Bistecca di vitello alla griglia

Würstel

Würstel

Wienerschnitzel vom Kalb

Bistecca di vitello alla Milanese

BEILAGEN | CONTORNI

Kartoffelpüree

Purè di patate

Pommes Frites

Patatine fritte

Reis

Riso

Röstkartoffeln

Patate arrostiti

SAUCEN | SALSE

Bratensauce

Salsa d'arrosto

Rahmsauce

Salsa alla panna