

DINNER VON UNSERER HAUBENKÜCHE FÜR SIE KREIERT

DINNER CREATED FOR YOU BY OUR GOURMET KITCHEN

13 | 09 | 2024

Regionale und internationale Vorspeisen und Salatvariationen

Regional and international starters and salad variations

Buffet von Meeresfrüchten, Krusten- und Schalentieren, Süß- und Salzwasserfischen

Buffet of seafood, crustaceans and shellfish, freshwater and saltwater fish

Röstkartoffel-Essenz | Kräuter-Knödelchen | Pioppini-Pilze

Roast potato essence | herb dumplings | pioppini mushrooms

Tomaten-Ravioli | Burrata | Kapern-Blätter | Safran-Schaum

Tomato ravioli | burrata | caper leaves | saffron foam

Schwertfisch-Steak | Kichererbsen-Creme | Mediterrane Zucchini | Ponzu-Mayonnaise

Swordfish steak | chickpea cream | mediterranean zucchini | Ponzu mayonnese

"Sous Vide" gegarte Maishähnchen-Brust | Peperonata | "La Ratte"-Kartoffeln | Thymian-Jus

"Sous Vide" cooked chicken breast | peperonata | 'La Ratte' potatoes | thyme jus

Bitterschokoladen-Brownie | Himbeere | Chantilly | Vanille-Eiscreme

Dark chocolate brownie | raspberry | chantilly | vanilla ice cream

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

Selection of cheese and fruit mustard, sorbet and ice cream from the buffet

WEINE SOMMELIER DOMINIC EMPFIEHLT

WINES SOMMELIER DOMINIC RECOMMENDS

Solaris

VINO DEL PASSO 2021

Weingut Lieselehof, Kaltern | Winery Lieselehof, Caldaro

97 €

66 €

33 €

17 €

Kalterersee Auslese Klassisch

SEA 2021

Weingut Andi Sölva, Kaltern | Winery Andi Sölva, Caldaro

40 €

28 €

14 €

7 €

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

If certain substances evoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff. They will be glad to give you further information.

À LA CARTE AUSWAHL KLASSIKER & ALLERLEI FEINES

À LA CARTE CHOICE CLASSICS & OTHER DELICIOUS DISHES

KALTE VORSPEISEN | APPETIZERS

Tatar vom Rind | Brioche | Almbutter | eingelegte Karotte | Senf-Eis

Beef tartar | brioche | alpine butter | pickled carrot | mustard ice cream

Jakobsmuschel | Erbsen-Creme | Kohlrabi | Limetten-Gel

Scallop | pea cream | cabbage turnip | lime gel

Gebackene Zucchini-blüte | Ziegenfrischkäse-Espuma | mediterranes Gemüse | Oliven-Tapenade

Baked courgette blossom | goat cream cheese espuma | mediterranean vegetables | olive tapenade

SUPPEN | SOUPS

Kalbs-Consommé | Petersilien-Ricotta-Ravioli | Morcheln

Veal consommé | parsley ricotta ravioli | morels

Karotten-Orangen-Schaumsüppchen | Mangroven-Garnele | Amarant

Carrot and orange foam soup | mangrove prawn | amaranth

VORSPEISEN | STARTERS

Steinpilz-"Acquerello"-Risotto | „Dry Aged“-Lamm | Tropea-Zwiebel | fermentierter Knoblauch

"Acquerello" porcini mushroom risotto | "Dry Aged" lamb | tropea onion | fermented garlic

Tagliolini | Spinat-Creme | Trüffel

Tagliolini | spinach cream | truffle

Basilikum-Tortelli | Thunfisch | confierte Datterino-Tomaten | Safran-Espuma

Basil tortelli | tuna | confit "Datterino" tomatoes | saffron espuma

HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES

Jungbullen-Filet | Kartoffel-Pfifferling-Schnitte | wilder Brokkoli | Schalotten-Jus | Petersilien-Hollandaise

Young bull fillet | potato and chanterelle slice | wild broccoli | shallot jus | parsley hollandaise

Heilbutt | Blumenkohl-Creme | Mini-Mais | geröstete Mandeln | Bergamotten-Schaum

Halibut | cauliflower cream | mini corn | roasted almonds | bergamot foam

Wildfang-Wolfsbarsch | Kartoffeln | Gurken-Perlen | Paprika-Sauce | Dill-Mayonnaise

Wild-caught sea bass | potatoes | cucumber pearls | paprika sauce | dill mayonnaise

Gebackener Brie | Wildkräuter | eingelegte Rote Beete | Preiselbeere

Baked brie | wild herbs | pickled beet | cranberry

DESSERTS

Sgroppino | Zitronen-Sorbet | Minze | Prosecco | Vodka

Sgroppino | lemon sorbet | mint | Prosecco | Vodka

Basilikum-Limetten-Mousse | weiße Schokoladen-Kristalle | Erdbeer-Gel | Joghurt-Erdbeer-Eis

Basil and lime mousse | white chocolate crystals | strawberry gel | yoghurt and strawberry ice cream

Pistazien-Parfait | "Dulcey"-Schokoladen-Ganache | Vanille-Sponge | Duett von der Himbeere

Pistachio parfait | "Dulcey" chocolate ganache | vanilla sponge | raspberry duet

AUSWAHL FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE & „KLEIN GEBLIEBENE“ CHOICE FOR OUR YOUNG GUESTS & FOR THOSE WHO STAYED YOUNG

CLASSICS | CLASSICS

Spaghetti oder Makkaroni nach Wunsch

Spaghetti or Maccheroni as desired

Pizza nach Wunsch

Pizza as desired

Eier-Omelette nach Wunsch

Omelette as desired

Crêpes nach Wunsch

Crêpes as desired

Spinatspätzle mit Schinken und Rahm

„Spätzle“ with ham and cream sauce

Schlutzkrapfen mit Butter und Parmesan

„Schlutzkrapfen“ with butter and Parmesan cheese

HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES

Rahmschnitzel vom Kalb

Veal cutlet with cream sauce

Fischstäbchen

Fish sticks

Naturschnitzel vom Kalb

Grilled veal cutlet

Würstel

Cooked sausage

Wienschnitzel vom Kalb

Viennese veal escalope

BEILAGEN | SIDE DISHES

Kartoffelpüree

Mashed potatoes

Pommes Frites

French fries

Reis

Rice

Röstkartoffeln

Roasted potatoes

SAUCES

Bratesauce

Gravy

Rahmsauce

Cream sauce

Allergene | Allergeni | Allergens | Allergènes

Italiano	Deutsch	English	Français
1. Cereali contenenti glutine , vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1. Glutenhaltiges Getreide , namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasanweizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	1. Cereals containing gluten , namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	1. Céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	2. Crustaceans and products thereof	2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	3. Eggs and products thereof	3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	4. Fish and products thereof	4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	5. Peanuts and products thereof	5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soia e prodotti a base di soia	6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	6. Soybeans and products thereof	6. Soja et produits à base de soja
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	7. Milk and products thereof (including lactose)	7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Frutta a guscio : mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia, pistacchi e prodotti a base di frutta a guscio	8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	8. Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof	8. Fruits à coque : amandes, noix Des, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits
9. Sedano e prodotti a base di sedano	9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	9. Celery and products thereof	9. Céleri et produits à base de céleri
10. Senape e prodotti a base di senape	10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	10. Mustard and products thereof	10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	11. Sesame seeds and products thereof	11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anidride solforosa e solfiti	12. Schwefeldioxid und Sulfite	12. Sulphur dioxide and sulphites	12. Anhydride sulfureux et sulfites
13. Lupini e prodotti a base di lupini	13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	13. Lupin and products thereof	13. Lupin et produits à base de lupin
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	14. Molluscs and products thereof	14. Mollusques et produits à base de mollusques

Herkunftskennzeichnung der verwendeten Lebensmittel

Unsere Lebensmittel werden jeden Tag frisch für Sie von unseren regionalen Lieferanten geliefert. Im Sinne der Nachhaltigkeit sind wir bestrebt immer den „Radius 50 Km“ einzuhalten.

Rindfleisch: Deutschland, USA (Black Angus)

Kalbfleisch: Deutschland, Österreich

Geflügel: Deutschland, Frankreich

Schweinefleisch: Südtirol

Wildfleisch: Südtirol

Wurst und Wurstwaren: Südtirol, Italien

Eier: Bio-Eier aus Südtirol

Milch und Milchprodukte: Südtirol

Etichettatura di origine degli alimenti utilizzati

I nostri alimenti vengono consegnate freschi ogni giorno dai nostri fornitori regionali. Nello spirito della sostenibilità, cerchiamo sempre di rimanere nel "raggio di 50 km".

Manzo: Germania, USA (Black Angus)

Vitello: Germania, Austria

Pollame: Germania, Francia

Carne di maiale: Alto Adige

Carne di selvaggina: Alto Adige

Salsicce e salumi: Alto Adige, Italia

Uova: uova biologiche dall'Alto Adige

Latte e latticini: Alto Adige

Origin labeling of the used groceries

Our groceries are delivered fresh for you every day from our regional suppliers. In the spirit of sustainability, we always strive to keep within the "50 km radius".

Beef: Germany, USA (Black Angus)

Veal: Germany, Austria

Poultry: Germany, France

Pork: South Tyrol

Game meat: South Tyrol

Sausage and cold cuts: South Tyrol, Italy

Eggs: Organic eggs from South Tyrol

Milk and dairy products: South Tyrol