

DINNER VON UNSERER HAUBENKÜCHE FÜR SIE KREIERT

DINNER CREATED FOR YOU BY OUR GOURMET KITCHEN

04 | 11 | 2024

Regionale und internationale Vorspeisen und Salatvariationen

Regional and international starters and salad variations

Karamelisierter Ziegenfrischkäse | Radicchio | Portwein-Birne | Walnuss

Caramelized goat's cream cheese | radicchio | Port wine pear | walnut

Karotten-Ingwer-Cremesuppe | Garnele | Amaranth

Creamsoup of carrot and ginger | prawn | amaranth

Kräuter-Tortelli | Sellerie-Creme | Iberico-Rücken | Brokkoli | Morchel

Herb tortelli | celeriac cream | iberico loin | broccoli | morel

Wolfsbarsch-Filet | Gersten-Risotto | Wurzelgemüse | Meerrettich-Schaum

Sea bass fillet | barley risotto | root vegetables | horseradish foam

Rosa gebratenes Nüsschen vom Weidekalb | Kartoffelpüree | Mini-Karotten | Jus

Roasted calf nuts | mashed potatoes | mini carrots | jus

Bananen-Küchlein | Chantilly-Creme | Schokoladen-Ganache | Tonkabohnen-Eis

Banana cake | chantilly cream | chocolate ganache | tonka bean 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 OUR SOMMELIER DOMINIC RECOMMENDS

Sauvignon

ESCLUSIVO 2022

Weingut Plonerhof; Marling | Winery Plonerhof, Marlengo

70 €

48 €

24 €

12 €

St. Magdalener Classic

VIGNA PREMSTALLERHOF 2021

Weingut. Rottensteiner Bozen | Winery Rottensteiner, Bolzano

47 €

32 €

16 €

8 €

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 | Schwarzwurzel | Senf-Eis

Beef tartar | brioche | alpine butter | black salsify | mustard ice cream

Geräucherte Burrata | Gerstensalat | Vulkanspargel | Salsa Verde

Smoked Burrata | barley salad | puntarella | salsa verde

Marinierter Bachsaibling | Kichererbsen | Karotten-Espuma | Meerrettich

Marinated brook trout | chick-peas | carrots foam | horseradish

SUPPEN | SOUPS

Kürbiscremesuppe | Sauerkraut- "Tirtlen" | Speckrose

Cream of pumpkin | cabbage „Tirtlen„ | Speck rose

Kräuter-Consommé | Steinpilz-Ravioli | Gemüseperlen

Herb consommé | porcini ravioli | vegetable pearls

VORSPEISEN | STARTERS

Tagliolini | Spinatcreme | Trüffel

Tagliolini | spinach cream | truffle

Kalbfleisch Tortelli | Schmorzwiebel-Creme | eingelegter Rettich | Rosenkohlblätter | Speck-Popcorn

Veal tortelli | stewed onion creme | pickled radish | brussels sprouts leaves | Speck popcorn

Kürbis-"Acquerello" Risotto | gebratene Gänseleber | Cognac-Apfel | Portwein

Pumpkin "acquerello" risotto | roasted goose liver | Cognac apple | port wine

HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES

Jungbullen Filet | Trüffelkruste | Selleriecreme | Kräuterseitling | Sauce Hollandaise

Young bull fillet | truffle crust | celery cream | king oyster mushroom | hollandaise sauce

Hirschrücken | Blaukraut | Mohn-Schupfnudeln | Kastanie | Preiselbeere

Saddle of venison | red cabbage | poppy seed "Schupfnudel" | chestnut | cranberry

Kabeljau | Petersilienwurzel | Pak Choi | Schüttelbrot-Crumble | Yuzu-Sauce

Cod | potatoes | parsley root | pak choi | "Schüttelbrot" crumble | yuzu sauce

Grillgemüse-Türmchen | Bruschetta | Basilikumpesto

Grilled vegetable tower | bruschetta | basil pesto

DESSERTS

Sgroppino | Zitronen-Sorbet | Minze | Prosecco | Vodka

Sgroppino | lemon sorbet | mint | Prosecco | Vodka

Dulcey-Schokoladenmousse | Kastanie | Kumquat | Buttermilch-Eis

Dulcey chocolate mousse | chestnut | kumquat | butter milk ice cream

Torroncino-Halbgefrorenes | Duett von Kaki | Irish Coffee-Creme | salziges Karamell-Eis

Torroncino parfait | duet of kaki | Irish Coffee cream | salted caramel ice cream

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 escalope with cream sauce

Fischstäbchen

Fish sticks

Naturschnitzel vom Kalb

Natural veal cutlet

Würstel

Cooked sausage

Wienerschnitzel 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 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