

Südtirol Love Dinner

vom 10. Mai 2021

Salatbuffet mit frischen Salaten der Saison,
Kräutern & Dressings

Vorspeise vom Buffet

Sülzchen vom Spanferkelrücken mit Wurzelgemüse, Kren & Radieschen

Pinot Grigio – Weingut Köfererhof, Brixen

Suppe

Karotten-Schaum-Suppe mit Ziegen-Frischkäse & Nuss-Brot-Erde

Zwischengericht



Spinat-Nocken mit brauner Butter, Parmesan & Rinder-Selchfleisch

Grüner Veltliner – Weingut Pacherhof, Neustift

Hauptgericht



Schonend gegarter Kalbsrücken auf Lagrein-Sauce mit Portwein & Apfel-
Karotten-Strudel

Lagrein Burgum Novum – Weingut Castelfeder, Neumarkt

Käse & Obst



Käseauswahl vom Buffet mit diversen Chutneys
& hausgemachtem Nussbrot

Frisches Obst vom Buffet

Dessert

Mandel-Parfait mit glasiertem Rhabarber & Karamell-Erde

Kerner Nectaris Passito - Eisacktaler Kellerei, Brixen



Wellness Healing Menu „The Preidlhof Way“ / vegetarisch / auch für Schwangere geeignet




Regionalität & Nachhaltigkeit – Qualität aus Südtirol


Weitere Gourmet Menüs zur Wahl

Salatbuffet mit frischen Salaten der Saison,
Kräutern & Dressings

Vorspeisen vom Buffet

Seppia-Carpaccio mit mediterranem Gemüse & Oliven

 Luftiges Büffel-Ricotta-Mousse mit Balsamico-Essig & confierter Vanille-Tomate

 Gurkenröllchen in Minze mariniert mit Mango-Mayonnaise & Meerrettich
Pinot Grigio – Weingut Köfererhof, Brixen

Suppen



Bauernenten-Consommé mit Thymian-Nocken & Wurzelgemüse

 Kaltcreme aus Avocado, Zitrone, Gurke & Minze

Zwischengerichte

 Räucher-Forelle von der Fischzucht Blaas mit Roter Beete & Wasabi

 Kokosmilch-Risotto mit Zitronen-Gel & Berberè
Grüner Veltliner – Weingut Pacherhof, Neustift

 Wellness Healing Menu „The Preidlhof Way“ / vegetarisch / auch für Schwangere geeignet
 Regionalität & Nachhaltigkeit – Qualität aus Südtirol

Hauptgerichte

Gebrautes Doraden-Filet auf Tomaten-Gnocchi mit Balsamico-Pilzen

Cason Hirschprunn bianco – Tenutae Alois Lageder, Margreid



Frühlingszwiebeln & Tomaten-Brei mit Kräutern aus dem Garten & Ranch-Dressing

Käse & Obst



Käseauswahl vom Buffet mit diversen Chutneys
& hausgemachtem Nussbrot

Frisches Obst vom Buffet

Desserts

Luftiger Mohn-Pudding auf Kirsch-Ragout mit Balsamico-Mascarpone-Eis



Pfirsich-Blaubeer-Strudel im Glas mit Vanilleschaum

Kerner Nectaris Passito - Eisacktaler Kellerei, Brixen

Weinbegleitung 4 Gläser Fischgang: € 31,00

Weinbegleitung 4 Gläser Fleischgang: € 30,70

Hauseigenes sauerstoffangereichertes Quellwasser 0,5lt: € 3,00



Wellness Healing Menu „The Preidlhof Way“ / vegetarisch / auch für Schwangere geeignet
Regionalität & Nachhaltigkeit – Qualität aus Südtirol

Zusatz - Auswahl an Hauptgerichten

Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Pfanne
mit Petersilienkartoffeln & Wildpreiselbeeren

Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Pfanne
mit Pommes & Ketchup

Geschmortes Kalbsschulternahtl in Kubeben-Pfeffer-Sauce
mit Petersilienwurzelpüree & Cranberry-Ragout

Sous Vide gegarter Lammrücken
mit geschmortem Jus-Gemüse & Kräuter-Kroketten

Schüttelbrot-Taschen mit Gorgonzola
auf Rote Beete-Kompott & Vingschger Apfel-Chutney

Kichererbsen-Wurzelgemüse-Alpen-Curry
mit knusprigen Linsen-Chips & confierten Cherrytomaten

Kleines Black Angus Rinderfiletsteak (ca. 130g)
mit Grillgemüse & würzigen Kartoffel Wedges
(Aufpreis zusätzlich € 18,00)

Zusatz - Auswahl an Desserts

Hausgemachte Sorbet-Variation mit frischen Früchten

Amaretto-Tiramisù

Gerne haben Sie auch die Möglichkeit, Ihre Freunde bei uns
einzuladen

Frühstücksbuffet € 31,00
für Geladene unserer Gäste € 23,00

Vitalbuffet € 29,00
für Geladene unserer Gäste € 17,00

7 Gang Gourmet-Dinner € 92,00
für Geladene unserer Gäste € 70,00

Wellness Healing Gourmet Menü

„The Preidlhof Way“ – vegetarisch – laktose- & glutenfrei – basisch

Für Gesundheitsbewusste haben wir ein Wellness-Gourmetmenü kreiert. Dieses basiert auf einer modernen SPA Küche. Es ist vegetarisch, laktosefrei, glutenfrei, basisch, ohne Soja und ohne industriellem Zucker. Das Wellness Healing Menü kann die Schlafqualität verbessern, Entzündungen lindern, beim Abnehmen unterstützen und das allgemeine Wohlbefinden steigern.

Dieses Gourmet-Menü ist Teil unseres Mindful Eating Konzeptes. Achten Sie besonders auf den ersten Bissen, kauen Sie bewusst und intensiv, genießen Sie jedes dieser Vital-Gerichte langsam.

Salatbuffet mit frischen Salaten der Saison,
Kräutern & Dressings

Vorspeise vom Buffet

Gurkenröllchen in Minze mariniert mit Mango-Mayonnaise & Meerrettich

Suppe

Kaltcreme aus Avocado, Zitrone, Gurke & Minze

Zwischengericht

Kokosmilch-Risotto mit Zitronen-Gel & Berberè

Hauptgericht



Frühlingszwiebeln & Tomaten-Brei mit Kräutern aus dem Garten & Ranch-Dressing

Käse & Obst



Käseauswahl vom Buffet mit diversen Chutneys
& hausgemachtem Nussbrot

Frisches Obst vom Buffet

Dessert

Pfirsich-Blaubeer-Strudel im Glas mit Vanilleschaum

Hauseigenes sauerstoffangereichertes Quellwasser 0,5lt: € 3,00



Regionalität & Nachhaltigkeit – Qualität aus Südtirol

The Preidlhof Way, unsere Gesundheits- & Glücks-Philosophie, verbindet Genuss und Vergnügen mit Optimierungen des Lebensstils und Selbstentwicklung. Das Wellness Healing Menü wurde vom international bekannten Italienischen Wellness Gourmet Koch Emanuele, unserem passionierten und engagiertem Küchenchef Vlasti und unserem Arzt Dr. Angerer entwickelt.

Ein Gourmet-Erlebnis aus mediterraner Küche und basischer Ernährung.