

# Gourmetdinner vom 05. Jänner 2019

Salatbuffet mit frischen Salaten der Saison  
mit Kräutern & Dressings

\*\*\*

## Vorspeisen vom Buffet



Einheimische Lammnuss rosa gebraten  
mit süß-saurem Gemüse

\*\*\*

Pikanter Felsenoktopus  
mit mediterranem Gemüse & Oliven

\*\*\*



Erbsemmousse mit Pinienkernen & Minze

\*\*\*



Leicht geliertes Karotten-Ingwer-Süppchen  
mit schwarzer Quinoa

*Lugana S. Cristina - Zenato, Venetien*

## Suppen

Gelbe Paprika-Zitronengras-Schaumsuppe

\*\*\*

Rinder-Consommé mit Käsepressknödel

\*\*\*



Bloody Mary „alkoholfrei“

## Zwischengerichte

Knuspriges Kalbsbries  
mit Röstzwiebel-Polenta

\*\*\*

Black Tiger Garnele mit Lardo  
auf Basilikum-Risotto & Baby Peperoni

\*\*\*



„Gemüse Garten“

*Mantonico Bianco - Statti, Kalabrien*



---

Vegetarisches Low Carb Menü mit nur 500 kcal, auch für Schwangere geeignet

Regionalität & Nachhaltigkeit – Qualität aus Südtirol

## Hauptgerichte

Black Angus Rinderfilet  
auf Portwein-Sauce mit Trüffel

*Pan Riserva - Bosco, Abruzzen*

\*\*\*



Passeirer Saibling  
auf Beurre Blanc Sauce mit violetten Kartoffeln

*Vermentino della Sardegna - Su'entu, Sardinien*

\*\*\*



Tomate & Mozzarella heiß serviert mit Basilikum

## Käse & Obst

Käseauswahl vom Buffet mit diversen Chutneys  
& hausgemachtem Nussbrot

\*\*\*

Frisches Obst vom Buffet

## Desserts

<Snickers>

\*\*\*

Himbeeren mit Mascarpone & Balsamico

\*\*\*

„Müsli“

*Moscato d' Asti - Tenuta Massolino, Piemont*



Vegetarisches Low Carb Menü mit nur 500 kcal, 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

\*\*\*

Im Lagrein geschmorte Ochsenbacke  
mit Sellerie, Kartoffelblatten & glasierten Cassis-Beeren

\*\*\*

In Aromen gebratenes Lammkotelett auf Thymianjus  
mit Gemüse-Cassoulet & Kartoffelecken

\*\*\*

Schwarze Tagliatelle mit Maishuhn-Streifen  
& confierten Cherrytomaten

\*\*\*

Cremiges Safran-Risotto mit Parmesankäse & Tropfenpaprika

\*\*\*

Kleines Alm-Ochsenfiletsteak (ca. 130g)  
mit Buttergemüse & Steakhouse Pommes  
(Aufpreis zusätzlich Euro 22,00)

## Zusatz - Auswahl an Desserts

Hausgemachte Sorbet-Variation mit frischen Früchten

\*\*\*

Südtiroler Scheiterhaufen mit Apfelmus & Vanilleeis



## Regionalität & Nachhaltigkeit – Qualität aus Südtirol!

Wir verarbeiten natürliche Lebensmittel, welche mit authentischem Südtiroler „Herzblut“ angebaut werden und wo man die Reinheit schmeckt und unterstützen damit lokale Produzenten und Bauern in unmittelbarer Umgebung.

### FLEISCH & WURST (SALAMI)

Produzent/Lieferant: Metzgerei & Feinkost Siebenföcher in Meran, Familienbetrieb seit 1930, Verwendung heimischer Rohstoffe, handwerkliche Herstellung erstklassiger Fleisch- und Wurstwaren

### FISCH

Produzent/Lieferant: Fischzucht Schiefer in St. Leonhard in Passeier, seit 1925, täglich frische Verarbeitung und Veredlung, Hofladen

### GEMÜSE

Produzent/Lieferant: Bauernhof Wegscheidhof, Tschirland-Naturns, Familienbetrieb in 4. Generation, natürlicher Anbau im Einklang mit der Natur