

Südtiroler Gourmet-Dinner

vom 07. Februar 2022

Salatbuffet mit frischen Salaten der Saison / Kräuter / Dressings

Vorspeise vom Buffet



Herzhafter Macaron / Pistazie / Guanciale

Grüner Veltliner – Weingut Pacherhof, Neustift

1 Glas € 7,80

Suppe



Südtiroler Gerstensuppe

Zwischengericht



Hausgemachte Semmel-Lauch-Knödel / Südtiroler Alpen Käsesauce /
Schwarzkohl / Shiitake Pilz

Pinot Grigio - Weingut Garlider

1 Glas € 7,40

Hauptgericht



Gebratene Lammkeule mit Kräutern / knusprige Kartoffel /
marinierter Kohl / Lagrein-Sauce

Lagrein - Weingut Untermoser, Bozen

1 Glas € 9,40

Käse & Obst



Käseauswahl vom Buffet / diverse Chutneys / hausgemachtes Nussbrot

Frisches Obst vom Buffet

Dessert

Schokoladentarte mit weichem Kern

Rosenmuskateller - Franz Haas, Montan

1 Glas € 9,80



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 / Kräuter / Dressings

Vorspeisen vom Buffet

Gemüse -Maki / geräucherte Forelle / Schwarztee-Mayonnaise



Kichererbsen-Hummus / knuspriges Schwarzbrot / Rotkohl

Grüner Veltliner – Weingut Pacherhof, Neustift

1 Glas € 7,80

Suppen

Enten-Consommé / Gemüse-Würfel



Brokkolicremesuppe / Paprika / knusprige Hirse

Zwischengerichte

Risotto „ai frutti di mare“ Preidlhof style



Penne / Blumenkohlcreme / Paprikasauce / geröstete Haselnüsse

Pinot Grigio - Weingut Garlider

1 Glas € 7,40



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

Regionalität & Nachhaltigkeit – Qualität aus Südtirol

Hauptgerichte

Seeteufel / Speck / Brokkoli / Kartoffelperlen /
„Tarolo“- crumbel von italienischem Salzgebäck

Nova Domus - Kellerei Terlan, Terlan

1 Glas € 1 1,80



Dreierlei vom Blumenkohl / Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne

Käse & Obst



Käseauswahl vom Buffet / diverse Chutneys / hausgemachtes Nussbrot

Frisches Obst vom Buffet

Desserts

Honig-Pannacotta / Pistazientörtchen / Joghurteis



Birnen-Schokoladenstrudel im Glas mit Rum aromatisiert / Preiselbeersauce

Rosenmuskateller - Franz Haas, Montan

1 Glas € 9,80

Weinbegleitung 4 Gläser Fischgang: € 32,40

Weinbegleitung 4 Gläser Fleischgang: € 34,80

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 klassischen Hauptgerichten

Kichererbsencreme / gebratener Oktopus / Kokosnussmilch /
Getreidecracker / confierte Tomaten

Safran-Risotto / Artischocken / Lakritzpulver

Lammkeule / Kürbis in der Folie / Kartoffel / Senf-Jus



Wiener Schnitzel vom Kalb / Pommes / Preiselbeeren



Hirschgulasch/Kartoffelpüree / Blautkraut / Gremolata

Brokkoli-Kichererbsen-Bällchen / Rote Bete-Hummus / Kürbisragout mit

Tagliata vom Angus / Kartoffelperlen / Wildkräuter

(Aufpreis 25,00€)

Zusatz - Auswahl an Desserts

Sorbet-Tris



Tarte vom Südtiroler Golden Delicious Apfel / hausgemachtem Vanilleeis

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

Frühstücksbuffet € 35,00

für Geladene unserer Gäste € 25,00

Vitalbuffet € 31,00

für Geladene unserer Gäste € 23,00

7 Gang Gourmet-Dinner € 95,00

für Geladene unserer Gäste € 73,00