

“IL FIUME IN TAVOLA”

ENTRÉ

Feine Mousse vom Puzzone di Moena DOP mit Apfelgelée aus dem Nonstal und einem knusprigen Mini-Schüttelbrot
Serviert mit Trento Doc Brut

TRIS DI ANTIPASTI FREDDI - DREIERLEI KOSTPROBEN

Geräuchertes Bachsaiblingfilet mit Apfelcreme aus dem Nonstal, knackigem Fenchel und Dillöl.

Störfilet in feiner Saor-Marinade mit weißen Zwiebeln, Apfelessig, Rosinen und gerösteten Pinienkernen.

Kleiner Kartoffelrösti mit Forellenfilet-Mousse, milder Meerrettichcreme und in Zitrone marinierter grüner Apfelbrunoise, auf einem Bett aus Brokkolisprossen.

In der Mitte: eine kleine Nocke Rote-Bete-Sorbet mit Himbeeressig.

ZUPPETTA - SÜPPCHEN

Klares Süppchen von Seefischen mit kleinen Kartoffelgnocchi und frischem Majoran.

PRIMO PIATTO - ERSTER GANG

Südtiroler Schlutzkrapfen, hausgemachte Teigtaschen mit Spinat-Ricotta-Füllung, in Nussbutter geschwenkt, mit Almkäsefondue und gerösteten Haselnüssen.

SECONDO PIATTO - HAUPTGANG

Alpines Saiblingsfilet mit knuspriger Haut auf einer feinen Kartoffel-Lauch-Creme, dazu Spinatspätzle in Almbutter und eine zarte Weißweinsauce.

DESSERT

Lauwarmer Apfelstrudel mit Äpfeln aus dem Nonstal mit feiner Vanillecreme
Serviert mit Pasithea Rosa, Moscato Rosa Südtirol DOC – Kellerei Girlan

€ 59.90

ENTRÉE

Der Puzzone di Moena DOP, auf Ladinisch Spretz Tzaorì genannt, stammt aus der Käsetradition des Fassa- und Fleimstals. Sein kräftiger Charakter entsteht unter anderem durch die Pflege der Rinde während der Reifung. Apfelgelée aus dem Nonstal setzt einen frischen Kontrast. Das kleine Schüttelbrot erinnert an die Südtiroler Tradition des lange haltbaren, knusprigen Roggenbrots. Dazu servieren wir Trentodoc Brut, einen Trentiner Schaumwein nach klassischer Flaschengärung.

TRIS DI ANTIPASTI FREDDI

Geräucherter Bachsaibling mit Apfel, Fenchel und Dill

Der Bachsaibling ist ein Salmonide, der auch in den kalten Gewässern des Alpenraums gezüchtet wird. Das Räuchern erinnert an eine alte Methode, Fisch länger haltbar zu machen. Unser geräuchertes Filet wird mit Apfelcreme aus dem Nonstal, knackigem Fenchel und Dillöl serviert: eine Verbindung aus Rauch, Frische und feinen Kräuternoten.

Störfilet in feiner Saor-Marinade

Der Stör gehört zu einer entwicklungsgeschichtlich sehr alten Fischgruppe und wird heute auch in Italien gezüchtet. Die Zubereitung in Saor stammt dagegen aus der venezianischen Küche: Zwiebeln und Essig dienen der Haltbarmachung und Würzung, häufig ergänzt durch Rosinen und Pinienkerne. Wir verwenden weiße Zwiebeln, Apfelessig, Rosinen und geröstete Pinienkerne. Es handelt sich um unsere Interpretation, nicht um ein ausschließlich Südtiroler Traditionsgericht.

Kartoffelrösti mit Forellenmousse, Meerrettich und grünem Apfel

Der Rösti stammt vor allem aus der Schweizer Küchentradition und ist heute im gesamten Alpenraum bekannt. Die Forelle ist eng mit den Fließgewässern und der Fischzucht des Trentino verbunden; Meerrettich erinnert an mitteleuropäische Aromen. Auf dem knusprigen Rösti servieren wir Forellenfilet-Mousse, milde Meerrettichcreme und in Zitrone marinierte grüne Apfelbrunoise. Der gesamte Bissen liegt auf einem Bett aus Brokkolisprossen.

In der Mitte der Vorspeisen | Rote-Bete-Sorbet mit Himbeeressig

Rote Bete gehört seit Langem zur Küche Mitteleuropas und wurde auch wegen ihrer guten Lagerfähigkeit geschätzt. In unserem herzhaften Sorbet trifft ihre erdige Süße auf die fruchtige Säure von Himbeeressig. Diese moderne Kreation wird als kleine Nocke serviert und sorgt zwischen den Fischvorspeisen für Frische.

ZUPPETTA – SÜPPCHEN

Die Seen und Bäche des Trentino ergänzten die bäuerliche Ernährung seit Jahrhunderten durch Süßwasserfische. Unser Consommé greift diese Tradition in leichter Form auf: eine klare, aromatische Brühe von Seefischen mit kleinen Kartoffelgnocchi und frischem Majoran. Die zurückhaltende Zubereitung lässt den Fischgeschmack im Mittelpunkt stehen.

PRIMO PIATTO – ERSTER GANG

Schlutzkrapfen sind traditionelle Südtiroler Teigtaschen, besonders im Pustertal verbreitet. Der Teig enthält häufig auch Roggenmehl; die Füllung besteht klassisch aus Spinat und Ricotta oder anderem Frischkäse. Wir ergänzen die traditionelle Butterbegleitung durch Nussbutter, ein feines Almkäsefondue und geröstete Haselnüsse.

SECONDO PIATTO – HAUPTGANG

Der alpine Saibling wird wegen seines zarten Fleisches geschätzt und ist in der modernen Bergküche fest verankert. Wir servieren ihn mit knuspriger Haut auf einer feinen Kartoffel-Lauch-Creme, dazu Spinatspätzle in Almbutter und eine zarte Weißweinsauce. Spätzle, kleine unregelmäßige Teigknöpfle, zeigen den Einfluss der deutschsprachigen Küchentradition auf Südtirol.

DESSERT

Der Apfelstrudel gehört zu den bekanntesten Süßspeisen Südtirols und der österreichisch-ungarisch geprägten Küche. Seine Geschichte spiegelt den Austausch von Rezepten mit dünn ausgezogenem Teig zwischen dem östlichen Mittelmeerraum und Mitteleuropa wider. In Südtirol wird Strudel sowohl mit Strudelteig als auch mit Mürbeteig zubereitet. Unsere Version verwendet Äpfel aus dem Nonstal und wird lauwarm ausschließlich mit einer feinen Vanillecreme serviert.

Moscato Rosa ist eine aromatische Rebsorte, die auch in Südtirol angebaut wird. Typisch sind Düfte von Rosenblüten, roten Früchten und feinen Gewürzen. Der Pasithea Rosa der Kellerei Giralan begleitet die Apfelfüllung und die Vanillecreme mit seiner floralen Aromatik und Süße. Die Winzergenossenschaft in Giralan bei Eppan wurde 1923 gegründet.

“IL FIUME IN TAVOLA”



ENTRÉ

Mousse di Puzzone di Moena DOP con gelée di mela della Val di Non e mini Schüttelbrot croccante

Servita con Trento Doc Brut

TRIS DI ANTIPASTI FREDDI - DREIERLEI KOSTPROBEN

Salmerino di fontana affumicato (Bachsaiblingfilet) con crema di mela della Val di Non, finocchio croccante e olio all'aneto.

Storione (Störfilet) in saor delicato, con cipolla bianca, aceto di mele, uvetta e pinoli tostati.

Rösti di patate di montagna con mousse di filetto di trota (Forellenfilet), crema delicata di rafano e brunoise di mela verde marinata al limone, su un letto di germogli di broccoli.

Al centro del tris: piccola quenelle di sorbetto di barbabietola rossa all'aceto di lamponi.

ZUPPETTA - SÜPPCHEN

Consommé di pesce di lago con piccoli gnocchetti di patate e maggiorana fresca.

PRIMO PIATTO - ERSTER GANG

Schlutzkrapfen altoatesini: mezzelune di pasta fresca ripiene di spinaci e ricotta, condite con burro nocciola, fonduta di formaggio di malga e nocciole tostate.

SECONDO PIATTO – HAUPTGANG

Filetto di salmerino alpino dalla pelle croccante, servito su una vellutata crema di patate e porri, con Spätzle agli spinaci saltati al burro di malga e delicata salsa al vino bianco.

DESSERT

Strudel tiepido di mele della Val di Non, con crema alla vaniglia
In abbinamento: Pasithea Rosa, Moscato Rosa Alto Adige DOC – Cantina Gírlan.

€ 59.90

