

“LA TERRA 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

Wildschweinsalami mit Birnenkompott aus dem Vinschgau, grobkörnigem Senf und knusprigem Schüttelbrot.

Carne Salada aus dem Trentino, hauchdünn auf einer Creme aus Lamon-Bohnen angerichtet, mit Bergkräuteröl und knuspriger Trentingrana-Hippe.

Kaltes Kalbskopffleisch in feiner Säuremarinade mit Zitronen-Apfelessig-Vinaigrette, Casolet-Mousse mit Schnittlauch, in Weißwein marinierter Vinschgauer Birne und Roggenbrot-Crumble.

In der Mitte des Vorspeisentellers: Steinpilzeis.

ZUPPETTA - SÜPPCHEN

Pustertaler Gerstensüppchen in kräftigem Wildfond mit Steinpilzen und zarten Stücken von in Lagrein geschmorter Hasenkeule, verfeinert mit Wacholder, wildem Thymian und einer feinen Almkäsecreme

PRIMO PIATTO - ERSTER GANG

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

SECONDO PIATTO - HAUPTGANG

Langsam in Südtiroler Lagrein DOC geschmorte Wildschweinkeule, in Scheiben serviert, mit Rote-Bete-Knödel in Thymian-Nussbutter und geröstetem Blaumohn, Spinatspätzle in Almbutter und einer mit Wacholder verfeinerten Bratensauce.

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 Puzone 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

Wildschweinsalami mit Birne, Senf und Schüttelbrot

Das Salzen und Reifen von Fleisch war früher eine wichtige Methode, Vorräte für den Winter anzulegen. Wildschweinsalami erinnert an die Jagdkultur der Bergregionen. Wir kombinieren sie mit Birnenkompott aus dem Vinschgau, grobkörnigem Senf und knusprigem Schüttelbrot. Süße, Würze und verschiedene Texturen unterstreichen den kräftigen Geschmack des Wildes.

Carne Salada mit Lamon-Bohnen und Trentingrana

Carne Salada ist eine traditionsreiche Spezialität aus dem Trentino, besonders aus der Gegend des nördlichen Gardasees. Ursprünglich wurde Rindfleisch mit Salz und Gewürzen haltbar gemacht. Wir servieren es auf einer Creme aus Lamon-Bohnen aus den benachbarten Belluneser Dolomiten, mit Bergkräuteröl und einer knusprigen Trentingrana-Hippe. So begegnen sich zwei benachbarte Alpenregionen auf einem Teller.

Kaltes Kalbskopffleisch mit Casolet, Birne und Roggenbrot

Kalbskopffleisch gehört zur traditionellen Verwertung möglichst aller Teile eines Tieres. Gekocht und kalt serviert, harmonisiert es besonders gut mit einer feinen Säure. Unsere Version verbindet Zitronen-Apfelessig-Vinaigrette, eine Casolet-Mousse mit Schnittlauch, in Weißwein marinierte Vinschgauer Birne und Roggenbrot-Crumble. Casolet ist ein traditioneller Käse aus dem Val di Sole.

In der Mitte der Vorspeisen | Steinpilzeis

Steinpilze gehören zu den geschätzten Waldprodukten der Alpen und prägen besonders die herbstliche Küche. Wir interpretieren sie als kleines herzhaftes Eis mit dem Duft des Waldbodens. Dies ist keine historische Spezialität, sondern unsere moderne Kreation, die einen kühlen, cremigen Kontrast zwischen den Vorspeisen schafft.

ZUPPETTA – SÜPPCHEN

Gerste zählt zu den traditionellen Getreidesorten der Bergküche und wurde häufig in sättigenden Suppen verwendet. Bei uns trifft Pustertaler Gerste auf kräftigen Wildfond, Steinpilze und zarte Stücke von langsam in Lagrein geschmorter Hasenkeule. Wacholder, wilder Thymian und eine feine Almkäsecreme runden die Suppe ab.

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

Langsames Schmoren gehört zu den klassischen Zubereitungen für kräftige Wildstücke. Unsere Wildschweinkeule wird in Südtiroler Lagrein geschmort und in Stück mit einer durch Wacholder verfeinerten Bratensauce serviert. Dazu gibt es einen Rote-Bete-Knödel mit Thymian-Nussbutter und geröstetem Blaumohn sowie Spinatspätzle in Almbutter. Knödel und Spätzle spiegeln die engen Verbindungen zur mitteleuropäischen Küche wider.

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 Gírlan begleitet die Apfelfüllung und die Vanillecreme mit seiner floralen Aromatik und Süße. Die Winzergenossenschaft in Gírlan bei Eppan wurde 1923 gegründet.

“LA TERRA 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

Salame di cinghiale con composta di pere della Val Venosta, senape antica e croccante di Schüttelbrot.

Carne salada del Trentino su crema di fagioli di Lamon, olio alle erbe di montagna e cialda croccante di Trentingrana.

Testina di vitello all'agro, servita fredda con vinaigrette al limone e aceto di mele, mousse di Casolet all'erba cipollina, pera della Val Venosta marinata al vino bianco e crumble di pane di segale.

Al centro del tris: gelato ai funghi porcini.

ZUPPETTA - SÜPPCHEN

Zuppetta d'orzo della Val Pusteria in ristretto brodo di selvaggina, con porcini e bocconcini di coscia di lepre brasata al Lagrein, ginepro, timo selvatico e delicata crema di formaggio di malga

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

Coscia di cinghiale brasata lentamente al Lagrein Alto Adige DOC, servita a fette con canederlo alla barbabietola rossa condito con burro nocciola al timo e semi di papavero blu tostatati, Spätzle agli spinaci saltati al burro di malga e fondo ristretto al ginepro

DESSERT

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

€ 59.90

