Südtiroler Gourmet-Dinner

vom 23. April 2024

Salatbuffet mit frischen Salaten der Saison / Kräutern / Dressings

Vorspeise vom Buffet

Schinken vom Wildschwein / Kartoffelsalat / Sprossen

Grüner Veltliner – Weingut Pacherhof, Neustift

1 Glas € 7,80

Suppe

Terlaner Weißweinnsuppe / Zimt

Zwischengericht

Hausgemachte Kräuterknödel / Fonduta vom Trentingrana Käse / bunte Rüben / Walnussbrot

Pinot Grigio - Weingut Garlider

1 Glas € 7,40

Hauptgericht

Ossobuco vom Vinschgauer Kalb / Safranrisotto / Rosenkohl

Lagrein - Weingut Untermoser, Bozen

1 Glas € 9,40

Käse & Obst

Käseauswahl vom Buffet / diverse Chutneys / hausgemachtes Nussbrot

***

Frisches Obst vom Buffet

Dessert

Mascarponecreme / Keks / Kaffee / Kakao

Rosenmuskateller - Franz Haas, Montan

1 Glas € 9,80

Weitere Gourmet Menüs zur Wahl

Salatbuffet mit frischen Salaten der Saison / Kräutern / Dressings

Vorspeisen vom Buffet

Gebratener Tintenfisch / Fischperlen

***

Liabanesischer „Tabbouleh" Salat / Quinoa / Granatapfel

Grüner Veltliner – Weingut Pacherhof, Neustift

1 Glas € 7,80

Suppen

Consommé vom Südtiroler Hirsch / Preiselbeeren

***

Rote Beete - Cremesuppe / Meerrettich-Joghurt Suace / Dill

Zwischengerichte

Linguine / Pesto Rosso aus getrockneten Tomaten / Fischragout / „Chimichurri" - Sauce

***

Hausgemachter herzhafter Crepê / Mandelcreme / Trüffel / Champignons / Thymian Demi Glace

Pinot Grigio - Weingut Garlider

1 Glas € 7,40

Hauptgerichte

"Moscardini" Calamari / geräucherte Kartoffelcreme / Nussbrot / Oliven / Korianderöl

Nova Domus - Kellerei Terlan, Terlan

1 Glas € 1 1,80

***

Kichererbsen - Falafel / Stängelkohl / Kartoffel - Millefoglie / Johannisbeersauce

Käse & Obst

Käseauswahl vom Buffet / diverse Chutneys / hausgemachtes Nussbrot

***

Frisches Obst vom Buffet

Desserts

Marzipan Tarte / Streusel / Rum-Eis

***

Buchweizen - Crumble / Kirsche /Apfel /Zitronensorbet

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

Zusatz - Auswahl an klassischen Hauptgerichten

Südtiroler Schlutzkrapfen / Pfifferlinge / Käsesauce / Spinat / Schüttelbrot (vegetarisch)
***

Käseknödel / Südtiroler Sauerkraut (vegetarisch)
***

Hausgemachte Kartoffel - Kastanien - Gnocchi / Kürbis - Salbei - Sauce / geröstete Haselnüsse / Trüffelbutter (vegan)
***

Rindergulasch / Südtiroler Spinatspätzle / Rotkohlsalat
***

Paniertes Putenschnitzel / Pommes / Preiselbeermarmelade
***

Südtiroler Hirschrücken / Schupfnudeln / Kastanienjus / Mais-Chips
***

Tagliata vom Angus (200g) / Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen / Gemüse der Saison
(Aufpreis 25,00€)

Zusatz - Auswahl an Desserts

Sorbet-Tris
***

Schwarzwälder Kirsch "Preidlhof style"

Gerne haben Sie auch die Möglichkeit, Ihre Freunde zu 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

Wellness Healing Gourmet Menü

„The Preidlhof Way" - Vegetarisch - frei von Laktose & raffiniertem Zucker & Gluten

Dieses spezielle Menü hilft bei:

Verbesserung der Schlafqualität, Verringerung von Entzündungen, Gewichtsreduktion, Entgiftung des Körpers

Steigerung Ihres Wohlbefindens und Glücks

Salatbuffet mit frischen Salaten der Saison / Kräutern / Dressings

Vorspeise vom Buffet

Liabanesischer „Tabbouleh" Salat / Quinoa / Granatapfel

Suppe

Rote Beete - Cremesuppe / Meerrettich-Joghurt Suace / Dill

Zwischengericht

Hausgemachter herzhafter Crepê / Mandelcreme / Trüffel / Champignons / Thymian Demi Glace

Hauptgericht

Kichererbsen - Falafel / Stängelkohl / Kartoffel - Millefoglie / Johannisbeersauce

Käse & Obst

Käseauswahl vom Buffet / diverse Chutneys / hausgemachtes Nussbrot

***

Frisches Obst vom Buffet

Dessert

Buchweizen - Crumble / Kirsche /Apfel /Zitronensorbet

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 der Selbstentwicklung. Das Wellness Healing Menü wurde von unserem passionierten und engagierten Küchenchef Angelo und unserem Arzt Dr. Angerer entwickelt.

Ein Gourmet-Erlebnis aus mediterraner Küche und basischer Ernährung.