



Gentili ospiti,

le seguenti proposte menu (autunno inverno) sono ideali per feste di qualsiasi genere, per tavoli, partendo da minimo quattro commensali, oppure gruppi fino a oltre 100 persone! Feste di compleanno, feste natalizie, pranzi, cene di lavoro, festa di matrimonio, festa di famiglia.....

Le portate dei menu possono essere scambiate (esempio: antipasto del menu n° 1 con l'antipasto del menu n° 3) Per motivi organizzativi chiediamo cortesemente di adattare un menu uguale per tutti i commensali. Ovviamente prendiamo in considerazione i cambiamenti dovuti ad allergie o intolleranze.

Potete modificare a Vostra scelta, diminuendo o aumentando il numero della portate dei menu, da un minimo di 3 - a un massimo di 10 portate.

Non sempre sono disponibili tutti i piatti elencanti e le modifiche degli ingredienti.

La prenotazione del menu deve essere effettuata almeno con una settimana di anticipo.

I prezzi dei menù sono trattabili a seconda delle materie prime sul mercato a seconda del numero delle persone!

Per informazioni o consulenze rimaniamo a Vostra disposizione anche per telefono, chiedere di Siegfried oppure Karl Baumgartner.....saremo lieti della Vostra chiamata! Tel. 0474/565550

Prezzi indicativi;

3 portate 48,00-58,00 €

4 portate 60,00-72,00 €

5 portate 75,00 - 85,00 €

6 portate 82,00 - 95,00 €

incluso piccolo saluto della cucina, pane fatto in casa e coperto!



Proposte menù

Menüvorschläge

Comunicazione importante: queste proposte menù sono esempi e **non** sono sempre disponibili per essere ordinati nel ristorante! Solo su avviso minimo una settimana di anticipo, con eventuali variazioni della materie prime! Leggete attentamente la nostra comunicazione della prima pagina!

Wichtige Mitteilung: diese Menüvorschläge sind Beispiele aber **nicht** täglich im Restaurant verfügbar zu bestellen! Nur auf Vorbestellung von mindestens einer Woche, mit Abweichungen der Zutaten. Bitte lesen Sie ausführlich unsere Einleitung auf der ersten Seite.

Menù 1 (4 portate – 4 Gänge)

Saluto della cucina con piccolo stuzzichino

Kleiner Gruß der Küche

Antipasto assortito:

Tartare di manzo "Sprinzen" con mozzarella di bufala, acciughe e crostini tostati

Terrina di fegato grasso d'oca con gelatina al vino porto, mostarda e pan brioche

Tortino di formaggio caprino fresco con gelatina di zucca e mele, insalata di puntarelle

Feine Vorspeisenvariation:

Tartar vom Sprinzen Rind mit Büffelmozzarella, Sardellen und getoasteten

Weissbrotscheiben

Terrine von der Gänsestopfleber mit Portweingelee, Fruchtechutney und Brioche

Törtchen von Frischziegenkäse mit Kürbis-Apfelgelee und Salat von Puntarelle

Ravioli ripieni di fonduta di formaggio d'alpeggio con crema di rape rosse e burro fuso

Ravioli gefüllt mit Almkäsefonduta in Sauce von rote-Beete und geschmolzener Butter

Lombo di cervo arrosto rosato in crosta alle noci, in salsa di ribes nero, purea di sedano rapa cavolo cappuccio rosso, tuberì nostrani e mirtilli rossi

Hirschrückenfilet rosa gebraten mit Walnusskruste gratiniert in Sauce von schwarzen Johannisbeeren, Sellerieknollenpüree, Blaukraut Wurzelgemüse und Preiselbeeren

Tortino caldo di cioccolato fondente con gelato di vaniglia

Warmes Schokoladentörtchen mit Vanilleeis



Menú 2 (5 portate- 5 Gänge)

Saluto della cucina con piccolo stuzzichino

Kleiner Gruß der Küche

Variatione di pesce:

sarda ripiena in Saor, gambero fritto in manto di lardo e basilico, gamberi rossi siciliani marinati con insalata di carciofi, tartare di salmone selvatico

Feine Fischvariation:

gefüllte Sardine in „Saor“ Garnele im Lardo-Basilikummantel frittiert, sizilianische rohe marinierte Garnelen mit Salat von Artischocken, Tartar vom Wildlachs

Zuppetta di astice e fagioli Pigna

Süppchen von Hummer und Pigna Bohnen

Tortelloni ripieni di fonduta di Parmigiano con tartufo Scorzone

Tortelloni gefüllt mit Parmesanfonduta mit Scorzone Trüffel

Tagliata di manzo nostrano arrosto rosato sulla brace, in salsa al vino rosso e pepe

Gratin di patate e verdure novelle

Zwischenrippenstück vom heimischen Rind im Holzkohlenofen rosa gebraten

in Rotwein-Pfeffersauce, Kartoffelgratin und Gemüse

Millefoglie di pasta sfoglia croccante con crema di castagne, salsa di cachì e sorbetto di mirtilli

neri

Millefoglie von krokantem Blätterteig mit Kastaniencreme, Kakisauce und Schwarzbeersorbet

Kellerei-Cantina J. Niedermayr Girlan 39,00 €



Menú 3 (5 portate – 5 Gänge)

Saluto della cucina con piccolo stuzzichino
Kleiner Gruß der Küche

Fettine di lombo di coniglio con insalata di carciofi crudi, scaglie di formaggio d' alpeggio e balsamico invecchiato

Kaninchenrückenscheiben mit rohem Artischockensalat, Almkäsesplittern und gereifter Balsam Essig

Crema di zucca con ricotta "casa Madaio" grattugiata
Kürbisschaumsüppchen mit geriebener Büffelricotta „Casa Madaio“

Strudel di melanzane alla parmigiano con crema di pomodori e verdure
Auberginenstrudel "Parmigiana" mit Tomaten-Gemüsecreme

Arrosto di spalla di vitello nel suo fondo con birra di malto, insaporito con chicchi di caffè, purea di patate e tuberi locali

Gebratenes Kalbsschulternahtl im eigenen Fond mit Bockbier und Kaffeebohnen verfeinert,
Kartoffelpüree und Wurzelgemüse

Ravioli di mele ripieni di ricotta di bufala su caramello di miele di pino mugo con limone candito, croccante di noci e gelato di cannella

Apfelravioli gefüllt mit Büffelricotta auf Karamell von Fichtenhonig, kandierten Zitrone,
Nusskrokant und Zimteis



Menú 4 (5 portate – 5 Gänge)

Saluto della cucina con piccolo stuzzichino
Kleiner Gruß der Küche

Petto di piccione cotto rosato alla brace, tagliato a fettine sottili, su cipolla rossa all'agro-dolce,
prugne e balsamico invecchiato

Taubenbrustscheiben am Holzkohlengrill auf süß-sauren roten Zwiebeln, hausgeräucherte
Gänseleber, Zwetschgen und gereifter Balsam Essig

Mezzi Paccheri al sugo d'astice
Mezzi Paccheri mit Hummerragout

Filetto di luccio-perca alla brace su crema di rape gialle e zenzero con puntarelle
Filet vom geangeltem Seezander auf Holzkohle gebraten, auf Creme von gelben rüben und
Ingwer mit Puntarelle

Anatra al forno, glassata con miele di pino mugo e pepe in salsa di agrumi,
ben guarnita con contorni tipici

Ente gebraten mit Fichtenhonig-Pfefferkruste glasiert in Sauce von Zitrusfrüchten mit typi-
schen Beilagen garniert

“Schmarrn” di castagne su polpa di pere e gelato al fior di latte e pepe rosa
Kastanienschmarrn auf Birnenragout mit Fior di latte-rosa Pfeffer Eis

Escluso le bevande 75,00 € ohne Getränke



Menú 5 (menu a base di pesce 5 portate – Fischmenü 5 Gänge)

Saluto della cucina con piccoli stuzzichini

Kleiner Gruß der Küche

Antipasto misto mare: pesci di mare, frutti mare, crostacei e verdure marinate con olio d'oliva e limone

Gemischte Fischvorspeise: Meeresfische, Meeresfrüchte, Krustentiere und Gemüse mariniert mit Olivenöl und Zitrone

Risotto con cime di rape e triglie

Risotto mit "Cime di rapa" und Rotbarben

Zuppetta di pesce alla Veneziana

Fischsüppchen Venezianisch"

Variatione di pesci pregiati: branzino, rombo, ombrina cotto in forno a carbonella verdure mediterranee ed olio al basilico

Filets von Edelfischen im Holzkohlenofen gegrillt: Wolfsbarsch, Steinbutt und Adlerfisch mit mediterranem Gemüse und Basilikumöl

Variatione di sorbetti con frutta

Feine Sorbetvariation mit Früchten

Escluso le bevande 75,00 € ohne Getränke



Saluto della cucina
Kleiner Gruß der Küche

Menü 6 vegetariano 5 portate- Vegetarisches Menü 5 Gänge

Antipasto assortito vegetariano :

strudel di zucca, ravioli di rape gialle e rosse su crema di yogurt e wasabi, gelato di gorgonzola,
insalata di carciofi

Vegetarische Vorspeisenvariation:

Kürbisstrudel, gelbe- und rote-Beete- Ravioli in Wasabi-Joghurtcreme, Gorgonzolaeis, Artichockensalat

Crema di zucca e tuberì nostrani

Schaumsüppchen von Kürbis und Steckrüben

Raviolo aperto di farina di carruba con crema di spinaci e fonduta, uovo ruspante tartufo
"Scorzone"

Geöffneter Raviolo aus Boxelemehl mit Spinat-Fondutacreme, Freilandei und „Scorzone“ Trüffel

„Tempura“ di verdure con salsa leggermente piccante

„Tempura“ von Gemüse mit leicht pikanter Sauce

Variatione di dessert:

Mandarino ripieno di crema ed espuma di mandarino, gelato di cannella e spezie, cannolo di ananas ripieno di ricotta di bufala su caramello con croccante di noce e limone candito

Feine Dessertvariation:

Mandarine gefüllt mit Mandarinencreme und Schaum, Zimt-Gewürzeis

Ananascannolo gefüllt mit Büffelricotta auf Karamell mit Nusskrokant und kandierter Zitrone