



Tagesmenü

von Chefkoch Günter & seinem Team

_____ Grüne Blattsalate an Bio-Apfelessig und nativem Olivenöl (v)	6
_____ Rindsbressaola mit Focaccia und Taggiasche-Oliven	13
_____ Selleriecremesuppe* (v)	6
_____ Gemüsesoufflee an Petersiliensoße (v)	15
_____ Kalbsfleischkräftl` mit Spiegelei an Röstkartoffeln und Zucchini	24
_____ Grillgemüse mit Mozzarelline (v)	15
_____ Buchweizenroullade	6
_____ Südtiroler Käse Trio*	10

4-Gang-Menü 45

*Produkt/Gericht aus Südtirol (v) vegetarisch

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet. Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos. Nachstehend die Liste der Allergene.



À la carte

von Chefkoch Günter & seinem Team

_____ Mariniertes Sellerie-Carpaccio mit Bauerntopfen und Peperoni (v)	12
_____ Hausgeräucherte Entenbrust* an Preiselbeer- Meerrettich	15
_____ Gartenfrische Salate (v)	7
_____ Speckknödelsuppe*	8
_____ Ravioli vom Pfoßentaler Weichkäse* an Kirschtomaten und Basilikum (v)	15
_____ Schnalser Nudeln mit Lammragout* aus eigener Haltung	16
_____ Entrecôte vom Südtiroler Rind* an Duchess-Kartoffeln und Zwiebel	30
_____ Wiener Schnitzel vom Schwein* dazu Röstkartoffeln	26
_____ Lachsforellenfilet vom Grill an mediterranem Grillgemüse	28
_____ Gegrillter Mamenbert vom Infanglhof* auf Rote Beete Carpaccio (v)	18
_____ Original Schnalser Schneemilch*	8
_____ Apfelstrudel mit Vanillesoße*	7

HISTORIC SOUTH TYROL

Botschafter zeitloser Gastlichkeit.

Der Aperitif

Südtiroler Vermouth
Vermouth weiß/Brennerei Roner, Tramin
€ 6,00 / Glas

Die Weine Helmuth empfiehlt

Der Weiße

Chardonnay „Altkirch“
Kellerei Schreckbichl, Girsan
0,75Lt. € 26,50

Der Rote

Lagrein Riserva „Barbagol“
Landesweingut Laimburg, Auer
0,75Lt. € 46,50,-

Unsere offenen Weine

Prosecco oder Rosé Oberraindlhof 1/8 € 5,50

Rosé
Glas Rosato, Pilandro Desenzano 1/8 € 5,00

Weiss
Gewürztraminer, Tramin 1/8l € 6,50
Riesling Falkenstein, Naturns 1/8l € 7,50
Sauvignon "Stern", Kellerei Kaltern 1/8l € 6,50
Oberraindlhof Selection „
"La Contessa", Manincor 1/8l € 7,50
Lugana Tere Crea, Pilandro Desenzano 1/8l € 6,00

Rot
Cult Wein „Le Teste Matte“, P. Dipoli 1/8l € 8,00
Südtiroler Gasthaus Exklusiv „Insriger“ 1/8l € 6,00
Oberraindlhof Selection
„Il Conte“, Manincor 1/8l € 8,00
Lagrein „Kristan“, Bozen, Egger&Ramer 1/8l € 7,00
Merlot „Huberfeld“ Kellerei St. Pauls 1/8l € 6,50
Pinot noir „Luzia“ Kellerei St. Pauls 1/8l € 6,50
„Malavoglia“ Ripasso, Cà La Bionda 1/8l € 8,00

Süss
„Tre Filer“, Ca' dei Frati 5 cl € 5,00
„Merlino“ Pojer & Sandri 5 cl € 6,00



Genuss am Dienstag, 07. Mai 2024

Guten Appetit
wünscht Familie Raffener
und das Oberraindlhof-Team