



Menu del giorno

dal nostro Chef Gunter e il Suo team

_____ Insalata di rape rosse (v)*
con mela della Val Venosta 6

_____ Carne affumicata marinata* 13

_____ Crema di asparagi 6

_____ Canederli integrali
ai formaggi di malga e burro fuso (v)* 15

_____ Arrosta di capretto nostrano
con patate 24

_____ "Schupfnudeln" con formaggio della
malga e crauti arrostiti (v) 15

_____ "Buchteln" (tipo Krapfen al forno) con
salsa di vaniglia 6

_____ Trio di formaggi dell'Alto Adige* 10

Menu a 4 portate 55

*Prodotto/piatto dell'Alto Adige (v) vegetariano

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE. Se determinate sostanze o prodotti vi causano allergie o intolleranze, vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale al momento dell'ordine. Saranno lieti di fornirvi informazioni precise. Di seguito è riportato l'elenco degli allergeni.



MICHELIN
2024

À la carte

dal nostro Chef Gunter e il Suo team

_____ Carpaccio di sedano marinato,
con ricotta contadina e peperoni (v) 12

_____ Petto d'anatra affumicato*
con rafano ai mirtilli 15

_____ Insalata mista (v) 7

_____ Zuppa di canederli allo speck* 8

_____ Ravioli, ripieni con formaggio della Val di
Fosse con ciliegine e basilico (v) 15

_____ Pasta della Val Senales con ragù d'agnello
nostrano* 16

_____ Entrecôte di manzo*
con patate duchesse e cipolla 30

_____ Bistecca di maiale alla milanese*
con patate arrostiti 26

_____ Filetto di trota salmonata
con verdura mediterranea 28

_____ Mamenbert grigliato dal maso Infangl*
su carpaccio di rapa rossa (v) 18

_____ Neve e latte della Val Senales* 8

_____ Strudel di mele con salsa alla vaniglia* 7

_____ Gelato di vaniglia con lamponi caldi 7

Coperto: Euro 2,50.-

HISTORIC SOUTH TYROL

Ambasciatori di un'ospitalità senza tempo.

L'aperitivo

Prosecco Rosé Oberraindlhof
imbottigliamento speciale
€ 5,00 / bicchiere

I vini

Helmuth consiglia

Il bianco

Riesling "Colsun"
Tenuta Rebhof, Castebello
0,75Lt. € 31,50

Il rosso

Mitterberg Rot „Le teste matte“
Tenuta Peter Dipoli, Egna
0,75Lt. € 42,00

Nostri vini sfusi

Prosecco oppure Rosé Oberraindlhof 1/8 € 5,50

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

Bianchi
Gewürztraminer, Termeno 1/8l € 6,50
Riesling Falkenstein, Naturno 1/8l € 7,50
Sauvignon "Stern", Cantina Caldaro 1/8l € 6,50
Oberraindlhof Selection „
"La Contessa", Manincor 1/8l € 7,50
Lugana Tere Crea, Pilandro Desenzano 1/8l € 6,00

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

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



Buongustai nel giorno di lunedì,
20 maggio 2024

Buon appetito,
famiglia Raffeiner e il team dell'Oberraindlhof