

# ALPIANA CULINARIS

Bei uns im ALPIANA RESORT wird gekocht,  
was die Jahreszeiten und die Landschaft  
hervorbringen.

Die verwendeten Zutaten zeichnen sich  
durch **Frische** und eine **ausgezeichnete  
Qualität** aus. Unser Leitsatz: **Hausgemacht  
muss es sein**. Die Kräuter aus dem eigenen  
Garten runden die Speisen ab. So schmeckt  
Südtirol...

## Nutris

Gerne laden wir Sie auf eine kulinarische  
Entdeckungsreise in unser kleines und feines

**NUTRIS** ein, das 1. vegetarisch-vegane  
**Gourmet-Restaurant** in Südtirol.

Sie genießen das **5-Gänge-Gourmetmenü**  
im Rahmen Ihrer Verwöhn Pension.

Das NUTRIS ist von Dienstag bis Samstag  
geöffnet. Wir bitten um **Tischreservierung**  
an der Rezeption.

*Guten Appetit  
wünscht Familie Margesin  
und Ihr Küchenchef  
Arnold Nussbaumer  
mit seinem Küchenteam*

## ALPIANA Weinempfehlung

### Riesling "Laimburg"

- Landesgut Laimburg -  
feine Frucht, Pfirsich und Johannisbeere,  
vollmundig, mineralisch, elegant,  
frische Säure,  
angenehm im Abgang, trocken  
29,00 Euro



### Cipresetto Sangiovese

- Antinori -  
reiche, frische Fruchtaromen, Kirsch- und  
Waldbeernoten, florale und würzige  
Facetten, angenehm, ausgewogen, mit  
animierender Frische und Frucht  
27,00 Euro



### Cabernet „Istrice“

- Weingut Elena Walch -  
Intensive würzige Nase, an Waldbeeren  
erinnernde Noten, preffrige Nuancen, kräftig  
37,00 Euro

20. September 2017

## Kulinarik erleben...



Bedienen Sie sich nach Herzenslust  
an unserem frischen  
und bunten Salatbuffet

### Kalte Vorspeise

Gebrautes Kaninchenfilet  
mit dreierlei Topinambur *Q optional*



Wildkräutersalate  
mit Räucherlachs,  
Kakimela  
und Dill-Senf-Sauce *Q optional*



Beeren-Smoothie  
und Holunderschaum *VQ*

### Warme Vorspeise

Karotten-Ingwer-Schaumsüppchen  
mit geräuchertem Gänsebrust-Grissino  
*VQ optional*



Gratiniertes Crepes-Röllchen mit  
Radicchio Trevisano,  
Taleggio-Espuma  
und Guanciale



Linguini  
alle Vongole „Veraci“ *Q optional*

Wenn wir beim Kochen etwas für Sie  
berücksichtigen dürfen,  
sagen Sie uns bitte **Ihren Wunsch**.  
*Q* – Glutenfreies Gericht  
*V* – Veganes/ Laktosefreies Gericht

## Hauptspeise

Geschmortes Rindsschulternahtl  
in Lagrein Dunkel-Sauce,  
Mini-Mais  
und Bärlauchpüree *Q optional*



Gebrautes Maishähnchen-Brüstchen  
in Rosmarinsauce,  
Mini-Mais  
und Bärlauchpüree *Q optional*



Gebrautes Zanderfilet  
mit rotem Linsenschaum,  
Stangensellerie  
und Süßkartoffeln *Q optional*



Geschmorte Süßkartoffeln  
mit Mais  
und Herrenagelen *VQ*

## Dessert

Nusskreation  
(Haselnuss, Kastanie)  
und Trauben



Sauerklee-Sorbet  
mit eingelegten Weinbeeren *VQ*



Auswahl von Käsespezialitäten  
& frischem Obst am Buffet

## Nutris...

Lassen Sie sich überraschen >