

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

Weissburgunder "Schulthauer"

27,00 Euro

- KG St. Michael/Eppan -

intensive, schöne Frucht, typische Apfelnote,
vollmundig, cremig, weich und elegant im
Trunk



Cipresetto Sangiovese

27,00 Euro

- Antinori -

reiche, frische Fruchtaromen, Kirsch- und
Waldbeerennoten, florale und würzige
Facetten, angenehm, ausgewogen, mit
animierender Frische und Frucht



Merlot Riserva "Siebeneich"

31,00 Euro

- Kellerei Schreckbichl -

schöne Frucht, leicht erdig, Waldbeeren,
kräftig, vollmundig und geschmeidig im
Gaumen, trocken

Kulinarik erleben...



Bedienen Sie sich nach Herzenslust
an unserem frischen
und bunten Salatbuffet



Kalte Vorspeise

Gebratenes Wachtelbrüstchen
auf Linsensalat
und Guanciaie *G optional*



Gefüllter Knusper-Cannolo
mit Roquefort
auf Peperoni-Salat



Grüner Vital-Smoothie *VG*

Warme Vorspeise

Rote Bete-Essenz
mit Meerrettich-Nockerl
und Anis-Stangerl *VG optional*



Grillgemüse-Strudel
mit Scamorza
auf Kräuterseitlinge
und Basilikumsabayon *V optional*



Pachè
mit frischen Artischocken,
Kirschtomaten
und Oliven *VG optional*

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

Hauptspeise

Knuspriger Milchferkelrücken
und Keule
in Malzbier-Sauce
mit Bauerngemüse
und Bärlauch-Kartoffelbällchen *G optional*



Rinds-Paillard vom Grill
mit Bauerngemüse,
und Bärlauch-Kartoffelbällchen *G optional*



Gebratenes Goldbrassen-Filet
mit Sesamschaum,
Wok-Gemüse
und Wasabi-Sponge *G optional*



Champignon gebacken
mit Remouladen-Sauce *VG*

Kids

Pizza alla Capricciosa

Dessert

Dessert aus Banane
Baumkuchen
und Karamell-Schokolade



Mojito-Granita *VG*



Auswahl von Käsespezialitäten
& frischem Obst am Buffet

Nutris...

Lassen Sie sich überraschen >