

Menü

Guten Appetit

wünscht Familie Margesin
und Ihr Küchenchef
Arnold Nussbaumer
mit seiner Küchencrew

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...

ALPIANA WEINEMPFEHLUNG

Weissburgunder "Abtei Muri"

36,00 Euro

- Klosterkellerei Muri Gries –
Blumig und fruchtig, nach tropischen
Früchten und Äpfeln duftend, mit einer
zarten Hefenote, kräftig und harmonisch,
sehr nachhaltig

Merlot Rosé

€ 26,00 Euro

- KG St. Pauls -
angenehm, sortentypisch, leicht nach
Johannisbeeren riechend, vollmundig,
leicht herb

Blauburgunder "Abtei Muri Riserva"

42,00 Euro

- Klosterkellerei Muri Gries -
angenehme, sortentypische und reife
Aromen, leicht nach Waldfrüchten
erinnernd, vollmundig und trocken

Menü

Bedienen Sie sich
nach Herzenslust
an unserem frischen
und bunten Salatbuffet

Fingerfood vom Buffet

Warme Vorspeise

Karotten-Ingwer-Schaumsüppchen
mit Croissant
und geräucherter Entenbrust



Kartoffelpralinen
mit Kalbsschulter,
Rucola und Rohschinken gefüllt
auf Wirsingbeet,
Parmesanespuma
und Birkenpilzen



optional

Hauptspeise

Gebratenes Maishähnchen
mit Madeirasauce,
buntes Marktgemüse
und Gourmet-Pommes



optional

Steak vom Lomo Iberico
mit Chorizo-Kümmelkruste,
buntes Marktgemüse
und Gourmet-Pommes



optional

Gebratenes Seeteufelfilet
mit frischen Erbsen,
leicht angetrockneten Vesuv-Tomaten
und Pack Choi



optional

Angetrocknete Vesuv-Tomaten
mit Pack Choi
und blaue Kartoffeln



Dessert

Buchweizenroulade
mit frischen Kirschen,
Muscovado-Zucker-Mousse
und Kardamom-Eis

Milchreis-Pudding
mit Beeren



Auswahl
von Käsespezialitäten
& frischem Obst
am Buffet

 *Veganes/Laktose freies Gericht*

 *Gluten freies Gericht*