

RESTAURANT ALPIANUM

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

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

Chardonnay Cardellino

- Weingut Elena Walch -
exotische Früchte, reife Aromen,
Lindenblüten und Honig,
Fülle und Länge mit anregender Säure,
leicht mineralisch,
saftig und harmonisch
34,00 Euro



Cipresetto Sangiovese

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



Vernatsch Fass 9

- KG Giralan -
fruchtig, leichte Kirsche, Bittermandel, rund
und weich im Gaumen, leicht und trocken
28,00 Euro

Kulinarik erleben...

Bedienen Sie sich nach Herzenslust
an unserem frischen
und bunten Salatbuffet



Fisch-Vorspeisen am Buffet



Warme Vorspeise

Curry-Cocos-Schaumsüppchen
mit Hühnerbrustspießchen,
„Teriyaki“
und Tahin

VG optional



Carnaroli Risotto
alla Carbonara
(Schnittlauch,
Speck
und Eigelb)

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

Sirloin Flap
vom Angusrind
mit grüner Pfeffersauce,
Frühlingzwiebeln
und Dauphin-Kartoffeln

G optional



An der Haut gebratenes Steinbuttfilet
mit Hummer-Schaum,
Pak Choi
und Amaranth

G optional



Gebackener Wiesen-Champignon
mit Kräuter-Seidentofu-Dip

VG



KIDS:

Gebackene Lachs-Würfel
auf Kartoffelsalat
und Radieschen



Dessert

Topfen-Soufflé
mit griechischem Joghurt-Eis
und Beeren Allerlei



Schokoladen-Brownie
mit Vanille-Sahne

VG



Auswahl von Käsespezialitäten
& frischem Obst am Buffet