

ALPIANA CULINARIS

*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

Weissburgunder "Schulthauer"

- KG St. Michael/Eppan -

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

27,00 Euro



Merlot Rosé

- KG St. Pauls -

angenehm, sortentypisch, leicht nach
Johannisbeeren riechend, vollmundig, leicht
herb

26,00 Euro



Lagrein "Riserva"

- Griesbauerhof -

weinig, fruchtig mit würzigen Noten
nach Tabak, sehr komplex,
saftig und mit feinkörniger Herbe,
elegant, lang anhaltend

40,00 Euro

Kulinarik

erleben...

Bedienen Sie sich nach Herzenslust
an unserem frischen
und bunten Salatbuffet



Kalte Vorspeise

Carpaccio vom Laugen Rind
auf mariniertem Schwarzwurzelsalat
und Schüttelbrot-Croutons *Q optional*



Rote Bete-Apfel-Smoothie *VQ*

Warme Vorspeise

Doppelte Kraftbrühe
mit Speckknödel
und Schnittlauch *Q optional*



Zweierlei von hausgemachten Schlutzkrapfen
mit brauner Butter,
Almkäse
und Feldsalat-Herzen

Wenn wir beim Kochen etwas für Sie
berücksichtigen dürfen, sagen Sie uns bitte **Ihren
Wunsch.**

Q – Glutenfreies Gericht

V – Veganes/ Laktosefreies Gericht

Hauptspeise

Geschmortes Kalbswangerl
mit Kalbskopf-Hanfsamen-Kruste,
Bratkartoffeln
und grünen Bohnen *Q optional*



Gebrautes Perlhuhnbrüstchen
in Zwiebel-Speck-Sauce,
Bratkartoffeln
und grünen Bohnen *Q optional*



Gebrautes Zanderfilet
mit Sauerkrautschaum
auf Berglinsen-Gemüse-Ragout *Q optional*



Brokkoli-Gerstotto
mit Mohn *VQ*

Dessert

Hausgemachte Buchteln
mit Vinschger Marillenmarmelade gefüllt,
Vanille-Eiscreme
und Trester-Zabaione



Fichtenhonigbalsamico-Sorbet
mit Kaki-Ragout *VQ*



Auswahl von Käsespezialitäten
& frischem Obst am Buffet