

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

Pinot Grigio Soll

- KG Kaltern -

blumige Fruchtnote, sehr elegant,
kräftig und mineralisch im Gaumen,
tolle Länge, anspruchsvoll, trocken

29,00 Euro



Merlot Rosé

- KG St. Pauls -

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

26,00 Euro



Blauburgunder Meczan

- Weingut J. Hofstätter -

frisches, animierendes Bukett mit
verführerischen Noten von Waldbeeren und
Kirschen, harmonisch, saftig

29,00 Euro

19. Juni 2018

Kulinarik erleben...

Bedienen Sie sich nach Herzenslust
an unserem frischen
und bunten Salatbuffet



Kalte Vorspeise

Gebratenes Taubenbrüstchen
mit Selleriepüree,
Kirschen süß-sauer
und Lotus-Chips

G optional



Caprese "New Style"
(Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum)



Hausgemachte Limonade

VG

Warme Vorspeise

Topinambur-Schaumsüppchen
mit Bresaola-Grissino

VG



Bärlauch-Gnocchi
mit Meeresfrüchten
und Limettenschaum

G optional



Spaghetti aglio olio
e peperoncino

VG

Hauptspeise

Kalbspaillard vom Grill
mit Pastinaken
und Dauphinkartoffeln

G optional



Kross gebratenes Perlhuhnbrüstchen
mit Madeirasauce,
Pastinaken
und Dauphinkartoffeln

G optional



Gebratenes Adlerfischfilet
mit Safranschaum,
Fenchel
und schwarzem Venere Reis



Schwarzer Venere Reis
mit Fenchel, Pastinaken
und Birkenpilzen

VG

Dessert

Dessertbuffet
by „Evi“

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

G – Glutenfreies Gericht

V – Veganes/ Laktosefreies Gericht