

Gourmetdinner

del 30 Aprile 2025

Buffet d'insalate fresche di stagione / erbe / dressings

ANTIPASTI DAL BUFFET

Pane al latte / petto d'oca affumicato / misticanza selvatica / maionese al Calvados

Trota marinata / sedano rapa / aneto

Finocchio confit / frutta secca speziata / emulsione vegetale / lenticchie croccanti



Pinot Grigio 2023 - Alois Lageder

ZUPPE

Crema di cavolfiore allo zafferano / cavolo nero / guancialetto croccante



Essenza alla canapa con il suo pane croccante / mascarpone / "Kaminwurz": salsiccia del Sud Tirolo



Brodo umami al miso / noodles saraceno / tofu / alghe



PRIMI PIATTI

Tagliatelle al ragù di lepre / ribes rosso / cavolo romanesco



Tubettino alla pescatora / spuma di patate / olio al prezzemolo

Risotto al radicchio / fonduta di anacardi / chutney di pere e semi di senape



Kerner 2022 - Köfererhof



Wellness Healing Menu "The Preidlhof Way" /vegetariano / adatto per donne incinte



Regionale e sostenibile – qualità dell'Alto Adige



SECONDI PIATTI

Filetto di maialino durok / salsa al pepe rosa / flan di spinaci / wedges di patate
Lagrein Riserva Burgum Novum 2020 - Castelfeder

Rana pescatrice in crosta di erbe / salsa al latticello / finocchi / cous cous
Chardonnay Castel Ringberg 2022 - Elena Walch



Tacos ripieno di ceci neri al cumino / paprica / cavolo cappuccio marinato /
dressing al sesamo 

FRUTTA & FORMAGGIO

Scelta di formaggi dal buffet / diversi tipi di chutneys / pane alle noci fatto in casa

Frutta fresca dal buffet

DESSERT

Lingotto al cioccolato / arachidi salati / uvetta / gelato al mascarpone

Panna cotta al quark / composta di cachi / vaniglia / pralina all'amaretto



Schiacciata toscana all'uva / gelato allo yogurt / gel alla camomilla
Roen 2023 - cantina Tramin



Vini corrispondenti 4 bicchieri (pesce): € 34,20

Vini corrispondenti 4 bicchieri (carne): € 31,60

Acqua di montagna arricchita d'ossigeno 0,5lt: € 3,00



Wellness Healing Menu "The Preidhof Way" /vegetariano / adatto per donne incinte



Regionale e sostenibile – qualità dell'Alto Adige



SCELTA DI SECONDI PIATTI CLASSICI AGGIUNTI

Tortelli del Sudtirolo / formaggio fresco alpino / pomodori secchi / salsa di "Schüttelbrot" / cavoletti di Bruxelles / fiori di montagna (Vegetariano) 

Canederli ai funghi di bosco / salsa al vino Terlanò / crumble di pane alla cipolla (vegetariano) 

Risotto alla zucca / jus alla fava tonka / chutney alla mela (vegano) 

Gröstl di manzo del Sudtirolo con patate arrostate / cipolla frita / funghi 

Cotoletta Viennese / patate fritte / mirtilli rossi

Guancia di cervo delle alpi / crema di patata affumicata / cavolo blu / pera / vino rosso 

Filetto di Angus con mostarda di Dijone / crocchetta di cavolfiore al tartufo / verdure di stagione
(supplemento aggiuntivo € 25,00)

SCELTA DI DOLCI AGGIUNTI

Tris di sorbetti

Mousse di latticello del Sudtirolo / gelato ai lamponi & anice stellato 

VOLENTIERI AVETE LA POSSIBILITÀ DI INVITARE I VOSTRI AMICI

Buffet della colazione € 39,00
per gli invitati dei nostri clienti € 29,00

Buffet vitale € 39,00
per gli invitati dei nostri clienti € 29,00

Cena gourmet a 7 portate € 95,00
per gli invitati dei nostri clienti € 75,00



WELLNESS HEALING GOURMET MENÙ

„The Preidlhof Way“ - vegetariano - senza lattosio & zucchero raffinato & glutine

The Preidlhof Way, la nostra filosofia di soggiorno, bilancia piacere e cura per rendere la tua permanenza in hotel un'occasione di crescita e sviluppo personale, oltre che di svago e divertimento. Il Wellness Healing Gourmet Menu è stato ideato da Angelo, il nostro pluripremiato Chef e il Dr. Alexander Angerer.

Buffet d'insalate fresche di stagione / erbe / dressings

ANTIPASTO DAL BUFFET

Finocchio confit / frutta secca speziata / emulsione vegetale / lenticchie croccanti

ZUPPA

Brodo umami al miso / noodles saraceno / tofu / alghe

PRIMO PIATTO

Risotto al radicchio / fonduta di anacardi / chutney di pere e semi di senape



SECONDO PIATTO

Tacos ripieno di ceci neri al cumino / paprica / cavolo cappuccio marinato / dressing al sesamo

FRUTTA & FORMAGGIO

Scelta di formaggi dal buffet / diversi tipi di chutneys / pane alle noci fatto in casa

Frutta fresca dal buffet

DESSERT

Schiacciata toscana all'uva / gelato allo yogurt / gel alla camomilla



Acqua di montagna arricchita d'ossigeno 0,5lt: € 3,00

Questo menu speciale aiuta a:

migliorare la qualità del sonno, abbassare l'infiammazione, ridurre il peso, disintossicare il corpo

aumenta il suo benessere e la sua felicità

