

# Gourmetdinner

## del 13 Luglio 2025

Buffet d'insalate fresche di stagione / erbe / dressings

### ANTIPASTI DAL BUFFET

Carpaccio di cervo affumicato / mirtilli rossi

---

Crispy rice / marlin affumicato / lime / ginepro

---

Carciofo / salsa caesar / pan fritto alla cipolla



*Kerner 2023 - Köfererhof*

### ZUPPE

Zuppa di formaggio al fieno latteria Algunder / involtino croccante alle erbe



Essenza orientale / wakame / dycon / edamame al teriyaki

---

Salmorejo vegetale al melone cantalupo / sauté di tofu / amaranto soffiato



### PRIMI PIATTI

Risotto alla milanese / ragout di ossobuco di Scottona / composta di fichi / olio alle foglie di fico



Gnocchetti sardi homemade / ceci / tonno affumicato / aria al finocchietto selvatico

---

Strudel di patate e funghi / salsa al vino bianco / rucola fritta



*Gewurztraminer 2023 - Pacherhof*



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



Regionale e sostenibile – qualità dell'Alto Adige



## SECONDI PIATTI

Controfiletto di vitellone del Sud Tirolo alla pizzaiola / provola affumicata / salsa verde / patate arrosto



*Lagrein Riserva Castel Ringberg 2022 - Elena Walch*

---

Polpo alla griglia / salsa al prosecco / cubi di patata dolce / crumble di tarallo pugliese

*Solaris 2020 - Boutique Winery*

---

Buffalo Wings di legumi / salsa agrodolce / tagliatelle di cetrioli alla melissa / riso selvatico profumato allo zenzero



## FRUTTA & FORMAGGIO

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

---

Frutta fresca dal buffet

## DESSERT

Babà al rhum / crema leggera / zuppetta agli agrumi e verbena

---

Sfera di tiramisù con cuore al caffè / streusel / veli di cioccolato

---

Bicchiere tropicale / gel di bergamotto al papavero / cake soffice



*Comtess 2022 - St. Michael Eppan*

*Vini corrispondenti 4 bicchieri (pesce): € 41,70*

*Vini corrispondenti 4 bicchieri (carne): € 39,90*

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



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

*Regionale e sostenibile – qualità dell'Alto Adige*



## SCELTA DI SECONDI PIATTI CLASSICI AGGIUNTI

Tortelli di patate del Sud Tirolo con ricotta affumicata e melanzane / cremoso al basilico / chips croccante (Vegetariano) 

---

Canederli alle erbe delle Alpi / fonduta di Stelvio / erbe selvatiche di montagna / crumble di pane di segale (vegetariano) 

---

Risotto ai pomodorini mediterranei / salsa agra alla maggiorana / olive taggiasche / sfoglia ai capperi (vegano) 

---

Gulash dal bue di malga / canederli pressati dell' Alto Adige / funghi 

---

Cotoletta Viennese / patate fritte / mirtilli rossi

---

Sella di cervo / purè di patata / cavolo rosso con Lagrein e mele dell'Alto Adige / gel alla fragola della Val Martello 

---

Filetto di Angus / jus al tartufo / gnocco fritto / cardoncelli / erbette di campo (supplemento aggiuntivo € 25,00)

## SCELTA DI DOLCI AGGIUNTI

Tris di sorbetti

---

Tarte alle albicocche della Val Venosta / gelato alla panna agra 

## 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

Carciofo / salsa caesar / pan fritto alla cipolla

## ZUPPA

Salmorejo vegetale al melone cantalupo / sauté di tofu / amaranto soffiato

## PRIMO PIATTO

Strudel di patate e funghi / salsa al vino bianco / rucola frita



## SECONDO PIATTO

Buffalo Wings di legumi / salsa agrodolce / tagliatelle di cetrioli alla melissa / riso selvatico profumato allo zenzero

## FRUTTA & FORMAGGIO

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

---

Frutta fresca dal buffet

## DESSERT

Bicchiere tropicale / gel di bergamotto al papavero / cake soffice

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

