

Weine *genießen...*

Unsere **Sommeliers Franz & Verena** empfehlen und sind für kompetente Beratung für Sie da.

Chardonnay Terlan

- KG Terlan -

sehr weich und harmonisch gepaart mit leicht süßlichen exotischen Fruchtkomponenten
29,00 Euro

Blauburgunder Rose Summer

- Weingut Klosterhof -

angenehm, sortentypisch, leicht nach Johannisbeeren riechend, vollmundig, leicht herb
33,00 Euro

Cabernet Istrice

- Weingut Elena Walch -

Intensive würzige Nase, an Waldbeeren erinnernde Noten, preffrige Nuancen, kräftig
39,00 Euro



Wasserauswahl

Meraner Mineralwasser

still oder medium
5,10 Euro – 0,75l

San Pellegrino

prickelnd
5,70 Euro – 0,75l

Völlaner Quellwasser

3,70 Euro – 0,75l

ALPIANA *Dinner*

Einen wunderschönen Abend und guten Appetit wünscht **Familie Margesin** und Ihr **Küchenchef Arnold Nussbaumer** mit seinem Küchenteam sowie **Restaurantleiter Franz** und sein Serviceteam.

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 Urlaub in Südtirol...



Werfen Sie einen Blick in unsere **digitale Weinkarte.**

Kulinarik *erleben...*

Menü

Gartenfrische Salate am Buffet

Kalte Vorspeise

Gebratenes Kaninchenfilet, Balsamico,
Kürbis, Trophea Zwiebel
G optional

Kalamansi-Mandarinen-Shot
VG

Warme Vorspeise

Erbsencremesüppchen mit geräucherter
Gänsebrust
VG

Hausgemachte Cavatelli, "beurre blanc",
Saiblingskaviar, Oktopus-Carpaccio, Dill

Gerne berücksichtigen wir auch
Ihre **speziellen Wünsche**.

G – Glutenfreies Gericht

V – Veganes/ Laktosefreies Gericht

 Lokale Produkte

Hauptspeise

Weißes Kabeljaufilet mit Ndujakruste,
Sojasprossenfond, Peperonigemüse,
Frühlingslauch, Quinoa
G optional

Variation vom Rind „Filet und Wange“,
Lagreinsauce, Petersilienwurzelpüree,
Kartoffelmousseline
G optional

Leinsamentaschen mit Kartoffel-
Zwiebelfülle
VG

Dessert

Topfenvariation

Pflaumentarte mit Rosmarineis
VG

Auswahl von Käsespezialitäten
am Buffet

