

# Das Dienstags Menü

## Das Brötchen

Weißer Bio Dinkellaib „Mein Beck“  
– Raukenbutter



## Die Salate, das Gemüse und der Gruß aus der Küche

Salate – Gemüse – Mise en Bouche



## Der Tee, der Saft und die Suppe

Cannelini-Bohnencremesuppe  
– Chiliöl

oder

Drink – Fenchel – Orange – Basilikum



## Die warme Vorspeise

Rote Beete-Schlutzkrapfen  
gefüllt mit Gorgonzola – Haselnüsse  
oder

Bergkäsesoufflé – Variation vom Radicchio  
– Sauce aus gerösteten Pinienkernen



## Die Hauptspeise

Gebackener Tominokäse in Pankokruste  
– Spargelsalat – Apfelessigzabaglione  
oder

Kabeljauconfit – geröstete Polenta  
– Pizzaiolasauce – passierte Endivie  
oder

Stubenkükenbrust

– Kartoffelgratin – gebratener Salat  
– Parmigiano Reggiano-Schaum – Senfsauce



## Das Dessert

Amarettomousse – Pfirsich  
oder

Karottenkuchen – Mascarpone  
– Mango-Ananaskompott  
oder

Eissorten am Buffet



## Der Käse vom Buffet

Käse

– Südtirol – restliches Italien – Frankreich



Wenn Sie sich nicht entscheiden können oder großen Appetit haben, streichen Sie einfach bei den einzelnen Gängen das „oder“. Unsere Mitarbeiter servieren Ihnen gerne alle Gerichte, die Sie wünschen.

Vegetarisches Gericht



Hausgemachte Nudeln



Produkte aus unserer Region



## Masetto Bianco 2020

Cuvèe

Endrizzi

Der Masetto Bianco von der Kellerei Endrizzi im Trentino wird aus einer Mischung internationaler Trauben hergestellt, die historisch im Trentino angebaut wurden und die in dieser Region das Klima und den Boden gefunden haben, um sich auf hohem Qualitätsniveau auszudrücken. Dieser Wein ist die perfekte Synthese aus Komplexität und Frische. Ein Etikett, das seit jeher die Familiencuvée repräsentiert, die beste Tradition der Familie Endrizzi bei der Schaffung von Weinen mit einer starken Persönlichkeit und einem entschieden territorialen Charakter. Ein harmonischer und weicher, im Holz ausgebaute Weißwein, der blumige Aromen, reife Früchte und tropische Früchte zum Ausdruck bringt. Am Gaumen zeigt er sich ausgewogen und komplex, mit anhaltenden Aromen und einem angenehm frischen und würzigen Abgang.

€ 43,00

## Blauburgunder 2017

„St. Ursula“

Franz Pratzner

Franz Pratzner, ein Mann der wenigen Worte, aber der vielen Stunden im Weinberg, arbeitet unter extremen Bedingungen: schwindelerregende Hänge und ein bizarres Klima, ebenso schwierig wie die Rebsorte Pinot Noir. Sein Wein zeichnet sich durch die Reinheit seiner fruchtigen Aromen, seine Finesse, den Überschwang der würzigen Noten und die perfekte Balance der Tannine aus. Dieser Wein wird aus den besten Blauburgunder-Trauben gekeltert, die an den Sonnenhängen von Naturns in St. Ursula, einer besonders geeigneten Lage, wachsen.

€ 49,00

Zu den heutigen Desserts:

Gewürztraminer

Roan

Kellerei Tramin

Die Gewürztraminer Trauben dieses tollen Dessertweines wachsen oberhalb des bekannten Weindorfes Tramin und werden spät im Jahr geerntet. Diese Spätlese findet im November und teils auch erst im Dezember statt, wobei die Trauben z.T. mit der Edelfäule Botrytis cinerea befallen sind. Der Roan lagert in Eichenholzfässern, welche ihm tolle Eigenschaften ins Glas mitgeben. Dieser goldgelbe Traminer hat in der Nase typische Gewürztraminernoten wie Pampelmuse, Litschi und Rosen. Im Gaumen erlebt man die perfekte Balance zwischen Restzucker, Säure und Alkohol.

1 Glas € 13,00

Wissenswertes:

Unsere Sommeliers Helmut und Alex helfen Ihnen gerne bei der Auswahl der Weine. Sie können aber auch nach Joachim fragen. Bei uns kennen sich sogar die Chefs aus – beim Wein. Gerne stellen wir Ihnen auch zu den täglichen Gerichten eine Weindegustation mit Schaumwein, Weißwein, Rotwein und Dessertwein zusammen.

# Pure Luxury

Als Pure Luxury Resort verstehen wir die Einfachheit hinter den Dingen und das Authentische. Wir sind mit vollem Herzen dabei unseren Gästen die angenehmsten Tage im Jahr zu gestalten: im Lindenhof, das „zu Hause“ ist.

Genauso gestaltet unser Küchenchef Giosué Nappo mit seinem Küchenteam das neue Menü. Die Zutaten sind saisonal und hauptsächlich regional. Das Gericht bleibt unverfälscht und so einfach wie möglich. Weniger ist mehr und somit werden die Speisen aus nur wenigen Zutaten bestehen. Wir verzichten bewusst auf überladene Teller und gehen weg von den „Dekogräsern“, dafür darf der Geschmack vom italienischen Olivenöl überzeugen.

Dies ist für uns der Luxus der Einfachheit.

## Das à la carte Frühstück

### Das Bio Ei alla Lindenhof

Vollkornbrot – pochiertes Bio Ei – Spinat – Bergkäse – Speck  
€ 12,00

### French Toast

Toastbrot – gekochter Schinken – Käse – Guacamole  
- gebackenes Bio Ei  
€ 12,00

### Tartar

Einheimisches Rind (150gr) – Senf – Bio Eigelb  
€ 19,00

## Das Außerordentliche

Filet vom Südtiroler Rind - Kartoffeln  
- Spinat - Lagrein  
€ 19,00



Dry Aged T-Bone (Bio Rind vom Ritten, aus der Salzstein Reifekammer)  
- Kartoffelpüree – Gemüse – duftende Salze  
€ 50,00 (empfohlen für 2 Personen)



Steinbutt vom Ofen – Kartoffeln – Oliven – Kapern - Tomaten  
€ 50,00 (empfohlen für 2 Personen)

Wir bitten Sie die 3 Extragerichte (Das Außerordentliche) bis um 11 Uhr vormittags vorzubestellen, sodass wir den Service und die Qualität garantieren können.

# Coravin

Wein begeisterte Neulinge und Kenner gleichermaßen. Sie müssen kein Sommelier oder Winzer sein, um ein gutes Glas Wein zu genießen. Genauso wenig müssen Sie täglich Wein trinken, um von den Vorteilen von Coravin zu profitieren. Am meisten schätzen wir die Möglichkeit, mit Coravin tolle erlesene Weine in kleinen Mengen zu genießen. Dank einer ausgeklügelten Technologie kann man den Wein aus der Flasche ausschütten, ohne dass der restliche Inhalt mit Sauerstoff in Berührung kommt.

## Weiss

### NAMA Cuvèe weiss „Limited Edition“ 2018

Südtirol | Kellerei Nals/ Margreid  
1 Glas | bicchiere | glass € 25,00  
1/4 lt € 57,00

### Cervaro della Sala 2019

Umbrien | Antinori  
1 Glas | bicchiere | glass € 15,00  
1/4 lt € 35,00

### Sauvignon Lafoa 2019

Südtirol | Kellerei Schreckbichl  
1 Glas | bicchiere | glass € 9,00  
1/4 lt € 20,00

### Riesling Frühlingsplätzchen 2004

Deutschland | Nahe | Emrich Schönleber  
1 Glas | bicchiere | glass € 11,00  
1/4 lt € 25,00

## Rot

### Cabernet Löwengang 2018

#### Historischer gemischter Satz

Südtirol | Kellerei Alois Lageder  
1 Glas | bicchiere | glass € 20,00  
1/4 lt € 47,00

### Terra di lavoro 2013

Kampanien | Gilardi  
1 Glas | bicchiere | glass € 15,00  
1/4 lt € 35,00

### Cote Rotie 2009

Rhone - Cote Rotie | Bernard Burgaud  
1 Glas | bicchiere | glass € 13,00  
1/4 lt € 30,00

### Brunello di Montalcino Riserva 2013

Toskana | Piancornello  
1 Glas | bicchiere | glass € 19,00  
1/4 lt € 44,00

### Lagrein Riserva 2018

Südtirol | Kellerei Abtei Muri  
1 Glas | bicchiere | glass € 11,00  
1/4 lt € 25,00