

Gourmetdinner

vom 30. April 2025

Salatbuffet mit frischen Salaten der Saison / Kräutern / Dressings

VORSPEISEN VOM BUFFET

Mini Burger Buns / geräucherte Gänsebrust / gemischter Salat / Calvados-Mayonnaise

Marinierte Forelle / Knollenselleri / Dill

Fenchel-Confit / würzige Trockenfrüchte / Vinaigrette / knusprige Linsen 

Pinot Grigio 2023 - Weingut Alois Lageder

SUPPEN

Blumenkohl-Cremesuppe / Safran / Guanciale / Schwarzkohl 

Hanf-Essenz / knuspriges Brot / Mascarpone / Südtiroler Kaminwurz 

Misosuppe / Buchweizennudeln / Tofu / Seetang 

ZWISCHENGERICHTE

Hausgemachte Tagliatelle / Kaninchenragout / rote Johannisbeeren / Romanesco 

„Tubettini“ Pasta / Meeresfrüchte / Kartoffelschaum / Petersilienöl

Radicchio-Risotto / Cashewsauce / Birnen-Chutney / Dijon-Senf  

Kerner 2022 - Weingut Köfererhof



Wellness Healing Menu „The Preidlhof Way“ / vegetarisch / auch für Schwangere geeignet



Regionalität & Nachhaltigkeit – Qualität aus Südtirol



HAUPTGERICHTE

Feinstes Duroc Schweinefilet / rosa Pfeffersauce / Spinatflan / Kartoffel-Wedges

Lagrein Riserva Burgum Novum 2020 - Weingut Castelfeder

Seeteufel in Kräuterkruste / Buttermilchsauce / Fenchel / Couscous



Chardonnay Castel Ringberg 2022 - Weingut Elena Walch

Tacos gefüllt mit schwarzen Hülsenfrüchten / mariniertes Kohl / veganes Sesam-Dressing / Paprikapulver / Kreuzkümmel



KÄSE & OBST

Käseauswahl vom Buffet / diverse Chutneys / hausgemachtes Nussbrot

Frisches Obst vom Buffet

DESSERTS

Schokolade / gesalzene Erdnüsse / Rosinen / Mascarponeeis

Quark-Panna Cotta / Kaki-Kompott / Vanille / Amaretto-Praline



Toskanischer Traubenkuchen / Joghurteis / Kamille



Roen 2023 - Kellerei Tramin

Weinbegleitung 4 Gläser Fischgang: € 34,20

Weinbegleitung 4 Gläser Fleischgang: € 31,60

Hauseigenes sauerstoffangereichertes Quellwasser 0,5lt: € 3,00



Wellness Healing Menu „The Preidlhof Way“ / vegetarisch / auch für Schwangere geeignet



Regionalität & Nachhaltigkeit – Qualität aus Südtirol



ZUSATZ-AUSWAHL AN KLASSISCHEN HAUPTGERICHTEN

Südtiroler Kartoffelteigtaschen / Alm-Frischkäse / Tomaten / Vinschgauer Schüttelbrot-Sauce / Almblüten (vegetarisch) 

Pilzknödel / Terlaner Weinsauce / Zwiebelbrot - Crumble (vegetarisch) 

Kürbisrisotto / Tonkabohnen-Jus / Apfelchutney (vegan) 

Südtiroler Gröstl vom Rind / Röstkartoffeln / Röstzwiebeln / Pilze 

Wienerschnitzel vom Kalb / Pommes Frites / Preiselbeermarmelade

Hirschbacke / geräucherte Kartoffelcreme / Blaukraut / Birne / Rotwein 

Angusfilet / Dijonsenf / getrüffelte Blumenkohl - Kroketten / saisonales Gemüse (Aufpreis 25,00€)

ZUSATZ-AUSWAHL AN DESSERTS

Sorbet-Tris

Buttermilchmousse / Himbeereis / Sternanis 

GERNE HABEN SIE AUCH DIE MÖGLICHKEIT, IHRE FREUNDE ZU UNS EINZULADEN

Frühstücksbuffet € 39,00
für Geladene unserer Gäste € 29,00

Vitalbuffet € 39,00
für Geladene unserer Gäste € 29,00

7 Gang Gourmet-Dinner € 95,00
für Geladene unserer Gäste € 75,00



WELLNESS HEALING GOURMET MENÜ

„The Preidlhof Way“ – vegetarisch – frei von Laktose, raffiniertem Zucker und Gluten

The Preidlhof Way, unsere Gesundheits- und Glücks-Philosophie, verbindet Genuss und Vergnügen mit Optimierungen des Lebensstils und der Selbstentwicklung. Das Wellness Healing Menü wurde von unserem passionierten und engagierten Küchenchef Angelo und unserem Arzt Dr. Angerer entwickelt. Ein Gourmet-Erlebnis aus mediterraner Küche und basischer Ernährung.

Salatbuffet mit frischen Salaten der Saison / Kräutern / Dressings

Vorspeise vom Buffet

Fenchel-Confit / würzige Trockenfrüchte / Vinaigrette / knusprige Linsen

SUPPE

Misosuppe / Buchweizennudeln / Tofu / Seetang

ZWISCHENGERICHT

Radicchio-Risotto / Cashewsauce / Birnen-Chutney / Dijon-Senf



HAUPTGERICHT

Tacos gefüllt mit schwarzen Hülsenfrüchten / mariniertes Kohl / veganes Sesam-Dressing / Paprikapulver / Kreuzkümmel

KÄSE & OBST

Käseauswahl vom Buffet / diverse Chutneys / hausgemachtes Nussbrot

Frisches Obst vom Buffet

DESSERT

Toskanischer Traubenkuchen / Joghurteis / Kamille



Hauseigenes sauerstoffangereichertes Quellwasser 0,5lt: € 3,00

Dieses spezielle Menü hilft bei:

Verbesserung der Schlafqualität, Verringerung von Entzündungen,
Gewichtsreduktion, Entgiftung des Körpers



Steigerung Ihres Wohlbefindens und Glücks

