



Tagesmenü

von Chefkoch Günter & seinem Team

_____ Gemischter Salatteller mit Bio-Joghurt-Dressing (v)	6
_____ Hirsch-Schinken an Birnen-Rosmarin-Ragout	13
_____ Grießnockensuppe	6
_____ Gemüselasagne	15
_____ Braten vom Kalb mit Reis Pilaw und Speckbohnen	24
_____ Pellkartoffeln mit verschiedenen Südtiroler Käsesorten und Kräuterquark	15
_____ Halbgefrorenes von der Erdbeere	6
_____ Südtiroler Käse Trio*	10
4-Gang-Menü	55

*Produkt/Gericht aus Südtirol (v) vegetarisch

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet. Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos. Nachstehend die Liste der Allergene.



À la carte

von Chefkoch Günter & seinem Team

_____ Mariniertes Sellerie-Carpaccio mit Bauerntopfen und Peperoni (v)	12
_____ Hausgeräucherte Entenbrust* an Preiselbeer- Meerrettich	15
_____ Gartenfrische Salate (v)	7
_____ Speckknödelsuppe*	8
_____ Ravioli vom Pfoßentaler Weichkäse* an Kirschtomaten und Basilikum (v)	15
_____ Schnalser Nudeln mit Lammragout* aus eigener Haltung	16
_____ Entrecôte vom Südtiroler Rind* an Duchess-Kartoffeln und Zwiebel	30
_____ Wiener Schnitzel vom Schwein* dazu Röstkartoffeln	26
_____ Lachsforellenfilet vom Grill an mediterranem Grillgemüse	28
_____ Gegrillter Mamenbert vom Infanglhof* auf Rote Beete Carpaccio (v)	18
_____ Original Schnalser Schneemilch*	8
_____ Apfelstrudel mit Vanillesoße*	7
_____ Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7

Gedeck: Euro 2,50,-

HISTORIC SOUTH TYROL

Botschafter zeitloser Gastlichkeit.

Der Aperitif

„Estate“

(Prosecco, Passionsfrucht, Orangensaft,
Zitronensaft, Soda)

€ 6,00 / Glas

Die Weine Helmuth empfiehlt

Der Weiße

Chardonnay „Altkirch“

Kellerei Schreckbichl, Giran

0,75Lt. € 26,50

Der Rote

„Insriger“ Südtiroler Gasthaus exklusiv

Spezial-Abfüllung für die Südtiroler Gasthäuser

0,75Lt. € 29,00

Unsere offenen Weine

Prosecco oder Rosé Oberraindlhof 1/8 € 5,50

Rosé

Glas Rosato, Pilandro Desenzano 1/8 € 5,00

Weiss

Gewürztraminer, Tramin 1/8l € 6,50

Riesling Falkenstein, Naturns 1/8l € 7,50

Sauvignon "Stern", Kellerei Kaltern 1/8l € 6,50

Oberraindlhof Selection „

„La Contessa“, Manincor 1/8l € 7,50

Lugana Tere Crea, Pilandro Desenzano 1/8l € 6,00

Rot

Cult Wein „Le Teste Matte“, P. Dipoli 1/8l € 8,00

Südtiroler Gasthaus Exklusiv „Insriger“ 1/8l € 6,00

Oberraindlhof Selection

„Il Conte“, Manincor 1/8l € 8,00

Lagrein „Kristan“, Bozen, Egger&Ramer 1/8l € 7,00

Merlot „Huberfeld“ Kellerei St. Pauls 1/8l € 6,50

Pinot noir „Luzia“ Kellerei St. Pauls 1/8l € 6,50

„Malavoglia“ Ripasso, Cà La Bionda 1/8l € 8,00

Süss

„Tre Filer“, Ca' dei Frati 5 cl € 5,00

„Merlino“ Pojer & Sandri 5 cl € 6,00



Genuss am Samstag, 18. Mai 2024

Guten Appetit
wünscht Familie Raffeiner
und das Oberraindlhof-Team