



Tagesmenü

von Chefkoch Günter & seinem Team

_____ Rote Rübensalat mit Vinschger Apfel (v)	6
_____ Mariniertes Selchfleisch*	13
_____ Spargelcremesüppchen	6
_____ Käse-Vollkornknödel mit gereiftem Almkäse und brauner Butter	15
_____ „SchnalserKitzbrat“ * Traditionelles Brat'l vom Schnalser Ziegenkitz	24
_____ Schupfnudeln mit Almkäse überbacken und gedünstetem Kraut (v)	15
_____ Buchteln mit Vanillesoße	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

Prosecco Rosé Oberraindlhof
Spezialabfüllung
€ 5,00 / Glas

Die Weine Helmuth empfiehlt

Der Weiße

Riesling "Colsun"
Weingut Rebhof, Kastelbell
0,75Lt. € 31,50

Der Rote

Mitterberg Rot „Le teste matte“
Weingut Peter Dipoli, Neumarkt
0,75Lt. € 42,00

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 Montag, 20. Mai 2024

Guten Appetit
wünscht Familie Raffener
und das Oberraindlhof-Team