



**Tagesmenü**  
von Chefkoch Günter & seinem Team

SALAT	
_____ Römersalat mit Knoblauchdressing und luftigen Focaccia-Würfeln (v)	6
KALTE VORSPEISE	
_____ Thunfisch-Tartar mit Wasabi	13
SUPPE	
_____ Maiscremesüppchen mit Speckchip	6
WARME VORSPEISE	
_____ Kartoffel-Gnocchi in Mozzarella-Fonduta mit Kirschtomaten	15
HAUPTSPEISEN	
_____ Tagliata vom Rind mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse	24
_____ Melanzane alla Parmigiana	15
DESSERT	
_____ Crème Brûlée	6
KÄSE	
_____ Südtiroler Käse Trio*	10
4-Gang-Menü	55
Gedeck	2,50

**\*Produkt/Gericht aus Südtirol**  
**(v) vegetarisch**  
**Alle Vorspeisen als größere Portion** +4,00

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.



Gerichte  
zur Sommerfrische  
im Südtiroler Gasthaus



**MICHELIN**  
**2024**

**À la carte**  
von Chefkoch Günter & seinem Team

SALAT	
_____ Gartenfrische Salate (v)	7
KALTE VORSPEISEN	
 _____ Mariniertes Sellerie-Carpaccio mit Bauerntopfen und Peperoni (v)	12
_____ Hausgeräucherte Entenbrust* an Preiselbeer-Meerrettich	15
SUPPE	
_____ Speckknödelsuppe*	8
WARME VORSPEISEN	
_____ Ravioli vom Pfsossentaler Weichkäse* an Kirschtomaten und Basilikum (v)	15
_____ Schnalser Nudeln mit Lammragout* aus eigener Haltung	18
 _____ Cremiger Risotto vom Apfel mit Apfelchip vom Nischlhof	15
HAUPTSPEISEN	
_____ 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
DESSERT	
_____ Original Schnalser Schneemilch*	8
_____ Apfelstrudel mit Vanillesoße*	7
_____ Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7

## HISTORIC SOUTH TYROL

Botschafter zeitloser Gastlichkeit.

### Der Aperitif

„Veneziano“  
(Aperol, Prosecco, Soda, Orange)  
€ 6,00 / Glas

### Die Weine Helmuth empfiehlt

#### Der Weiße

Kerner „Schönegg“  
Weingut Rebhof, Kastelbell  
0,75Lt. € 31,50

#### Der Rote

Cabernet Sauvignon „Campaner“  
Kellerei Kaltern  
0,75Lt. € 34,00.-

### 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 Freitag, 26. Juli 2024

Guten Appetit  
wünscht Familie Raffener  
und das Oberraindlhof-Team