



Meraner Herbst Genüsse

» Im Rahmen der kulinarischen Wochen „Meraner Herbst Genüsse“ können Sie Spezialitäten und typische Südtiroler Gerichte entdecken, die aus frischen und regional bezogenen Zutaten zubereitet werden.

So bunt wie der Herbst in der Kurstadt Meran und ihrer Umgebung ist, so abwechslungsreich ist auch der Veranstaltungskalender „Meraner Herbst“. Im Mittelpunkt der Veranstaltungen stehen die kulinarischen Herbstgenüsse rund um die Obsternte und Weinlese, aber auch Volksfeste und bäuerliche Traditionen: www.merano-suedtirol.com

Überraschungsmenü / menu sorpresa 4-Gänge 36,00Euro

Kalte Vorspeisen / primi piatti

Angeräuchertes Pseirer Bergziegencarpaccio vom „Martins Hofladen“ auf
mariniertem Rucola und Parmesanspäne

Carpaccio di capra affumicato su rucola e parmigiano
12,80Euro

Bauernsalat mit gebratenen Speck-Käsepralinen

Insalata alla contadina con praline di formaggio e speck arrostito
9,20 Euro

Gebackene weiße Leber auf marinierten Paradaisern und Zwiebelringen dazu

Knoblauch-Joghurtdip 7,80 Euro

Gemischter Salat /auch mit Hausdressing Insalata mista
4,70Euro

Suppen / Zuppe

Saure Suppe /zuppa di trippa

6,80 Euro/ 4,80 Euro

Speckknödelsuppe /canederli di speck in brodo

5,50 Euro/ 3,80 Euro

Kürbiscremesüppchen, Tortelloni mit geräuchertem Rindfleisch als Einlage

Crema di zucca con tortelloni di carne affumicato 6,30 Euro/ 4,50 Euro

Hausgemachte warme Vorspeisen / pasta fatto in casa

Pustertaler Roggenschlutzer mit Parmesan und brauner Butter
Mezza luna fatti in casa ripieno con spinacci, parmiggiano e burro

8,20€uro / 10,50€uro

Tagliatelle mit Wildragout / tagliatelle con ragu di cervo

8,50€uro/ 11,80€uro

Perlen der Alpen: Kartoffelknödel mit Seppners-Käse-Creme gefüllt auf
Kräuterschaum

9,50 €uro / 11,80 €uro

Knödeltris mit Spinat-, Kaspress- und Pfifferlingsknödel auf roter Beete
canederli di formaggio rossolati, spinacci e finferli su rape rosse

Als Vorspeise 7,20€uro als Hauptspeise 9,20€uro

Hauptspeisen / piatti di carne

Duett vom jungen Pfelderer Bergschaf mit Gemüse und Speckknödel

Duetto di agnello con verdura mista e canederli di speck

19,20€uro

Hirschfilet im Gewürzspeckmantel, Wacholder-Preiselbeerjus,
Kartoffelkroketten und Blaukraut

Filetto di cervo in mantello di lardo, salsa di ginepro e mirtilli rossi, crocette di
patate e crauti blue

24,30€uro

Seesaibling gebraten nach Rosmarie-Art mit Salzkartoffel und Gemüse

Salmerino fresca „Rosmarie“ con patate lesse e verdura mista

16,80€uro

Heimisches Rinderrückensteak in der Almkäse-Kräuterkruste und
Gemüsegeröstel

filetto di manzo in crosta di formaggio e l' erba, geröstel di patate
e zucchini

19,80€uro

Geschmorte Kalbswange mit buntem Gemüse und Selleriepüree

Arrosto di guancia di vitello con verdura mista e puree di sedano

19,20€uro



Hausgemachte Nachspeisen / dolci

Geeister Kastanien-Cappuccino in der Schokotasse und Schokobrownis

Semi freddo alla castagne e cappuccino nella tazzina di cioccolato

6,80 Euro

Vanillecremebrulee mit Walfrüchteeis

Crema catalana alla vaniglia con gelato frutti di bosco

7,80 Euro

Schokotörtchen mit flüssigem Herz und hausgemachtes Caramelleis

(auch gluten- und laktosefrei)

Tortina al cioccolato con una palina di gelato al caramello

(anche senza glutine e lattose)

7,80 Euro

hausgemachten Früchtesorbets fein garniert

sorbetto fatto in casa

6,80 Euro

Kastanientiramisu im Glas /tiramisù alla castagne

4,80 Euro

Käsedessert vom Seppners-Hofladen in Pfelders

Formaggi del maso „Seppner“ in plan

6,80 Euro

Dessertvariation

10,80Euro

Passend dazu ein Glas Spätlese Gewürztraminer 3,00Euro

Digestiv

Hausschnaps „Edelraute“

Heuschnaps, Grappa vom Eichenfass

Für die Damen etwas Süßes

Hollunder, - Moosbeer, - oder Haselnuss,- Zirmenlikör

Hausgemachter Eierlikör, Schoko-Rumlikör und Heiderbeerlikör

Wir wünschen einen schönen Aufenthalt und guten Appetit