



arieshof

in flow with nature

FARM TO TABLE RESTAURANT



Komplettes Menü

120,00€ | Person

3 Gänge: Sie wählen drei Gerichte aus dem Menü und/oder à la carte aus

56,00€ | Person

Überraschungsmenü: lassen Sie sich von unserer Küche überraschen

69,00€ | Person

STARTER

- ❖ Sauerteigbrot aus eigenem Getreide (A)
- ❖ Süßrahmbutter (G)
- ❖ Speck ohne Pökelsalz
- ❖ Bio Hühner Pastete (C, G, L)
- ❖ Speckknödel (A, G, L, M)
- ❖ Rote Bete Blätter (G)
- ❖ Käsekräcker (A, C, G)

GRÜSSE AUS DER KÜCHE

- ❖ Rindstatar Tartlet | Gerstenhumus | Selleriestroh (A, C, G, L, M, O)
- ❖ Gemüse Sekt (L)
- ❖ Sauerteigpizza (A, G, L)

MENÜ

❖ ROHE BACHFORELLE IN PILZESSIG MARINIERT

geriebene Karotte | Sauce aus geröstetem Hafermehl (A, D, H, L, M)

❖ KROSS GEBRATENER ZANDER mit Mini- Kartoffelnudel | Buttermilch | Dill (A, C, D, G, L)

❖ PUSTERTALER DIM SUM aus eigener Kartoffelstärke gefüllt mit verschiedenen

Kohlarten | hausgemachte „Sojasauce“ | gebrannter Lauch | Senfkörner (A, G, L, M, O)

❖ PILZSOUFFLÉ mit Kalbsbries | Pastinaken- Velouté | karamellisierte Sauerteig (A, C, G, L, M)

❖ SCHNEEKUGEL MIT JOGHURTKRISTALLEN | Goldrush Jus (G)

❖ SCHOSSE VOM 10 WOCHEN AM KNOCHEN GEREIFTEN SIMMENTHALER- BULLEN

Garum | Sauce Bernaise | Mini- Zwiebel- Tatine (A, G, L, M, O)

❖ TRAUBENKLANZ MIT GLÜHWEINGELEEE | Rotkohlsorbet | Haselnuss- Macaron (A, C, G, O)

PETIT FOURS

- ❖ Konfierte Mandarinen | Mandarinen Sorbet (G)
- ❖ Mohn Krapfen (A, C, G)
- ❖ Karamellierte Blätterteigringe mit Mascarpone (A, C, G)
- ❖ Zirm Praline (A, C, G)

ARIESHOF À LA CARTE

KALTE VORSPEISEN

Rote Bete Tatar

mariniert mit Sauerrahm | Apfelminze
Wildkräutersalat | Meerretticheis (C, G, M)
15,00€

WARME VORSPEISEN

Orzotto mit Ziegencamembert

getrocknete Cranberrys aus dem eigenen
Garten | roher Granny Smith Apfel (A, G, L)
19,00€

Ravioli mit Kalbskopffüllung

gebrannte Weizencreme
Senfkörner | Blattsalat (A, C, G, L, M, O)
19,00€

SUPPE

Gams Essenz

Wurzelgemüse | gefüllte Tortellini (A, C, L, O)
14,00€

Weißkohlschaumsuppe mit an gebeizter Forelle vom eigenen Teich

Schinkenreduktion (G, L, D)
17,00€



Die Produkte, die wir verwenden, stammen aus der
hauseigenen Produktion oder aus der Region.

HAUPTSPEISEN

Hohl ausgelöste Forelle vom eigenen Teich

Ackergemüse | Salzkartoffel (A, D, L)
25,00€

Das Beste des eigenen Rindes

über Holzkohle gebratener Lauch |
Kartoffelpommes | Garummayo |
Selleriemousseline (A, C, G, L, M, O)
34,00€

Pot a feu vom Südtiroler Lamm

Salzkartoffel | tourniertes Gemüse
Morchel und Kräuteröl (L, O)
35,00€

Pochiertes Hechtfilet

gebratene Schupfnudeln | Sauermilch |
Preiselbeeren | Relish von roten Zwiebeln
(A, C, D, G, L)
34,00€

Rosa gebratenes Schlegel Steak vom Hirsch

knuspriges Eigelb | Blaubeer-Rotkohl Jus
gerollte Kartoffel | Mini-Topfenknödel
(A, C, G, L, M, O)
38,00€

DESSERTS

Tarte Tatin

Johannisbeergelee | Sabayon | Joghurteis
(A, C, G)
15,00€

Quarksoufflé

Winterfrüchte-Ragout | Sorbet von Ringlo (A, C, G)
16,00€

Mille-feuille mit Joghurtcreme

Brombeeren | Birnen-Holunder-Sud
Creme Brûlée-Eis (A, C, G, H)
15,00€

Hausaffinierte Käse Variation

hausgemachtes Chutney (G, L)
16,00€