

ARIESHOF À LA CARTE

STARTERS

Arieshof Genussmomente

Eine Einstimmung aus unserem Garten (A, G, M, E, L)
8,00 €

KALTE VORSPEISEN

Rind | Berg | Fichte

Handgeschnittenes Rindertatar | Caesar-Salat |
eingelegte Fichtensprossen | soufflierte Brioche
(A, C, G, M, O)
23,00 €

Saibling | Pumpermichel | Granny-Smith

Gebeizter Wildsaibling | Frühlingslauch |
Kresse-Emulsion | Granny-Smith-Apfelperlen |
Pumpermichel-Croutons (A, C, D, G)
19,00 €

Rote Beete | Apfel | Meerrettich

Rote Beete Tatar | grüner Apfel | frisch
geriebener Meerrettich | Roggenknusper
(C, G, M)
16,00 €

WARME VORSPEISEN

Gerste | Graukäse | Schnittsalat

Orzotto aus Gerste aus eigenem Anbau |
cremiger Graukäse | geröstete Haselnüsse |
Wildkräuterpesto (A, G, L)
18,00 €

Reh | Pastinake | Meerrettich

Gefüllte Teigtaschen mit Reh-Schmor-Ragout |
Pastinake | Topfen | frischer Meerrettich
(A, C, G, L, M, O)
21,00 €

Pfifferlinge | Rundkornreis | Weinblätter

Risotto mit Waldpfifferlingen | Schnittlauch-
Mayonnaise | fermentierte Weinblätter |
Stracchino-Käse (A, C, G, L, M)
21,00 €

Urkarotte | Sanddorn | Garten

In Bienenwachs konfierte Urkarotte |
Sommergemüse | Sauerampfer-Emulsion | wilder
Sanddorn | gepuffter Buchweizen (A, C, G, L)
20,00 €

SUPPE / EINTOPF

Junge Erbse | Fenchel | Dill

Samtige Velouté von Gartenerbsen | Fenchel-
Carpaccio | Minz-Dill-Öl (A, C, G, L)
15,00 €

Waldpilz | Griebnockerl | Gartenkräuter

Klare Essenz von Waldpilzen | luftiges Kräuter-
Griebnockerl | grünes Kräuteröl (A, C, L)
15,00 €

HAUPTSPEISEN

Rind | Schwarzer Knoblauch | Zwiebel

Filet vom Südtiroler Rind | Schwarzer-Knoblauch-
Jus | süß-saures Zwiebel-Relish | gefüllte Kartoffel |
junges Gemüse (A, C, G, L, M, O)
39,00 €

Zander | Wacholder | Linsen

Zanderfilet | über Wacholderholz gedämpft
Senf-Beurre blanc | eingelegte Senfsaat |
lauwarmer Linsensalat (D, L)
32,00 €

Schwarze Bohnen | Pak Choi | Walnuss

Ur-Bohnen-Terrine, im Ofen geschmort | Pak Choi,
über offenem Feuer geröstet | Walnuss-Krokant |
Röstgemüse (A, C, G, L, H)
28,00 €

DESSERTS

Ricotta | Riesling | Johannisbeeren

Soufflé vom Hof-Ricotta | Riesling-Zabaione |
erfrischendes Johannisbeerensorbet (A, C, G)
16,00 €

Skyl | Zitronenverbene | Erdbeeren

Skyl-Mousse | Essenzen von der Zitronenverbene |
geeiste Erdbeeren | Weizen-Crumble (A, C, G)
15,00 €

Käse | Region | Brot

Auswahl gereifter Almkäse | unser Hausbrot |
hausgemachtes Frucht-Chutney
(A, G, L)
18,00 €



Der größte Teil unserer Produkte, stammt aus der hauseigenen Produktion.
Kleine Mengen beziehen wir von unserem Partnerhof aus Frankreich.