

ARIESHOF À LA CARTE

STARTERS

Arieshof Genussmomente (A, G, M, E, L)

8,00 €

KALTE VORSPEISEN

Alpenkraft

Handgeschnittenes Rindertatar | Geräucherte Eigelbcreme | Eingelegte Fichtensprossen | Roggenknäcke (A, C, G, M, O)

22,00 €

Bergsee

Gebeizter Saibling | Geflämmtter weißer Spargel | Schnittlauch-Emulsion | Molke-Sud | Radieschen (A, C, D, G)

19,00 €

Hanglage

Rote-Beete-Tatar | Apfel | Meerrettich | Roggen (C, G, M)

16,00 €

WARME VORSPEISEN

Hoffeld

Orzotto aus Gerste eigenen Anbau | Ge grillter grüner Spargel | Graukäse | Geröstete Haselnüsse (A, G, L)

18,00 €

Jägerpfad

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

21,00 €

Frühlingshang

Gebackener weißer Spargel | Bärlauch-Mayonnaise | Fermentierter Rhabarber | Wildkräuter | Gepufftes Getreide (A, C, G, L, M)

19,00 €

Bergacker

Konfierte Urkarotten | Sauerampfer-Emulsion | Sanddorn | Gepuffter Buchweizen | Fermentierter Honig (A, C, G, L)

20,00 €



SUPPE / EINTOPF

Frühlingsalm

Spargel-Hühner-Velouté | Dillöl | Sauerteigcroutons (A, G, L, M)

14,00 €

Waldkraft

Klare Pilzconsommé | Gefüllte Teigtaschen | Kräuteröl (A, C, G, L)

15,00 €

HAUPTSPEISEN

Dunkle Alm

Rosa gebratenes Rib-Eye vom Südtiroler Rind | Schwarzer Knoblauch Jus | Zwiebel-Relish | Gefüllte Kartoffel | Glasiertes Gemüse (A, G, L, M, O)

36,00 €

Wacholderwind

Über Wacholder gedämpftes Zanderfilet | Beurre blanc | Eingelegte Senfsaat | Weißkohl (A, D, G, L)

32,00 €

Ursprung

Geschmorte Sellerie | Grüner Spargel | Holzkohle | Walnuss-Krokant | Kräuterpesto (A, C, G, L)

28,00 €

DESSERTS

Sennerei

Ricotta-Soufflé | Riesling-Zabaione | Klee-Sorbet (A, C, G)

16,00 €

Ariessommer

Skyr-Mousse | Zitronenverbene | Geeiste Weintrauben | Weizen-Crumble (A, C, G)

15,00 €

Heimatlaib

Auswahl regionaler Käse | Hausbrot | Chutney (G, L)

18,00 €

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