

ARIESHOF À LA CARTE

STARTERS

Arieshof Häppchen (A, G, M, E, L)
7,00€

KALTE VORSPEISEN

Rote Bete Tatar
Minze | Wildkräuter aus Barbian |
Meerrettich-Sorbet (C, G, M)
15,00€

Tataki von der Südtiroler Lachsforelle
fermentierte Karotten | Apfel-Kohlrabi-Sud |
geschärfte Mayonnaise (A, D, G, L, M)
19,00€

Handgeschnittenes Rindertartar
auf knusprigen Kartoffelrösti | Tomaten-
Burrata- Salat (A, C, G, L, M, O)
22,00€

WARME VORSPEISEN

Ravioli gefüllt mit Kalbsbein
Senf Jus | Schwarzenstein-Käse | Gartengrün |
Zitrus-Mousseline (A, C, G, L, M, O)
18,00€

Orzotto von unserer Gerste
Pfifferlinge | Candidum-Käse | knuspriges
Schwarzbrot (A, G, L)
20,00€

Hausgemachte Chitarra
französische Trüffel-Sauce | Spinat | Zwiebel-
Chip (A, C, G, L)
21,00€

SUPPE / EINTOPF

Gazpacho von roten Paprika
Basilikum-Granita | Pesto rosso (A, L)
9,00€

Schaumsuppe vom Hartkäse
verfeinert mit Schnittlauch | Croutons |
Frischkäse (A, C, G, L)
11,00€

HAUPTSPEISEN

2erlei vom Rind
(Rosa gebratenes Rib Eye | geschmorte Wange)
BBQ | geschäumte Kartoffel | Gemüse |
Sauce Tranche | Röstzwiebel (A, G, L, M, O)
37,00€

Gegrilltes Zanderfilet
in Gemüsebouillon | tournierte Kartoffeln (D, G, L)
28,00€

Bohnen Patty mit knuspriger Gemüsetasche
gebratene Kräutersaitlinge | Salsa verde | Sauerrahm
(A, C, G, L)
25,00€

DESSERTS

Grand Marnier Soufflé
Vanille-Milcheis | gesalzenes Karamell (A, C, G)
16,00€

Koji Porridge mit Meringen-Beeren-Taco
Quitte | Basilikum-Sorbet (A, C, G)
15,00€

**Käse Variation von Südtiroler Bergbauernhöfen
und Affineuren**
hausgemachtes Chutney
(G, L)
18,00€

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

