

ARIESHOF À LA CARTE

STARTERS

Arieshof Genussmomente (A, G, M, E, L)
8,00 €

KALTE VORSPEISEN

Alpenkraft
Handgeschnittenes Rindertatar | Caesar Salat |
Eingelegte Fichtensprossen | gerollte soufflierte
Brioche (A, C, G, M, O)
23,00 €

Bergsee
Gebeizter Saibling | Frühlingszwiebel | Kresse-
Emulsion | Granny-Smith-Apfelperlen |
Pumpnickel-Croutons (A, C, D, G)
19,00 €

Hanglage
Rote Bete Tatar | Apfel | Meerrettich | Roggen
(C, G, M)
16,00 €

WARME VORSPEISEN

Hoffeld
Orzotto aus Gerste eigenem Anbau | Graukäse |
Geröstete Haselnüsse | Kräuterpesto (A, G, L)
18,00 €

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

Sommererwachen
Gebackene Zucchini Blüten | Schnittlauch-
Mayonnaise | Fermentierter Löwenzahn |
Bulgur-Gemüse-Füllung (A, C, G, L, M)
21,00 €

Bergacker
Konfierte Urkarotten | Sauerampfer-Emulsion |
Sanddorn | Gepuffter Buchweizen |
Fermentierter Honig (A, C, G, L)
20,00 €



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

SUPPE / EINTOPF

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

Waldkraft
Klare Pilzconsommé | Gefüllte Teigtaschen |
Kräuteröl (A, C, G, L)
15,00 €

HAUPTSPEISEN

Dunkle Alm
Rosa gebratenes Rinderfilet vom Südtiroler Rind |
Schwarzer Knoblauch-Jus | Zwiebelrelish |
Gefüllte Kartoffel | Glasiertes Gemüse (A, C, G, L, M, O)
39,00 €

Wacholderwind
Zanderfilet, über Wacholder gedämpft
Senf-Beurre blanc | Eingelegte Senfsaat |
Lauwarmer Linsensalat (D, L)
32,00 €

Ursprung
Bohnen - Gemüsepatte | 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 €

Aries Sommer
Skyr-Mousse | geeiste Zitronenverbene |
Erdbeeren | Weizen-Crumble (A, C, G)
15,00 €

Heimatlaib
Auswahl regionaler Käse | Hausbrot | Chutney
(G, L)
18,00 €