

Der Hof

Sauerteigbrot | Butter | Speck | Rohwurst

Knusprige Tartelette | geschmorte gelbe
Bete | Ziegenkäse-Mousse | eingelegte
Senfsaat | Brunnenkresse

Der Garten

Gazpacho von gerösteten Strauchtomaten
Basilikumöl | Knoblauchbrot-Chips

Das Wasser

Gebeizte, leicht gebläunte Forelle
eingelegte Radieschen | Gurken-Granité | Dill



Feuer und Acker

Südtiroler Entrecôte über Holzkohle gegrillt
Gartenkräuter | Ochsenschwanzjus

Erntekartoffel in Aromabutter
glaciertes Gemüse
geschmolzener Bergkäse | bunter Pflücksalat

Der Spätsommer

Warme Zwetschgen-Tarte mit Thymian
aufgeschlagenes Sauerrahm-Eis
geröstete Haselnüsse | Zitronenverbeneöl



arieshof

Ein Menü zum Entdecken und Teilen.

In mehreren Gängen bringen wir auf den Tisch, was unsere Felder, Gärten und unser Hof gerade hervorbringen.

Manche Gerichte servieren wir individuell, andere kommen in die Mitte des Tisches – zum Teilen, Probieren und gemeinsamen Genießen.

Im Mittelpunkt stehen unsere eigenen, saisonalen Produkte, ergänzt durch sorgfältig ausgewählte Zutaten aus unserer unmittelbaren Umgebung.

So schmeckt jede Jahreszeit anders.

So schmeckt der Arieshof.



arieshof

Unser Hof. Euer Tisch. Farmtable

