

# ARIESHOF À LA CARTE

## STARTERS

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

## KALTE VORSPEISEN

**Rote Bete Tatar**  
Minze | Wildkräuter aus Barbian |  
Meerrettichsorbet (C, G, M)  
15,00 €

**Würziges Beef Tartar vom Südtiroler Rind**  
Kartoffelrösti | Herbstsalat | Nüsse | Pesto  
(A, C, L, O)  
22,00 €

**Gebeizte Südtiroler Forelle**  
Süß-sauer Kürbis | Trauben (D, G, L, M, O)  
17,00 €

## WARME VORSPEISEN

**Mini-Kartoffelnudeln mit Rehragout**  
Preiselbeeren | weißer Pfeffer | schwarzer  
Trüffel | Bauerntopfen (A, C, G, L, M)  
21,00 €

**Cremiger Orzotto**  
gefrorene Weintrauben vom Arieshof |  
Südtiroler Candidum-Käse | gebratener  
Kräuterseitling (A, G, L)  
18,00 €

**Hausgemachte Chitarra**  
glasiertes Kalbsbein | Bergkäse | Senfkörner  
(A, C, G, L, O)  
20,00 €

## SUPPE / EINTOPF

**Kräftige Hühnerbrühe**  
Teigtaschen | Gemüseperlen | Kräuteröl  
(A, C, G, L)  
14,00 €

**Kalbsbeuschel**  
Kümmel | Zitrone | Wintersalat | Blüten  
Vinaigrette (A, G, L, O)  
13,00 €

## HAUPTSPEISEN

**Zweierlei vom Südtiroler Rind**  
(Rosa gebratenes Rib-Eye-Steak | geschmorte Rinderwange)  
Selleriemousseline | Wintergemüse | Kartoffelblätter  
und Sauce Tranche (A, C, G, L, M, O)  
34,00 €

**Kross gebratenes Filet von der Südtiroler  
Lachsforelle**  
auf schwarzen Linsen | geschäumter Steinpilzsud |  
Kohlgemüse (D, L)  
29,00 €

**Vegetarisches pot-au-feu**  
geschmorter Kürbis | Schafskäse | Bohnen |  
Kürbiskernchips | Herbstaromen (A, C, G)  
29,00 €

## DESSERTS

**Honigsoufflé**  
Dreierlei von der Birne (A, C, G)  
16,00 €

**Soufflierter & karamellisierter Kaiserschmarren**  
Brombeerigel | Mascarponeeis | Apfelperlen  
(A, C, G)  
15,00 €

**Käsevariation 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.