

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
Brombeergel | 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.