



Tagesmenü von unserem Küchenteam

SALAT

_____ Römersalat mit Knoblauchdressing und luftigen Focaccia-Würfeln (v) 6

KALTE VORSPEISE

_____ Thunfisch-Tartar mit Wasabi 13

SUPPE

_____ Maiscremesüppchen mit Speckchip 6

WARME VORSPEISE

_____ Kartoffel-Gnocchi in Mozzarella-Fonduta mit Kirschtomaten 15

HAUPTSPEISEN

_____ Tagliata vom Rind mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse 24

_____ Melanzane alla Parmigiana 15

DESSERT

_____ Crème Brûlée 6

KÄSE

_____ Südtiroler Käse Trio* 10

4-Gang-Menü 55

Gedeck 2,50

***Produkt/Gericht aus Südtirol**

(v) vegetarisch

Alle Vorspeisen als größere Portion +4,00

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet. Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos. Nachstehend die Liste der Allergene.



Erntedank im Südtiroler Gasthaus



À la carte von unserem Küchenteam

SALAT

_____ Gartenfrische Salate (v) 7

KALTE VORSPEISEN

_____ Mariniertes Sellerie-Carpaccio mit Bauerntopfen und Peperoni (v) 12

_____ Hausgeräucherte Entenbrust* an Preiselbeer-Meerrettich 15

SUPPE

_____ Speckknödelsuppe* 8

 Kastaniencremesüppchen mit Crème fraîche vom Frischkäse vom Vorderkaserhof* (v) 8

WARME VORSPEISEN

_____ Ravioli vom Pfoßentaler Weichkäse* an Kirschtomaten und Basilikum (v) 15

 Kürbis-Risotto mit getrüffelnder Käsesauce (v) 15

HAUPTSPEISEN

_____ Entrecôte vom Südtiroler Rind* an Duchess-Kartoffeln und Zwiebel 30

_____ Wiener Schnitzel vom Schwein* dazu Röstkartoffeln 26

 „Schnalser Schöpsernes“ * Traditionelles Brat'l vom hauseigenen Lamm 24

_____ Lachsforellenfilet vom Grill an mediterranem Grillgemüse 28

_____ Gegrillter Mamenbert vom Infanglhof* auf Rote Beete Carpaccio (v) 18

DESSERT

_____ Original Schnalser Schneemilch* 8

_____ Apfelstrudel mit Vanillesoße* 7

_____ Vanilleeis mit heißen Himbeeren 7



Der Aperitif

„Veneziano“
(Aperol, Prosecco, Soda, Orange)
€ 6,00 / Glas

Die Weine Helmuth empfiehlt

Der Weiße

Kerner „Schönegg“
Weingut Rebhof, Kastelbell
0,75Lt. € 31,50

Der Rote

Blauburgunder Riserva 2020
Weingut Lehengut, Kastelbell
0,75Lt. € 36,00

Unsere offenen Weine

Prosecco oder Rosé Oberraindlhof 1/8 € 5,50

Rosé
Glas Rosato, Pilandro Desenzano 1/8 € 5,00

Weiss
Gewürztraminer, Tramin 1/8l € 6,50
Riesling Falkenstein, Naturns 1/8l € 7,50
Sauvignon "Stern", Kellerei Kaltern 1/8l € 6,50
Oberraindlhof Selection „
"La Contessa", Manincor 1/8l € 7,50
Lugana Tere Crea, Pilandro Desenzano 1/8l € 6,00

Rot
Cult Wein „Le Teste Matte“, P. Dipoli 1/8l € 8,00
Südtiroler Gasthaus Exklusiv „Insriger“ 1/8l € 6,00
Oberraindlhof Selection
„Il Conte“, Manincor 1/8l € 8,00
Lagrein „Kristan“, Bozen, Egger&Ramer 1/8l € 7,00
Merlot, „Huberfeld“ Kellerei St. Pauls 1/8l € 6,50
Pinot noir „Luzia“ Kellerei St. Pauls 1/8l € 6,50
„Malavoglia“ Ripasso, Cà La Bionda 1/8l € 8,00

Süss
Vinsanto, Castello di Cacchiano 5 cl € 10,00
„Merlino“ Pojer & Sandri 5 cl € 6,00



Genuss am Freitag, 18. Oktober 2024

Guten Appetit
wünscht Familie Raffener
und das Oberraindlhof-Team

**HISTORIC
SOUTH TYROL**

Botschafter zeitloser Gastlichkeit.