



Serata Tirolese
dal nostro Chef Gunter e il Suo team

INSALATA

_____ Insalata di crauti con speck* 6

ANTIPASTO

_____ Piatto affumicati tirolesi* 13

ZUPPA

_____ Consommé con frittatine* 6

PRIMO PIATTO

_____ Canederli ai spinaci
con formaggio stagionato e burro fuso (v)* 15

SECONDI PIATTI

_____ Arrosta d'agnello nostrano
con patate 24

_____ "Spätzle" al formaggio
con cipolla fritta* (v) 15

DOLCE

_____ "Kniakiachl" (tipo ciambella) con marmellata
di mirtilli rossi 6

FORMAGGIO

_____ Trio di formaggi dell'Alto Adige* 10

Menu a 4 portate 55
Coperto 2,50

***Prodotto/piatto dell'Alto Adige
(v) vegetariano**

Ogni primo piatto più abbondante +4,00

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE. Se determinate sostanze o prodotti vi causano allergie o intolleranze, vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale al momento dell'ordine. Saranno lieti di fornirvi informazioni precise. Di seguito è riportato l'elenco degli allergeni.



Specialità culinarie
della pecora
della Val Senales
07. - 29.09.2024



**MICHELIN
2024**

À la carte dal nostro team della cucina

INSALATA

_____ Insalata mista (v) 7

ANTIPASTI

_____ Carpaccio di sedano marinato,
con ricotta contadina e peperoni (v) 12

_____ Petto d'anatra affumicato*
con rafano ai mirtilli 15

ZUPPA

_____ Canederlo allo speck in brodo* 8

PRIMI PIATTI

_____ Ravioli, ripieni con formaggio
della Val di Fosse con ciliegine e basilico (v) 15

 Pasta della Val Senales
con ragù d'agnello nostrano* 18

 Mezzelune ripieni di carne
d'agnello nostrano* 15

SECONDI PIATTI

_____ Entrecôte di manzo*
con patate duchesse e cipolla 30

 Fegato e rognone d'agnello
della Val Senales 24

_____ Bistecca di maiale alla milanese*
con patate arrostate 26

_____ Filetto di trota salmonata
con verdura mediterranea 28

_____ Mamenbert grigliato dal maso Infangl*
su carpaccio di rapa rossa (v) 18

DOLCI

_____ Neve e latte della Val Senales* 8

_____ Strudel di mele con salsa alla vaniglia* 7

_____ Gelato di vaniglia con lamponi caldi 7



L'aperitivo

Prosecco Rosé Oberraindlhof
imbottigliamento speciale
€ 5,50 / bicchiere

I vini

Helmuth consiglia

Il bianco

Riesling "Lehengut"
Tenuta Lehengut, Castelbello
0,75Lt. € 36,00

Il rosso

Mitterberg Rot „Le teste matte“
Tenuta Peter Dipoli, Egna
0,75Lt. € 42,00

Nostri vini sfusi

Prosecco oppure Rosé Oberraindlhof 1/8 € 5,50

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

Bianchi
Gewürztraminer, Termeno 1/8l € 6,50
Riesling Falkenstein, Naturno 1/8l € 7,50
Sauvignon "Stern", Cantina Caldaro 1/8l € 6,50
Oberraindlhof Selection „
"La Contessa", Manincor 1/8l € 7,50
Lugana Tere Crea, Pilandro Desenzano 1/8l € 6,00

Rossi
Vino Cult „Le Teste Matte“, P. Dipoli 1/8l € 8,00
Südtiroler Gasthaus Exclusiv „Insriger“ 1/8l € 6,00
Oberraindlhof Selection
„Il Conte“, Manincor 1/8l € 8,00
Lagrein „Kristan“, Bolzano, Egger&Ramer 1/8l € 7,00
Merlot „Huberfeld“ Cantina St. Pauls 1/8l € 6,50
Pinot noir „Luzia“ Cantina St. Pauls 1/8l € 6,50
„Malavoglia“ Ripasso, Cà La Bionda 1/8l € 8,00
Dolci
"Tre Filer", Ca' dei Frati 5 cl € 5,00
„Merlino“ Pojer & Sandri 5 cl € 6,00



Buongustai nel giorno di lunedì,
16 settembre 2024

Buon appetito,
famiglia Raffeiner e il team dell'Oberraindlhof

**HISTORIC
SOUTH TYROL**

Ambasciatori di un'ospitalità senza tempo.