



Tagesmenü von unserem Küchenteam

SALAT	
_____ Eisbergsalat, Datteltomaten, Walnüsse und Ziegenfrischkäse (v)	6
KALTE VORSPEISE	
_____ Melone mit Rohschinken, Parmesanraspeln und Thymian	13
SUPPE	
_____ Karottencremesuppe mit Paarlbrotschips (v)	6
WARME VORSPEISE	
_____ Tagliatelle mit Lammragout*	15
HAUPTSPEISEN	
_____ Truthahnmedaillons an Zitronensoße, mit Bratkartoffeln und Zwiebel	24
_____ Spinatspätzle auf Käsefonduta* (v)	15
DESSERT	
_____ Ricotta-Honig-Parfait* mit gebrannten Mandeln	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

„Estate“

(Prosecco, Passionsfrucht, Orangensaft,
Zitronensaft, Soda)

€ 7,00 / Glas

Die Weine

Helmuth empfiehlt

Der Weiße

Lugana TereCréa

Pilandro, Desenzano

0,75Lt. € 27,00

Der Rote

„Nebbiolo“ Langhe

Piero Benevelli

0,75 Lt. € 34,50

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 Samstag, 09. November 2024

Guten Appetit
wünscht Familie Raffener
und das Oberraindlhof-Team

**HISTORIC
SOUTH TYROL**

Botschafter zeitloser Gastlichkeit.