



Menu del giorno dal nostro team della cucina

INSALATA

_____ Insalata romana con dressing all'aglio e cubetti di focaccia 6

ANTIPASTO

_____ Tartar di tonno con wasabi 13

ZUPPA

_____ Crema al mais con chip di speck* 6

PRIMO PIATTO

_____ Gnocchi di patate con fonduta di mozzarella e pomodori ciliegine 15

SECONDI PIATTI

_____ Tagliata di manzo con patate al rosmarino e verdura grigliata 24

_____ Melanzane alla Parmigiana 15

DOLCE

_____ Crème brûlée 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.



Raccolta nelle locande sudtirolesi



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

 Zuppa cremosa alle castagne con crème fraîche di formaggio fresco del maso Vorderkaser 8

PRIMI PIATTI

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

 Risotto di zucca con salsa di formaggio tartufato (v) 15

SECONDI PIATTI

_____ Entrecôte di manzo* con patate duchesse e cipolla 30

_____ Bistecca di maiale alla milanese* con patate arrostate 26

 Arrosto d'agnello nostrano con patate* 24

_____ 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

„Veneziano“
(Aperol, Prosecco, Soda, Arancia)
€ 6,00 / bicchiere

I vini

Helmuth consiglia

Il bianco

Kerner „Schönegg“
Tenuta Rebhof, Castebello
0,75Lt. € 31,50

Il rosso

Blauburgunder Riserva 2020
Cantina Lehengut, Castebello
0,75Lt. € 36,00

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



Buongusto a venerdì,
18 ottobre 2024

Buon appetito,
famiglia Raffeiner e il team dell'Oberraindlhof

**HISTORIC
SOUTH TYROL**

Ambasciatori di un'ospitalità senza tempo.