

TURMWIRTS KLASSIKER

TATAR VOM RIND XO „VÖLSE
RIND“



Pfifferlinge, Preiselbeeren und
Petersilien-Moos

18

WEINBERGSCHNECKEN
BOURGUIGNON ALLA STEPHAN

6 Schnecken

18

LEBERKNÖDEL

auf weißem Rübensalat und
Schnittlauch

12

KALBSFILET ROSSINI

dazu sautiertem Spinat und
Kartoffelmedaillon

36

A LA CARTE

ANTIPASTI

„WINTERSPARGEL“ UND 60°
GEKOCHTES EIVOM GATSCHHOF

mit Melano Trüffel

22

BUTTERMAKRELE LEICHT
GERÄUCHERT

mit glasierter gelber und roter Bete und
leichter Meerrettichsauce

20

REH „BATTUTA“

mit süß-sauer marinierten Radieschen
und Rosinen Vinschgerle

21

„SCALOPPA“ VON FOIE GRAS UND
ROTEM THUNFISCH

mit Apfelkompott und Sichuan-Pfeffer

25

SUPPEN

TORTELLINI GEFÜLLT MIT
„STRACOTTO“ VON DER ALTEN
VÖLSE RIND „XO“

in Rinder-Consommé

16

BISQUE VON KRUSTENTIEREN

dazu Garnele in Kataifi Teig

16

TRÜFFEL

Dieses Symbol kennzeichnet Gerichte, die sich hervorragend mit
frischem Trüffel kombinieren lassen.

TRÜFFEL „MELANO“

Preis pro Gramm

3,00 €

VOR SPEISE

RISOTTO CARNAROLI
MIT ROTER BETE

und Trentingranat

18

SCHLUTZKRAPFEN AUS
BOCKSHORNMEHL UND „PASTA GIALLA“
gefüllt mit Gorgonzola „dolce“ dazu
gewürfelte Birnen

19

„SFOGLIATINE“ GEFÜLLT MIT RAGOUT
VON DER ALTEN VÖLSE RIND „XO“

und Käsesauce

19

TAGLIOLINI

mit kandierter Zitrone und Calamari

20

GESCHMORTE SCHWEINEBACKE
IN PINOT NOIR „CORAX“

mit Selleriepüree und karamellisierte
Schalotte

32

RINDSFILET MIT MARKKRUSTE

mit Kartoffelgratin

36

HAUPT SPEISE

STRUDEL MIT „WINTERSPARGEL“

dazu Radicchio Tardivo mariniert in Balsamico

25

SCHWERTFISCH „BOLLITO“
mit Mangold und „Puntarelle“

33

ENTENBRUST MIT HONIG MARINIERT

mit Rote Bete Kraut vom Gatschhof und
Kartoffel „Panzelen“

34

WÜRFEL VOM REH IN DER
LANGPFEFFERSAUCE

mit Kartoffel-Petersilien Püree und Rosenkohl

34

GESCHMORTE SCHWEINEBACKE
IN PINOT NOIR „CORAX“

mit Selleriepüree und karamellisierte
Schalotte

32

RINDSFILET MIT MARKKRUSTE



mit Kartoffelgratin

36

DAS VÖLSE RIND „XO“ zeichnet sich dadurch aus, dass

sie mindestens zehn Jahr alt wurde und ihre Sommer auf den
Weiden des Schlers verbringen durfte. Das Fleisch dieser Tiere ist
besonders schmackhaft und von besonderem Charakter – eine wahre Rarität.

DES SERT

GRIESSCHUPFNUDEL
MIT MOHN UND ZIMT

mit Kaki und schaumigen Joghurt

13

„FINANZIERA“ MIT MANDELN

mit Ricotta Creme und Clementinen Sauce

13

MOUSSE AUS 70% DUNKLER
SCHOKOLADE VALRHONA

mit Kastanien und Karamelleis

13

„CREMOSO“ VOM KÜRBIS

mit Bratapfelsorbet

13

SÜDTIROLER KÄSEVARIATION VON
UNSEREM KÄSEWAGEN

hausgemachte Senffrüchte und Chutneys

18