

WEINEMPFEHLUNG

KERNER LUXS

NIKLAS

Voll und rassig im Trunk mit runder Fülle
langanhaltendem, mineralischen Abgang.

38,00 €

TERLANER KЛАSSISCH

PINOT BIANCO | CHARDONNAY | SAUVIGNON BLANC

TERLAN

WEISSBURGUNDER | CHARDONNAY | SAUVIGNON BLANC

Auch am Gaumen ist die Pfirsicharomatik sehr stark
präsent und macht den Terlaner lebendig. Der
facettenreiche, strukturierte Geschmack wird von
einem Wechselspiel aus Frische und Mineralität aber
gleichzeitig auch einer tollen Länge gekennzeichnet.

40,00 €

BLAUBURGUNDER BACHGART

KLAUS LENTSCH

Duft nach roten Beeren und Kirschen, sowie
Gewürznoten. Weicher, runder Geschmack;
ausgewogener, mittelkräftiger frischer Abgang mit
feinwürzigem Gerbstoff

44,00 €

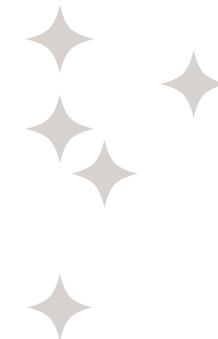
WASSERAUSWAHL

MERANER MINERALWASSER 0,75 l 5,50 €
still oder medium

SAN PELLEGRINO/PANNA 0,75 l 5,70 €
prickelnd / still

VÖLLANER QUELLWASSER 0,70 l 3,90 €

KULINARIK ERLEBEN



DINNER À LA CARTE

Es geht darum, die Detailverliebtheit an die Spitze zu treiben. Geschmackskombinationen zu perfektionieren. Die schönsten lukullischen Symbiosen zu schaffen.

- Küchenchef Arnold Nussbaumer



Donnerstag, 24. Juli 2025

ALPIANA

Tiroler ABEND

GARTENFRISCHE SALATE
am Buffet

VORSPEISE

opt.  KALBSSTELZEN CARPACCIO
Kürbis | Schüttelbrot |
Radieschensalat

 SELLERIE-APFEL SMOOTHIE

WARMER VORSPEISE

opt.  TERLANER WEISSWEIN-
SÜPPCHEN
Schnittlauchstangerl |
Rindsgeräuchertes

opt.  „CANCI“
(GADERTALER SPEZIALITÄT)
Pfifferling-Fülle |
Ochsenschwanz | Graukäse

  
Vegan Veggie Gluten
free

opt. = Gerichte können optional glutenfrei
oder vegetarisch bestellt werden. Gerne
berücksichtigen wir auch Ihre speziellen Wünsche.

HAUPTSPEISE

opt.  PASSEIRER SEESAIBLING
leichter Kümmelschaum |
Romanesco | Dinkelkorn

 KARTOFFELRÖSTI
Zupfsalate | Tofu-Pilzsauté

opt.  AM BUFFET SERVIERT

DOPPELTES RÜCKENSTEAK
VOM RIND
Zwiebelsauce |
Petersilienwurzel |
Grenaille Kartoffel

DESSERT

MARILLENKNÖDEL
Zimt Eis | Briochebrösel |
braune Butter Espuma |
Rum-Trester

 TRAMINER REIS
Kirsche | Verbene

AUSWAHL VON
KÄSESPEZIALITÄTEN
am Buffet