

# Gourmetdinner

## vom 24. Juli 2025

Salatbuffet mit frischen Salaten der Saison / Kräutern / Dressings


### VORSPEISEN VOM BUFFET

Bao Bun / Caprese

---

Störfilet mariniert in Rotkohl / Fenchelsalat

---

Crème aus Sonnenblumenkernen / Miso / Hafer-Leinsamen-Cracker / Gemüse-tatar /  
süß-sauer-Sauce 

*Gruner Veltliner 2023 - Weingut Pacherhof*

### SUPPEN

Schwarzwurzelcremesuppe / Zitrone / "Carne Salada"


---

Südtiroler Geflügelconsommé / knackiges Gemüse / Udon-Nudeln 

---

Brombeer-Limetten-Smoothie 

### ZWISCHENGERICHTE

Kalbsleber vom Südtiroler Kalb nach venezianischer Art / Kartoffelrösti /  
karamellisierte Äpfel 

---

Jakobsmuscheln im Kataifi-Mantel / Champagnersauce / Zucchini-Blüten / Südtiroler  
Bergblumen

---

Basilikum-Risotto / veganen Philadelphia / Zitronenpulver / Pinienkerne 

*Weissburgunder Berg 2022 - Weingut Niedrist*




Wellness Healing Menu „The Preidlhof Way“ / vegetarisch / auch für Schwangere geeignet



Regionalität & Nachhaltigkeit – Qualität aus Südtirol



## HAUPTGERICHTE

Das Beste vom Iberico Schwein / Kürbiscrème / Gemüse der Saison / Kirschen /  
gepuffte Gerste 

*Linticlarus Cuvée 2021 - Weingut Tiefenbrunner*

---

Riesengarnelen / lila Kartoffeln aus Naturns / Buttermilch / Avocado / Kurkuma-Tapioka  
*Pinot Grigio Giatl 2022 - Weingut Peter Zemmer*

---

Dreierlei vom Lauch / Knollenselleriecrème / karamellisiertes Popcorn / Gemüsejus 

## KÄSE & OBST

Käseauswahl vom Buffet / diverse Chutneys / hausgemachtes Nussbrot

---

Frisches Obst vom Buffet

## DESSERTS VOM BUFFET

Süße Köstlichkeiten aus unserer Patisserie vom Buffet  
*Nosside 2022 - Weingut Statti*

*Weinbegleitung 4 Gläser Fleischgang: € 38,60*

*Hauseigenes sauerstoffangereichertes Quellwasser 0,5lt: € 3,00*

*Hauseigenes sauerstoffangereichertes Quellwasser 0,5lt: € 3,00*



Wellness Healing Menu „The Preidlhof Way“ / vegetarisch / auch für Schwangere geeignet

Regionalität & Nachhaltigkeit – Qualität aus Südtirol




## ZUSATZ-AUSWAHL AN KLASSISCHEN HAUPTGERICHTEN

Südtiroler Kartoffelteigtaschen / leicht geräucherter Ricotta / Aubergine / Basilikumcreme  
/ Auberginen-Chips (vegetarisch) 

---

Südtiroler Kräuterknödel / Stilfser Käse / Vinschgauer Almkräuter / Schüttelbrot-Crunch  
(vegetarisch) 

---

Risotto mit mediterranen Kirschtomaten / Majoransauce / Taggiasca-Oliven / Kapern  
(vegan) 


---

Rahmgulasch vom Almochen / Südtiroler Pressknödel / Pilze 

---

Wienerschnitzel vom Kalb / Pommes Frites / Preiselbeermarmelade

---

Hirschrücken vom Südtiroler Hirsch / Kartoffelpüree / Rotkohl mit Lagrein & Südtiroler  
Apfel / Erdbeergelee von Marteller Erdbeeren 

---

Angusfilet / Trüffeljus / traditioneller frittierter Gnocco / Kräuterseitlinge / Südtiroler  
Wildkräuter  
(Aufpreis 25,00€)

---

## ZUSATZ-AUSWAHL AN DESSERTS

Sorbet-Tris

---

Marillen-Topfen-Tarte mit Vinschgauer Marillen / Sauerrahmeis 

## GERNE HABEN SIE AUCH DIE MÖGLICHKEIT, IHRE FREUNDE ZU UNS EINZULADEN

Frühstücksbuffet € 39,00  
für Geladene unserer Gäste € 29,00

Vitalbuffet € 39,00  
für Geladene unserer Gäste € 29,00

7 Gang Gourmet-Dinner € 95,00  
für Geladene unserer Gäste € 75,00



# WELLNESS HEALING GOURMET MENÜ

„The Preidlhof Way“ – vegetarisch – frei von Laktose, raffiniertem Zucker und Gluten

The Preidlhof Way, unsere Gesundheits- und Glücks-Philosophie, verbindet Genuss und Vergnügen mit Optimierungen des Lebensstils und der Selbstentwicklung. Das Wellness Healing Menü wurde von unserem passionierten und engagierten Küchenchef Angelo und unserem Arzt Dr. Angerer entwickelt. Ein Gourmet-Erlebnis aus mediterraner Küche und basischer Ernährung.

Salatbuffet mit frischen Salaten der Saison / Kräutern / Dressings

## Vorspeise vom Buffet

Creme aus Sonnenblumenkernen/ Miso / Hafer-Leinsamen-Cracker / Gemüsetatar / süß-sauer-Sauce

## SUPPE

Brombeer-Limetten-Smoothie

## ZWISCHENGERICHT

Basilikum-Risotto / veganen Philadelphia / Zitronenpulver / Pinienkerne

## HAUPTGERICHT

Dreierlei vom Lauch / Knollenselleriecreme / karamellisiertes Popcorn / Gemüsejus



## KÄSE & OBST

Käseauswahl vom Buffet / diverse Chutneys / hausgemachtes Nussbrot

Frisches Obst vom Buffet

## DESSERT

Ananasravioli / Kamille / Gel von schwarzen Johannisbeeren / Hafereiscreme

*Hauseigenes sauerstoffangereichertes Quellwasser 0,5lt: € 3,00*

Dieses spezielle Menü hilft bei:

Verbesserung der Schlafqualität, Verringerung von Entzündungen,  
Gewichtsreduktion, Entgiftung des Körpers

Steigerung Ihres Wohlbefindens und Glücks

