



arieshof

in flow with nature

FARM TO TABLE RESTAURANT



3 Gänge: Sie wählen drei Gerichte à la carte aus 56,00 € | Person

Überraschungsmenü: lassen Sie sich von unserer Küche überraschen 69,00 € | Person

Weinbegleitung: drei perfekt abgestimmte Gläser Wein zu Ihrem Menü 20,00 € | Person

Allergene

A Gluten	B Krebstiere	C Eier
D Fisch	E Nüsse	F Soja
G Milch	H Schalenfrüchte	L Sellerie
M Senf	N Sesamsamen	P Lupinen
O Schwefeldioxid und Sulphite		R Weichtiere

Gäste mit Allergien und Unverträglichkeiten werden gebeten, sich an das Servicepersonal zu wenden, da wir gerne darauf eingehen und Ihnen passende Speisen anbieten.

ARIESHOF À LA CARTE

STARTERS

Arieshof Häppchen (A, G, M, E, L)
6,00€

KALTE VORSPEISEN

Rote Bete Tatar
Minze | Wildkräuter aus Barbian |
Meerrettich-Sorbet (C, G, M)
15,00€ ✓

Würziges Beef Tartar vom Südtiroler Rind
Senfeis | Gartengrün | Trüffel Pommes
von der eigenen Kartoffel (A, C, L, O)
22,00€

Gebeizte Südtiroler Forelle
Kürbis süß-sauer | Trauben | Nüsse
(D, G, L, M, O)
17,00€

WARME VORSPEISEN

Gebrannte Schupfnudeln mit Rehragout
Preiselbeeren | weißer Pfeffer | Bauerntopfen
(A, C, G, L, M)
21,00€

Kartoffelrösti mit gebratenen Pilzen vom Moos
Spinat | Sauce Hollandaise | pochiertes Ei
(A, C, G, M, O)
19,00€ ✓

Cremiger Orzotto mit gefrorenen Weintrauben vom Arieshof
Südtiroler Candidum Käse | gebratener
Kräutersaitling
(A, G, L)
18,00€ ✓

Hausgemachte Chitarra mit glaciertem Kalbsbein
Bergkäse | Senfkörner
(A, C, G, L, O)
20,00 €

SUPPE / EINTOPF

Kräftige Hühnerbrühe mit Teigtaschen
Gemüseperlen | Kräuteröl
(A, C, G, L)
14,00€

Saure Suppe mit Kümmel
Zitrone und Wintersalat | Blüten Vinaigrette
(A, G, L, O)
13,00€

HAUPTSPEISEN

Zerlei vom Südtiroler Rind
Rosa gegrillter Rücken | Geschmorte Schulter |
Sellerie Mousseline | Wintergemüse | Kartoffelblätter |
Sauce Tranche
(A, C, G, L, M, O)
34,00€

Gebratenes Südtiroler Lachforellensteak
im Wurzelgemüsesud | Salzkartoffel
(D, L)
28,00€

Blätterteig Paté mit Ackergemüse
Artischocken-Humus | Schwarzen Linsen | allerlei
Grünes
(A, G, L)
26,00€ ✓

DESSERTS

Topfensoufflé im gelierten getrockneten Himbeersud
Gavotte mit geeistem Creme Brûlée
(A, C, G)
16,00€

Soufflierter & karamellisierter Kaiserschmarren
Brombeergel | Mascarponeeis | Apfelperlen
(A, C, G)
15,00€

Käse Variation von Südtirol Bergbauernhöfen und Affineuren
hausgemachtes Chutney
(G, L)
18,00€

Der größte Teil unserer Produkte, stammt aus der hauseigenen Produktion. Kleine Mengen beziehen wir von unserem Partnerhof in Frankreich.

