

Gourmetdinner

del 27 Luglio 2026

Buffet d'insalate fresche di stagione / erbe / dressings

ANTIPASTI DAL BUFFET

Carpaccio di agnello altoatesino / salsa verde / spaghetti di riso soffiati



Insalata di anguria / feta / cipolla di Tropea / rucola

Budino ai semi di chia / origano / pomodorini confit



Pinot Grigio 2025 - Tenuta Alois Lageder

ZUPPE

Crema di melanzana arrosto / crumble alla pizzaiola

Consommè di manzo / celestina all'erba cipollina



Ajo blanco al melone estivo / pralina alle mandorle



PRIMI PIATTI

Bigoli al torchio al ragù di anatra / gel di arancia / formaggio altoatesino



Pennoni alla Vodka / salmone affumicato homemade / aneto

Arancini di riso allo zafferano fatto in casa / formaggio vegetale / spinaci / salsa ai porri



Müller Thurgau 2024 - Tenuta Castel Juval



Wellness Healing Menu "The Preidlhof Way" / vegetariano / adatto per donne incinte



Regionale e sostenibile – qualità dell'Alto Adige



SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo Dry Aged 45 gg by Preidlhof / soffice di patata / erbe di campo / cardoncelli 
Iugum 2019 - Tenuta Peter Dipoli

Filetto di sgombrò / salsa al rafano / cous cous alla curcuma / broccoli
Viel Anders 2021 - Tenuta Röckhof

Burrito messicano / salsa Cheddar vegetale / patatine fritte di patate dolci



FRUTTA & FORMAGGIO

Scelta di formaggi dal buffet / diversi tipi di chutneys / pane alle noci fatto in casa

Frutta fresca dal buffet

DESSERT

Zuppetta di fragole della Val Venosta / mousse alla panna fresca / lavanda / gelato al basilico

Tiramisù al limoncello / meringa bruciata / limone candito

Lingotto di cioccolati bicolore / sfoglia vetrificata / riduzione di rapa rossa



Kerner Nectaris 2022 - Cantina Valle Isarco

Vini corrispondenti 4 bicchieri (pesce): € 34,20

Vini corrispondenti 4 bicchieri (carne): € 37,40

Acqua di montagna arricchita d'ossigeno 0,5l: € 3,00



Wellness Healing Menu "The Preidlhof Way" / vegetariano / adatto per donne incinte

Regionale e sostenibile – qualità dell'Alto Adige



SCELTA DI SECONDI PIATTI CLASSICI AGGIUNTI

Canederli altoatesini di formaggio alle erbe delle Alpi / salsa al Riesling / terra di segale (Vegetariano) 

Risotto Carnaroli agli asparagi / salsa al limone di Amalfi / polvere di pomodoro (plant-based)  

Spätzle paglia e fieno / fonduta di formaggio Stelvio / homemade speck 

Polpette di manzo altoatesino / purè di patate / carote baby / salsa ai funghi 

Cotoletta Viennese / patate fritte / mirtilli rossi 

Spezzatino di vitello altoatesino alla panna / Schupfnudeln / cardoncelli 

Filetto di Angus / frittella di mais al rosmarino / erbette di stagione (supplemento aggiuntivo 25€)

SCELTA DI DOLCI AGGIUNTI

Tris di sorbetti

Tris di gelati

Tiramisù classico "Preidlhof style" con inserto liquido / il suo gelato / salsa al cacao

VOLENTIERI AVETE LA POSSIBILITÀ DI INVITARE I VOSTRI AMICI

Buffet della colazione € 39,00
per gli invitati dei nostri clienti € 29,00

Buffet vitale € 39,00
per gli invitati dei nostri clienti € 29,00

Cena gourmet a 7 portate € 95,00
per gli invitati dei nostri clienti € 75,00



WELLNESS HEALING GOURMET MENÙ

„The Preidlhof Way“ - vegetariano - senza lattosio & zucchero raffinato & glutine

The Preidlhof Way, la nostra filosofia di soggiorno, bilancia piacere e cura per rendere la tua permanenza in hotel un'occasione di crescita e sviluppo personale, oltre che di svago e divertimento. Il Wellness Healing Gourmet Menu è stato ideato da Angelo, il nostro pluripremiato Chef e il Dr. Alexander Angerer.

Buffet d'insalate fresche di stagione / erbe / dressings

ANTIPASTO DAL BUFFET

Budino ai semi di chia / origano / pomodorini confit

ZUPPA

Ajo blanco al melone estivo / pralina alle mandorle

PRIMO PIATTO

Arancini di riso allo zafferano fatto in casa / formaggio vegetale / spinaci / salsa ai porri

SECONDO PIATTO

Burrito messicano / salsa Cheddar vegetale / patatine fritte di patate dolci

FRUTTA & FORMAGGIO

Scelta di formaggi dal buffet / diversi tipi di chutneys / pane alle noci fatto in casa

Frutta fresca dal buffet

DESSERT

Lingotto di cioccolati bicolore / sfoglia vetrificata / riduzione di rapa rossa

Acqua di montagna arricchita d'ossigeno 0,5l: € 3,00

Questo menu speciale aiuta a:

migliorare la qualità del sonno, abbassare l'infiammazione, ridurre il peso, disintossicare il corpo

aumenta il suo benessere e la sua felicità

