

Gourmetdinner

vom 27. Juli 2026

Salatbuffet mit frischen Salaten der Saison / Kräutern / Dressings

VORSPEISEN VOM BUFFET

Südtiroler Lamm-Carpaccio / Grüne Sauce / gepuffte Reismudeln



Wassermelonen-Feta-Salat / rote Tropea Zwiebel / Rukola

Herzhafter Chiasamen-Pudding / Oregano / Tomatenconfit



Pinot Grigio 2025 - Weingut Alois Lageder

SUPPEN

Geröstete Auberginencremesuppe / Crumble nach Pizzaiola-Art

Rinderconsommé / Schnittlauch-Frittaten



Weißer Melonen-Gazpacho / Mandelpraline



ZWISCHENGERICHTE

Bigoli Pasta / Entenragout / Orangengelee / Südtiroler Käse



Penne / Wodka Sauce / Hausgeräucherter Lachs / Dill

Hausgemachte italienische "Arancini": Gefüllte & gebackene Reisbällchen / Safran / Käse (plant based) / Spinat / Lauchsauce



Müller Thurgau 2024 - Weingut Castel Juval



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



Regionalität & Nachhaltigkeit – Qualität aus Südtirol



HAUPTGERICHTE

Tagliata vom Rind "dry aged" aus dem Preidlhof Reifeschrank (45 Tage) / Kartoffelpüree /
Kräuter aus dem Preidl-Kräutergarten / Kräuterseitlinge 
Iugum 2019 - Weingut Peter Dipoli

Makrelenfilet / Meerrettichsauce / Couscous / Kurkuma / Brokkoli
Viel Anders 2021 - Weingut Röckhof

Mexikanischer Burrito / Cheddar-Käsesauce (plant based) / Süßkartoffel-Pommes



KÄSE & OBST

Käseauswahl vom Buffet / diverse Chutneys / hausgemachtes Nussbrot

Frisches Obst vom Buffet

DESSERTS

Kaltes Erdbeersüppchen von Marteller Erdbeeren / Sahnemousse / Lavendel /
Basilikumeis 

Limoncello-Tiramisú / flambierte Meringue / kandierte Zitrone

Zweierlei Schokolade / krokanter Blätterteig / Rote-Beete-Reduktion
Kerner Nectaris 2022 - Kellerei Eisacktal



Weinbegleitung 4 Gläser Fischgang: € 34,20

Weinbegleitung 4 Gläser Fleischgang: € 37,40

Hauseigenes sauerstoffangereichertes Quellwasser 0,5l: € 3,00



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



Regionalität & Nachhaltigkeit – Qualität aus Südtirol



ZUSATZ-AUSWAHL AN KLASSISCHEN HAUPTGERICHTEN

Südtiroler Käseknödel mit Alpenkräutern / Rieslingsauce / Schüttelbrot-Crumble
(vegetarisch) 

Carnaroli-Risotto / Spargel / Sauce von der Amalfi-Zitrone / Tomatenpulver
(plant-based)  

Duo von Südtiroler Spätzle / Fonduta vom Stilfser Käse / hausgeräucherter Speck 

Südtiroler Fleischkrapfen vom einheimischen Rind / Kartoffelpüree / Babykarotten / Schwammerlsauce 

Wienerschnitzel vom Kalb / Pommes Frites / Preiselbeermarmelade 

Südtiroler Kalbsrahmgeschnetztes / Schupfnudeln / Kräuterseitlinge 

Angusfilet / gebackene Maistaler mit Kräutern aus dem Preidl Kräutergarten
(Aufpreis 25,00€)

ZUSATZ-AUSWAHL AN DESSERTS

Sorbet-Tris

Eis-Tris

Tiramisù "Preidlhof Style" mit flüssigem Kern / Eis / Kakaosauce

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

Herzhafter Chiasamen-Pudding / Oregano / Tomatenconfit

SUPPE

Weißer Melonen-Gazpacho / Mandelpraline

ZWISCHENGERICHT

Hausgemachte italienische "Arancini": Gefüllte & gebackene Reisbällchen / Safran / Käse (plant based) / Spinat / Lauchsauce

HAUPTGERICHT

Mexikanischer Burrito / Cheddar-Käsesauce (plant based) / Süßkartoffel-Pommes

KÄSE & OBST

Käseauswahl vom Buffet / diverse Chutneys / hausgemachtes Nussbrot

Frisches Obst vom Buffet

DESSERT

Zweierlei Schokolade / krokanter Blätterteig / Rote-Beete-Reduktion

Hauseigenes sauerstoffangereichertes Quellwasser 0,5l: € 3,00

Dieses spezielle Menü hilft bei:

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

Steigerung Ihres Wohlbefindens und Glücks

