MENU

Aperitif | per glass

Ca del Bosco Franciacorta Cuvee Prestige

Der Cuvée Prestige Franciacorta hat eine brillante hellgelbe Farbe. Duft nach reifen Pfirsiche, Äpfel und feinen Blütenaromen. Im Geschmack ist er elegant strukturiert mit harmonischer Säure.

11,-

Weinempfehlung | by Sommelièr Milan

Sylvaner Praepositus
Kellerei Neustift

Farbe: strohgelb mit grünen Einstichen
Aromen: reifer Apfel, Walnuss, Birne, Orangenschale
Geschmack: intensive Früchte, dezente Säure, feine Würze

41,-

Merlot Gant
Kellerei Andrian

Tiefgründige Merlot Riserva mit vielschichtigem Bouquet, das an getrocknete Früchte, Waldhimbeeren, Brombeeren und Tabak erinnert. Am Gaumen sehr dichte Frucht, kräftiger Körper und geschliffenes Tannin.

89,-

Bierempfehlung | by Gastgeber Stefan

Colonial IPA

Batzen Bräu Bozen | India Pale Ale | 6,9%

Kräftiges, kupferfarbenes India Pale Ale mit intensiven Zitrus- und Kräuternoten. Trocken, bitter und aromatisch. Passt perfekt zu würzigen Speisen, gegrilltem Fleisch oder reifem Hartkäse.

8,-

Das Wasser entspringt der Quelle auf dem Völlaner Joch. Durch eine hauseigene Anlage von **BWT** wird das Wasser mineralisiert und mit Spurenelementen angereichert. So erhalten wir bestes, lokales Mineralwasser und entlasten gleichzeitig die Umwelt durch wegfallende Lieferungen von Leergut.

Tomatensalat
Burrata I eingelegte Tropea-Zwiebeln I Balsamico-Dressing

Honigmelone
Büffelmozzarella I hausgemachte Grissini I Maracuja I Avocado

oder

Hausgemachte Taglierini
Garnelen I Safran I Chili I Oliven

oder

Rinderkroketten
Erbsen I Schnittlauch

Consommé
Trüffelperlen I Gemüse I Nudeln

oder

Waldfrüchte I Drink

Das Beste von Kichererbsen
Koriander I Kreuzkümmel I Créme Fraîche

oder

Geschmorter Entenschlegel
Madeirajus I Bratapfel I Zimt I Stampfkartoffeln I Karotten

oder

Lachsforellenfilet aus dem Passeiertal
Beurre Blanc I Dill I Stampfkartoffeln I Karotten

Griespudding
Sauerkirschen I Haselnuss

oder

Brombeersorbet
Baileys I Blätterteiggrissini

Regionale Käseauswahl

vegetarisch

Der Waldhof | 23. Mai 2025