

Aperitif | per glass

Ca del Bosco Franciacorta Cuvee Prestige

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

11,-

Weinempfehlung | by Sommelier Milan

Kerner Praepositus
Kellerei Neustift

Ein frischer, trockener, fruchtiger, blumiger Weißwein mit viel Rasse, der sich durch seine schöne Fülle auszeichnet.

40,-

Cabernet Mumelter Riserva
Kellerei Bozen

Das Bouquet vereint die Aromen einer Vielzahl kleiner dunkler Beeren: Johannisbeere, Kirsche, Brombeere und Zwetschge mit würzigen Noten wie Pfeffer und Tabak. Am Gaumen elegant, dicht und harmonisch mit großer Struktur. Hallt lange nach.

59,-

Bierempfehlung | by Gastgeber Stefan

Isaac

Baladin Brauerei Turin | Belgisches Weizen | 5,0%

Leichtes, obergäriges belgisches Weizen mit Aromen von Zitrus, Gewürzen und weißen Blüten. Frisch, weich und fein würzig im Abgang. Passt ideal zu Fischgerichten, Ziegenkäse oder sommerlichen Salaten.

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.

MENU

Salatteller aus unserem „Market Garden“
Topfen vom Infanglhof | Himbeerdressing
geröstete Cashewnüsse



Karamellisierte Focaccia Mille Foglie
Gorgonzola | Cassis | Feigen

G, L

oder

Hausgemachte Taglierini
Curry | Tomaten | Drachenkopf

G, L

oder

Hirschburger „heimisch“ vom Moarhof
gebratener Apfel | Lauchmayonnaise
Preiselbeeren | Rote Beete

G

Rinderessenz
Tafelspitz | Gemüse

oder

Virgin Piña Colada | Drink



Gedämpftes Gemüse
Knuspriger Wan-Tan Cannolo | Kartoffelpüree
Petersilienespuma

G, L

oder

Das Beste vom Wiesenlamm
Kräuterjus | Polenta | Ofenpaprika

G

oder

Heilbutt
Tomatenbutter | Oliven | Polenta | Ofenpaprika

G, L

Schmand-Tartelette
Walderdbeeren aus unserem Waldpark
Zitrone

G, L

oder

Exotische Früchte-Sorbet
Karamell | Kürbiskerne

Regionale Käseauswahl

vegetarisch

gluten= G | laktose= L

Der Waldhof | 11. Juni 2026