



VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



UNSERE VORSPEISEN

Degustation von Südtiroler Käse: Kuh- und Ziegenkäse,
mit Degustation von Konfitüren, Honig und Obst-Senf

€ 18,00



Marinierter und geräucherter Forellen - Carpaccio, Feldsalatmischung, Rote Bete,
Sojamayonnaise, Schwarze Johannisbeerekaviar

€ 18,00



Bauernteller (Aufschnitt) serviert mit Bergbutter,
Meerrettichcreme, Gurken und Gemüse

€ 16,00



Süß marinierter Lachs mit schwarzer Olivenkruste, Kräutersauerrahm, Yuzu-Perlen und
Thymian

€ 23,00



Büffel-Tonnato auf meine Art: Marinierter Büffel - Carpaccio, Thunfischmousse, Essiggurken,
Rucola, Kapernfrucht, Wachtelei, Zitronenpfefferperlen

€ 19,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



UNSERE SALATE

Burrata in Panzanella: Rucola, Cherrytomaten, Gurken, rote Tropea-Zwiebel, Croûtons,

Burratina, Basilikum, Olivenöl

€ 14,00



Knusprig Salat: bunter Salat, panierte Hähnchenstreifen, Speck,

Tomaten und Joghurtsauce

€ 14,00



Bresaola - Lasagnetta: Bresaola, Mischsalat, Mango, knuspriger Grana, Mango-Sphäre

€ 14,00



Mediterranes Poké: Reis, mariniertes Lachs, Gurken, Mais, Obst, Cherrytomaten, Mozzarella,
Oliven, Sonnenblumenkerne

€ 14,00



Rind: Black – Angus - Carpaccio, Rucola, Grana-Splitter, Balsamico-Reduktion, Olivenöl

€ 14,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



UNSERE TATAR

Mediterran: Rindstatar, Olivenöl, Taggiasca - Oliven, Burratacreme (aus Apulien), confierte Cherrytomaten, leicht scharfe Stängelkohlblätter in Öl

€ 24,50

*

Hirsch: mariniertes Hirsch, Himbeer-Essig, geräuchertes rosa Salz, Mango, Olivenöl, Himbeersphäre

€ 25,50

*

Tirol: Lokales Rindstatar, Mini-Käserösti, aufgeschlagenes Olivenöl, Sauerrahmsauce

€ 24,00

*

Classic: Rind, Kapern, Olivenöl, Senf, Sesam-Mayonnaise, Grapefruitkaviar

€ 25,50

*

Sensoriale: Rindstatar, Mandelcreme, Haselnussöl, dunkle Schokoladenerde, gesalzene Karamellsphäre

€ 25,50

*

Lachs: Süß mariniertes Lachstatar, Minz - Gin - Erdbeeren, Geraspelter Balsamico-Essig

€ 25,00

*

Vegetarisch: gekochten Rübentatar, Schnittlauch, Joghurt, Zwiebeln und Kräuteröl

€ 23,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



UNSERE ERSTE GÄNGE

Knödel-Tris (Spinat, Speck und Käse) mit Brühe
oder mit zerlassener Butter, Parmesan und Schnittlauch

€ 15,00



Frische Eier-Tagliolini mit Champignons, Waldpilzen, Blaubeersauce und Gänsefleisch

€ 18,00



Frische Garganelli mit Artischockencreme, Taggiasca-Oliven, Kantabrischen Sardellen,
Kapern

€ 16,00



Tiroler Spätzle mit Wildragout, Rucolastreifen, halbgetrockneten Cherrytomaten

€ 16,00



Tortelli gefüllt mit Oktopus und Kartoffeln glaciert mit Butter und Zwiebeln, confierte Tomate,
Burratacreme

€ 18,00



Risotto aromatisiert mit süßer Zitrone, Basilikumperlen, gebratene Garnelen, Büffeleis

€ 25,00



Schlutzkrapfen gefüllt mit Kartoffeln und Spinat
auf Bergbutter und Salbeisauce

€ 17,00



Cappellacci gefüllt mit Wildschweinragout, Rinderjus, Spargel, Pecorino-Splitter

€ 18,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



UNSERE HAUPTSPESIEN

Tagliata vom Rind mit Rucola, Grana, Tomaten und Kartoffeln

€ 30,00



Paniertes Kaninchenfilet "Milanese" mit Karottencreme, Steinpilzen und violetten Kartoffelchips

€ 26,00



Hirschfilet mit wilder Zichorie, Sardellen, Orange, Kakao Sauce und gegrillte Heidelbeeren

€ 29,00



Knusprige Oktopustentakel mit Salat, Cherrytomaten, Burratina, Zitronenzeste

€ 26,00



Knuspriger Kabeljau mit Limettennote, rote Zwiebel mit Himbeere, Basilikumdressing, Piemonteser Haselnussperlen

€ 20,00



Vegetarisch: Kraut-Apfelsalat, vegetarischer Burger, Spiegelei, Sauerrahmsauce

€ 19,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



KINDERMENÜ

Nudeln mit Tomatensauce, Ragout oder Pesto

€ 8,00



Kartoffel-Gnocchi mit Tomatensauce, Ragout oder Pesto

€ 9,00



Nudeln mit Sahne und Schinken

€ 8,50



Kartoffel-Gnocchi mit Speck-Amatriciana

€ 9,00



Truthahn-Paillard mit Pommes

€ 10,00



Panierte Truthahn-Schnitzel mit Pommes

€ 12,00



Hamburger mit buntem Salat oder Pommes

€ 10,00



Würstchen mit Pommes und Tomaten

€ 9,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



UNSERE HAUSGEMACHTE DESSERTS

Südtiroler Apfelstrudel mit Vanille-Eis und Beersauce
€ 9,50



Bitterschokoladentörtchen mit flüssigem Herz
und frischen Waldfrüchten
€ 11,50



Neuinterpretierte Tarte Tatin mit Äpfeln: Mandelcrumble, karamellierte Zimtäpfel mit
Salzbutter, Vanilleeis, Marsala-Vanillesauce
€ 12,00



Transparente Zuckermillefeuille: Pistaziencreme, Safrancreme, Mangosorbet, Pistazien-
Frangipane
€ 13,00



Haselnuss-Soufflé mit Haselnussbuttereis
€ 11,50



"Versteckspiel": Vanillemousse, Himbeer-Yuzu-Kompott, Mandel-Frangipane,
Mascarponeeis, knusprige Himbeeren, Himbeerschleier
€ 13,00



Frischfruchtkompott
€ 7,50



Waldfrucht-Becher
€ 8,50



Hausgemachtes Eis oder Sorbet
€ 4,50

