



RESTAURANT BAR

HOTEL VILLA MADONNA

... UND MAHLZEIT!



Herzlich Willkommen in unserem Restaurant!

Wir bedanken uns herzlich dass Sie unser Restaurant gewählt haben und wünschen Ihnen schöne Momente im Kreise Ihrer Lieben.

Wählen Sie nach Herzenslust aus unserem Menü. Die Zutaten bestehen ausschließlich aus einheimischen, biologischen Produkten: wie das saftige Steak aus dem Vinschgau, die Käsevariationen aus dem Pustertal, knackige Salate, frisches Obst und Gemüse aus den heimischen Gärten der Umgebung.

Alle unsere Gerichte werden à la minute zubereitet, damit Sie die Frische und Einzigartigkeit der Speisen vollendet genießen können.

Dies kann manchmal zu kurzen Verzögerungen führen, für die wir uns entschuldigen.

Alle Speisen werden auf Anfrage auch glutenfrei zubereitet.

Wir bedanken uns herzlich für Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Das Restaurant Villa Madonna Team

HOTEL VILLA MADONNA



# À LA CARTE

## UNSERE VORSPEISEN

Flusskrebsröllchen mit Büffelmozzarellacreme,  
Tomaten-Gazpacho und Erdbeerfolien

Südtiroler Tatar vom Rind (Kartoffel und Apfel)  
mit knusprigem Wachtel-Ei,  
und Kapern-Eis

Bauernteller:  
Südtiroler Speck, Pfefferschinken und Kaminwürzen  
mit Gurken und Meerrettichmousse

Selektion von Südtiroler Käse mit hausgemachter Konfitüre,  
und Rotfrucht-Nuss-Baguette

Carpaccio von Lachs und Seesaibling mariniert mit Salz  
auf Trentingrana-Streusel und Mangosalat

Rinderterrine mit Mangold, Speck, Ortlerkäse auf  
Spargel-Parmentier und Trüffel



auch gluten- und laktosefrei



## SALATE

Caprese nach meiner Art  
Mozzarella mit Croûtons, Basilikumreduktion  
und kalte Tomatencreme

Beef salad  
Rind vom Grill mit Rucola, Radicchio, Mandeln, weiße Sauce  
und Granaflocken

Knusprig  
Gemischter Salat mit knusprigen Hähnchen-Streifen,  
Tortillas, Tomaten, geröstetem Speck und Joghurtsauce

Obst und Gemüse  
Kraut, marinierter Apfel, Gurken, Kürbiskerne  
und Crème fraîche

Oktopus  
Basmati-Reis, Bohnen, Tomaten, Oktopus von der Pfanne  
und Zitronendressing



auch gluten- und laktosefrei



## UNSERE HAUSGEMACHTEN NUDELN

Schlutzkrapfen (Spinat und Kartoffeln) mit Almbutter,  
Parmesan und Salbei-Chiffonade

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

Flusskrebs-Gnocchetti mit Muschelsüppchen, Sternanisduft,  
Tomaten und Stängelkohl

Kürbis-Cappellacci mit Mandel-Apfel-Senf  
auf Begkieferbutter und Amaretti-Crumble

Wald-Risotto  
Risotto „Carnaroli Selektion“ mit Spargel-Steinpilzcreme  
und Himbeer-Coulis

Brennnesselspätzle mit Wildschweinragout, Pistazienstaub  
und Basilikumemulsion serviert in der Granawaffel

Zucchinicreme mit Garnelen und schwarzem Sesam



auch gluten- und laktosefrei

# HOTEL VILLA MADONNA



## UNSERE HAUPTSPEISEN

Wachtelbrust bei Niedrigtemperatur gegart auf Vitelottekartoffeln,  
Salat und Panko-Wachtel-Ei

Zweierlei vom Lamm (Kotelett mit Kräuterkruste  
und Filet mit Parmesanschaum in der Tasse)  
auf Thymiankartoffeln

Rotwein-Hirschfilet mit Mangold, Kräuterseitling  
und Preiselbeersauce

Tranche vom Schwertfisch mit Honig lackiert auf Auberginenpüree,  
Rosinen, Pinienkerne und Yuzu-Gel

Tagliata von der Alm mit Kompott von süßsauren roten Zwiebeln,  
Granaflocken und Senfkorn

Bunter Gemüseteller  
Gemüseallerlei (gar und roh) mit Blumen, Trockengemüse,  
Tomini vom Grill und Guacamole-Sauce



auch gluten- und laktosefrei



## UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS

Traditioneller Apfelstrudel mit Eis nach Wahl  
und Waldfruchtsauce

Brownie mit Vanille-Kürbis, Bitterschokoladen-Ganache  
und warmer Amarenareduktion

Pistazien-Parfait mit Schokoladensauce und Meringa

Erdnuss-Praliné mit Mascarponecreme, Amaretto  
und Waldfrüchten

Frischer Obstteller

Hausgemachtes Eis oder Sorbet



auch gluten- und laktosefrei

# HOTEL VILLA MADONNA



