



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



À LA CARTE

VORSPEISEN

Schinkenselektion (Hirsch und Lamm)
mit Zitronenölsalat und Rosa-Pfeffer-Sorbet

Marinierte Thunfischtranche mit Timut-Pfeffer,
Avocadosalat und Tobiko-Kaviar

Speck am Brett mit Gurken
und Meerrettichmousse

Südtiroler Rindertartar (Kartoffel, Speck, Senf und Beeren)
mit Tintenfisch und Sommertrüffel

Portwein-Jakobsmuscheln mit Foie Gras
auf salzigem Zabaione mit Tonka-Bohnen-Aroma

Doradentartar mit Apfel, Haselnussöl,
Gemüse-Brunoise und Wasabi-Eis



auch gluten- und laktosefrei



SALATE

Waldorf

Feldsalat mit marinierten Äpfeln, Nüssen,
Sellerie, Crème Fraîche und Sommertrüffel

Salad in a jar

Reis im Zimt und Reis-Essig gekocht
mit Garnelen, Salat, Erdbeeren, Blumen und Sojasauce

Knusprig

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

Bauernsalat

Salat mit Kraut, Tomaten, Brot-Croûtons, gegrilltem Rind,
Basilikumöl und Granaflocken

Seiser Alm

Gemischter Salat mit Bresaola, Ziegenkäse und Waldbeeren



auch gluten- und laktosefrei



UNSERE HAUSGEMACHTEN NUDELN

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

Südtiroler Schlutzkrapfen mit Salbei, Käse und Mungo-Bohnen

Kürbis-Ravioli mit Taleggiokäse, Ingwer-Aroma, Kürbisöl
und gerösteten Pinienkernen

Schwarze Tagliolini mit Flusskrebs, Tomaten und Kürbisblüten

Buchweizen-Spätzle mit Wildragout und Trentingrana

Risotto mit Jakobsmuschelragout, Garnelen, Meeresspargel und Arenkha-Kaviar

Zucchinicreme mit Sorghum und Zimt-Croûtons



auch gluten- und laktosefrei

HOTEL VILLA MADONNA



UNSERE HAUPTSPEISEN

Zweierlei vom Lamm
(Rumpsteak und Kotelett mit Pistazien-Kruste)
mit Röstkartoffeln und Lagrein-Reduktion

Tagliata vom Rind mit Rucola, Baby-Karotten,
Ahornsirup und Schnaps-Sorbet

Kabeljau mit Kürbiscreme, Mangold und Amarettokoriander

Degustation von Südtiroler Käsesorten mit hausgemachten
Obst- und Gemüse-Konfitüren und salzigem Muffin

Brust und Ei von der Wachtel mit Kirsch-Merlottsauce
auf geschmortem Spinat

Limette-Kartoffel-Terrine mit Tintenfisch
und Meeres-Mayonnaise mit Mandeln



auch gluten- und laktosefrei



UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS

Exotische Creme mit Kokosschaum und roten Früchten

Traditioneller Apfel-Strudel mit Vanille-Eis

Gebackener Cappuccino

Schokocreme mit Rosa-Pfeffer, Pfirsich
und Lavendel-Crumble

Praliniertes Pistazien-Parfait mit
karamellisierten Feigen und Himbeersauce

Hausgemachtes Eis oder Sorbet

Frischer Obstteller



auch gluten- und laktosefrei

HOTEL VILLA MADONNA

