



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 Hotel Villa Madonna Team

HOTEL VILLA MADONNA



# À LA CARTE

## UNSERE VORSPEISEN

Südtiroler Tatar (Rind, Speck, Kartoffel, Apfel) mit knusprigem Eigelb,  
süßsauren Peperoncino-Tropfen und Senf-Eis

Bauerteller:

Südtiroler Speck und Kaminwurzeln mit Gurken und Meerrettichmousse

Knuspriger Oktpus mit Büffelmozzarellacreme,  
Gemüse und Fond-Gel

Selektion von Südtiroler Käse mit hausgemachten Konfitüren,  
salzigem Muffin und Honig

Jakobsmuschel mit Speck-Kokos-Panade  
auf Creme von geräuchertem Blumenkohl,  
Beete-Gel und Kakaogrue

Lachs-Tatar mit salzigem Streusel, Zitronen-Artischocken  
und Reduktion von Feigen-Glühwein



auch gluten- und laktosefrei

# HOTEL VILLA MADONNA



## UNSERE SUPPEN UND CREMES

Gulaschsuppe

Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

Sorghum-Suppe mit Gemüse  
und knusprigem Speck

Zucchinicreme mit Garnelen  
und schwarzem Sesam

Kakao-Tortelli mit Stockfischfüllung  
auf Terlaner Weincreme

Kartoffel-Pilz-Creme mit ZimtcROUTONS



auch gluten- und laktosefrei

# HOTEL VILLA MADONNA



## UNSERE HAUSGEMACHTEN NUDELN

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

Kürbis-Cappellacci mit Apfel-Senf,  
Kürbiskernöl, Trentingrana und Amarettostaub

Südtiroler Buchweizen-Spätzle mit Lammragout,  
Steinpilzen und Trüffelöl  
serviert in der Mais-Käse-Waffel

Schlutzkrapfen mit Almbutter,  
Käse und Salbei-Chiffonade

Schwarze Tagliolini mit Flusskrebse, Tomaten und Stängelkohl

Carnaroli-Risotto mit Hummer-Ragout und Bergkiefern



auch gluten- und laktosefrei

# HOTEL VILLA MADONNA



## UNSERE HAUPTSPEISEN

Tranche vom roten Thunfisch mit Mangold, Wacholder-Apfel  
Minz-Mayonnaise und Honigperlen

Lackierte Honig-Entenbrust mit Karotten  
und Petersiliensorbet

Zweierlei vom Lamm  
(Kotelett mit Haselnusskruste und Spitzrose in der Tasse)  
mit Thymiankartoffeln

Hirsch-Spitzrose bei Niedrigtemperatur gegart mit Knollenselleriecreme,  
grünen Äpfeln und Schokoladesauce

Milchferkelbacke auf Polenta-Crouton und Trüffelsauce

Tagliata vom Rind mit Rotkraut, Kastanien, Granakäse  
und Glühweincreme

Gemüseallerlei mit Tomini vom Grill



auch gluten- und laktosefrei

# HOTEL VILLA MADONNA



## UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS

Traditioneller Apfelstrudel mit Vanille-Eis und Glühwein

Bitterschokoladen-Törtchen (Criollo 72%) mit flüssigem Herz  
und Karamellsauce

Millefeuille von Erdnuss-Krokant mit Creme von Mascarpone  
und roten Früchten

Schnaps- und Löffel-Trilogie

Mandel-Parfait gefüllt mit süßer Balsamessigcreme

Frischer Obstteller

Hausgemachtes Eis oder Sorbet



auch gluten- und laktosefrei

# HOTEL VILLA MADONNA



