



VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



... UND MAHLZEIT!



VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



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



VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



UNSERE VORSPEISEN

Degustation von Südtiroler Käse: Kuh- und Ziegenkäse
mit hausgemachten Konfitüren und Blumenhonig

€ 16,00



Mariniertes Carpaccio von Entenbrust mit Mandel-Kartoffelsalat,
Beerendressing und knusprigem Speck

€ 20,00



Cremiger Kabeljau auf Polenta-Crouton mit
Tomaten und Basilikum-Pesto-Perlen

€ 18,00



Bauernteller (Aufschnitt) serviert mit
Bergbutter, Meerrettichcreme und Gurken

€ 15,00



Karamellierter Lachs im Lardomantel mit Zucker-Marinade,
Crescenza-Creme und knusprigen Gemüseflocken

€ 22,00



Degustation von Wildfleisch:
Gänseschinken, geräucherter Entenspeck und Hirsch-Carpaccio

€ 26,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



UNSERE TATAR

Sensorial: Rind, Olivenöl, Worcestersauce, Brandy, Tabasco, Zitrone,

Gurken, Kapern, pasteurisiertes Eigelb, Sardellen-Perlen

€ 24,00



Mediterran: Rind, Olivenöl, Taggiasca-Oliven, Burrata,

Confit-Tomaten, karamellierte Rotzwiebel

€ 24,50



Würzig: Rind, Frühlingszwiebel, Senf, gehackte Haselnüsse,

Kakao-Gruè, Trüffel-Perlen, Feigen-Vincotto

€ 25,50



Tirol: Carne Salada, Olivenöl, Senf, Frühlingszwiebel,

Speck, Kapern und Joghurtsauce

€ 24,00



Classic: Rind, Kapern, Olivenöl, Senf, pochiertes Ei und Trüffel

€ 25,50



Fisch-Tatar: Lachs in Zucker-Marinade, Fenchelsalat, Ingwer-Apfel-Eis

€ 24,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



UNSERE SALATE (EINZELGERICHT)

Light: kalte Tomatensuppe, Burrata, Öl-Croutons, Basilikum-Pesto-Perlen

€ 11,50



Beef: Angus-Roastbeef-Carpaccio, Rucola, Tomaten,
Grana-Flocken und Kartoffel-Pop-Corn

€ 12,50



Knusprig: gemischter Salat, knusprige Hähnchen, Speck,
Tomaten und Joghurtsauce

€ 12,50



Alm: Bresaola, gemischter Salat, Ziegenkäse, Beeren und Pinienkerne

€ 12,50



Vegane Maiscreme mit Bete-Chips, Tomaten-Tropfen und Basilikum-Perlen

€ 12,00



Complete: Kartoffelsalat, Truthahn vom Grill, Taggiasca-Oliven,
karamellierte Zwiebeln und kandierte Zitrone

€ 12,50





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 gemischtem Salat oder Pommes

€ 10,00



Würstchen oder Weißwurst mit Pommes und Tomaten

€ 9,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



UNSERE HAUSGEMACHTE NUDELN

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

€ 14,00



Tagliatelle mit Limette-Garnelen,
Käsecreme und Orange

€ 16,50



Cavatelli mit Stängelkohl (leicht scharf), Speck, Pecorino-Käse
und Sardellen-Brot

€ 14,50



Spätzle mit Rosmarin-Kartoffelcreme, Wildschweinragout
und geräuchertem Ricotta

€ 14,50



Cavatelli mit Tintenfischragout, knusprigem Lauch
und Pistazien

€ 14,50



Risotto mit Borretsch, Spargeln, Schwarzensteinkäse, Olivenöl und Blumen

€ 23,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



UNSERE GEFÜLLTE NUDELN

Schlutzkrapfen (Kartoffeln und Spinat)
auf Butter, Salbei und Ortlerkäse-Julienne

€ 15,00



Senf-Kürbis-Cappellacci auf Käsefondue und Amaretto-Crumble

€ 15,00



Kartoffel-Speck-Cappelletti auf Butter und Thymian mit Speck-Airbag

€ 15,50



Quadrotti-Nudeln gefüllt mit Kabeljau auf Tomaten,
Oliven und Basilikum

€ 16,50



Knopf-Ravioli gefüllt mit Hirsch auf Kakao-Fenchelsauce
und Pecorinoflocken

€ 16,50



Grüne Casoncelli gefüllt mit Polenta und Käse
auf Trüffelbutter und Gänsespeck

€ 17,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



UNSERE HAUPTSPEISEN

Tagliata vom Rind mit Rucola, Grana, Tomaten und Kartoffeln

€ 29,00



Rindsbackerl bei Niedrigtemperatur gegart (24 Stunden)

auf Polentacrouton und Sauce

€ 22,00



Lammkarree mit Rinderjus, Brennessel-Flan

und karamellisiertem Rotzwiebel

€ 26,00



Kalbskotelett in Panko-Kruste mit Butter-Pfifferling und Sommertrüffel

€ 27,00



Zweierlei vom Oktopus (mit Speck und Zitronen-Panure)

auf Burratacreme und karamellisierten roten Zwiebeln

€ 25,00



Pfeffer-Hirsch-Entrecôte mit Beerenkompott, Polenta,

Safran-Birnen und Betchips

€ 28,00



Gegrilltes Gemüse mit Tomino *oder* Tempeh und Balsamico-Essigperlen

€ 15,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



UNSERE HAUSGEMACHTE DESSERTS

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



Bitterschokoladentörtchen mit flüssigem Herz und frischen Waldfrüchten
€ 11,50



Schokoladen-Gitter mit Chantilly Creme, exotischer Creme
und frischen Waldbeeren
€ 10,00



Panna Cotta und Pistazien-Parfait im Glas serviert
mit Himbeeren und Pistazien-Krokant
€ 11,00



Pistazien-Crumble mit Kirsch-Gel, Amarena, Beeren-Eis,
Himbeer-Crispy und Joghurtschaum
€ 11,50



Tiramisù im Glas mit Baileys-Mascarpone-Creme, Kaffee-Granita,
Kaffee-Streusel und Schokolade
€ 11,50



Bunter Obstteller
€ 7,50



Waldfrucht-Becher
€ 8,50



Hausgemachtes Eis oder Sorbet
€ 4,50

