Il highlight di oggi

Pasta fatta in casa

dalla nostra manifattura

Il pane

Pan polenta fatto in casa
– burro allo yogurt

Saluto della cucina dal buffet

Amuse Bouche

Le verdure *PURE GREEN → p. 8

"La Verde", "La Colorata"
oppure
"La Creativa": lattuga – uova – pomodori – tonno
– olive – acciughe – fagiolini – dressing alla panna agra

Il tè, il succo e la zuppa

Crema di sedano rapa – mela – olio alle erbe
oppure
Gazpacho di pomodoro – cetrioli – cipolla rossa

Pasta fatta in casa dal buffet

Maccheroncini all'arrabbiata
oppure
Maccheroncini – ragú di agnello
oppure
Spaghetti alla chitarra
– salsa al parmigiano– tartufo
oppure
Lasagne Bolognese
oppure
Cannelloni
– ricotta – spinaci

Il secondo

Pomodoro tiepido ripieno di bulgur
– verdure saltate – crema di datterino giallo
oppure
Sgombro arrostito e marinato all'aceto balsamico
– ragú di finocchi – zucchine grigliate
– menta – arancia
oppure
Filetto di vitello – sedano rapa – funghi porcini
– salsa olandese

Il dolce

Avocado – cioccolato – agrumi
oppure
Babà – nocciola – vaniglia
oppure
Gelato fatto in casa dal buffet

Il formaggio dal buffet

Formaggi – Alto Adige – resto d'Italia – Francia

Riesling 2020
Kaiton
Peter Pliger

L'antico maso Kuen Hof, a 700 m di altitudine, si trova in loc. Mara – Bressanone, e l'azienda lavora su una superficie di 5,5 ha. I vigneti di Peter Pliger sono bellissimi, distribuiti su pendii quasi da vertigine, sul versante soleggiato della Valle d'Isarco. I trattamenti in vigna e in cantina sono ridotti al minimo, attua infatti un regime biodinamico. Il Kaiton é un Riesling dalla classe cristallina, con delicati profumi di pesca, susina, mela, impreziositi da note di fiori di campo ed erbe aromatiche che introducono uno sfondo minerale. Al palato é fresco, sapido, con struttura slanciata in grande equilibrio.
€ 46,00

Merlot 2016
Gant Riserva
KG Andrian

La Cantina Produttori di Andriano é la più antica cantina in cooperativa dell'Alto Adige. I vigneti circondano il paese sulle colline per una superficie di 50 ettari. Il colore è rosso rubino-granato. Il profumo intenso di frutta matura come ribes nero e prugna. Presenta grande struttura, è caldo, complesso, generoso ed armonico. Ha un buon potenziale evolutivo. La vinificazione è tradizionale in rosso in recipienti d'acciaio inossidabile con accurati rimontaggi. La maturazione e la malolattica avvengono in barriques.
€ 88,00

Per i dessert:

L'Ecrú
Passito
Cantina Firriato

"L'Ecrù" di Firriato è un vino Passito siciliano a base di uve Zibibbo, dall'animo antico e seducente, di grande ricchezza aromatica. Le uve provenienti da questo cru vengono in parte raccolte ed appassite sui graticci, in parte lasciate in vigna a surmaturare. Il bouquet incanta i sensi con profumi di arance candite, erbe aromatiche, frutta secca e sciroppata. Al palato è morbido, profondo, equilibrato e avvolgente, di grande eleganza. Formerà un connubio perfetto ed indimenticabile con il dessert.
1 bicchiere € 12,00

Informazioni

I nostri Sommelier Helmut Stieger e Alex Panin come il proprietario Joachim Nischler sono a Vostra disposizione per la scelta e consigli dei vini! Volentieri ogni giorno abbiamo la proposta di una degustazione di vini abbinati ai piatti. La degustazione comprende uno spumante, un vino bianco, un vino rosso ed un vino dolce.

Pure Luxury

Con Pure Luxury Resort intendiamo la semplicità e l'autenticità nascosta dietro ogni singolo elemento. Ci impegniamo con tutto il cuore a offrire ai nostri ospiti i giorni più belli dell'anno: Il Lindenhof è „tornare a casa".

Lo stesso pensiero è la base della cucina di Giosuè Nappo. Lo chef di cucina insieme al suo team crea nuovi menu con rodotti regionali e stagionali. Gli ingredienti vengono manipolati il meno possibile per esaltare le caratteristiche essenziali nella loro semplicità. Meno è meglio: riducendo elementi e trattamenti. Rinunciamo al „verde" decorativo e ad eccessi quantitativi che compromettono il gusto, lasciando il posto da protagonista all'olio evo italiano.

Per noi, questo è il lusso della semplicità.

*Il progetto PURE GREEN

unisce la nostra passione per la natura alla nostra arte culinaria e sostiene il nostro impegno per un futuro più verde.

Nella nostra cucina a vista, potrete osservare i nostri cuochi preparare insalate con verdure esclusivamente biologiche provenienti dall'Alto Adige (massimo da altre regioni italiane). Il vostro piatto verrà servito direttamente al tavolo dai nostri camerieri.

Scegliete tra tre opzioni che desiderate condividere con i vostri cari da una ciotola comune:

LA VERDE: insalata a foglia di stagione
LA COLORATA: insalata a foglia con verdure di stagione
LA CREATIVA: creazione dello chef Giosuè Nappo con ingredienti di stagione

Lo straordinario

Filetto di manzo altoatesino
– patate – spinacino – Lagrein
€ 20,00

Dry Aged T-bone altoatesino
– purea di patate al tartufo – verdure grigliate
– sali profumati
€ 70,00 (adatta a 2 persone)

Rombo al forno – patate – olive – capperi – pomodori
€ 60,00 (adatto a 2 persone)

Vi chiediamo gentilmente di ordinare questi 3 piatti fino alle 11 del mattino. In modo da poter garantire il servizio e la qualità.

Coravin

Per novizi ed intenditori appassionati di vino. Non c'è bisogno di essere un sommelier o un enologo per godersi un buon bicchiere di vino. Non è necessario bere vino tutti i giorni per beneficiare die vantaggi di Coravin. La prerogativa principale che questo sistema offre, è quella di poter apprezzare grandi vini pregiati in piccole quantità. Grazie ad una speciale tecnologia, è possibile versare il vino dalla bottiglia senza che il resto del contenuto entri in contatto con l'ossigeno.

Bianco

NAMA Cuvèe weiss "Limited Edition" 2018
Südtirol | Nals / Margreid
1 Glas | bicchiere | glass € 25,00
1/4 lt € 57,00

Chablis Vaillons 2022 1er Cru
Burgund | Jean Paul et Benoit Droin
1 Glas | bicchiere | glass € 15,00
1/4 lt € 35,00

Sauvignon Quarz 2020
Südtirol | Kellerei Terlan
1 Glas | bicchiere | glass € 16,00
1/4 lt € 36,00

Riesling Spätlese trocken 2004
Deutschland | Pfalz | Karl Schäfer
1 Glas | bicchiere | glass €13,00
1/4 lt €28,00

Rosso

Cabernet Löwengang 2018
Historischer gemischter Satz
Südtirol | Kellerei Alois Lageder
1 Glas | bicchiere | glass € 20,00
1/4 lt € 47,00

Tignanello 2019
Toskana | Marchesi Antinori
1 Glas | bicchiere | glass € 27,00
1/4 lt € 60,00

Côte de Brouilly 2009
Burgund – Cuvèe Zaccharie | Château Thivin
1 Glas | bicchiere | glass € 15,00
1/4 lt € 35,00

Barolo "Ravera di Monforte" 2019
Piemont | Piero Benevelli
1 Glas | bicchiere | glass € 15,00
1/4 lt € 35,00

Kurni 2014
Marche | Oasi degli Angeli
1 Glas | bicchiere | glass € 27,00
1/4 lt € 60,00