

Il menù di venerdì

Il pane

Pane bianco di farro biologico "Mein Beck"
– burro al pepe



Le insalate, le verdure e i piccoli antipasti

Insalate – verdure – antipasti freddi



Il tè, il succo e la zuppa

Crema di mais – quinoa soffiata
oppure
Drink – finocchio – arancia – basilico



Il primo

Risotto – parmigiano – rosmarino
– animelle di vitello fritte – lime
oppure
Pappardelle alla canapa
– pesto di pomodoro secco – burrata affumicata



Il secondo

Pansotto ripieno di broccoli – pecorino
– insalatina di cavolo romanesco
oppure
Filetto di merluzzo fritto
– polenta ai peperoni – avocado – mais
oppure
Petto di galletto alla piastra – piselli alla pancetta
– spuma di patate al tartufo arrosto
– demi glace alla senape



Il dolce

Crème Brûlée al pistacchio
oppure
Mousse al cioccolato – more
oppure
Gelato dal buffet



Il formaggio dal buffet

Formaggi
– Alto Adige – resto d'Italia – Francia



É possibile scegliere tutti piatti e scambiare di portata in portata i piatti stessi e chiedere delle porzioni più grandi

Piatti vegetariani 

Prodotti tipici dell'Alto Adige 

Sopraquota 900 2019

Petite Arvine

Rosset Terroir

Il "Sopraquota 900" della piccola cantina valdostana Rosset è un vino bianco di grande eleganza e freschezza, prodotto ad oltre 900 metri di altitudine utilizzando il vitigno tradizionale Petite Arvine. Vinificato in acciaio, legno e anfora, regala un bouquet limpido e puro, con note di agrumi, erbe alpine, fiori di montagna e cannella. Il sorso mostra profondità, personalità, precisione ed una grande struttura, attraversato da una vena fresca e minerale.

€ 54,00

Chianti Classico Riserva 2015

Radda in Chianti

Brancaia

Questo classico toscano viene prodotto dalle migliori uve Sangiovese dei poderi Brancaia e Poppi con l'aggiunta di un tocco di Merlot. Il vino matura 16 mesi in botti di rovere francesi (metà delle quali nuove). Segue un affinamento di alcuni mesi in bottiglia, prima della distribuzione. Un rosso di medio corpo, fresco e piacevole, particolarmente duttile a tavola, che si fa apprezzare per la sua immediatezza espressiva e la sua fedele connotazione territoriale.

€ 47,00

Per i dessert:

Moscato D'Asti

Castiglione Tinella

Paolo Saracco

Paolo Saracco è uno dei massimi interpreti di questo vitigno; nella sua cantina di Castiglione Tinella (Cuneo) lavora abilmente le uve provenienti da 35 ettari di vigna, ottenendo costantemente vini di alta qualità. Il Moscato d'Asti è un vero fuoriclasse della tipologia: splende per il colore paglierino brillante con riflessi verdolini, entusiasmo per i freschi e precisi sentori di pesca, sambuco ed erbe aromatiche. In bocca è intenso, rinfrescante, di lieve effervescenza, equilibrato nel lungo finale minerale e aromatico.

1 bicchiere € 7,00

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.

La colazione à la carte

L'uovo biologico alla Lindenhof

Pane integrale - uovo bio in camicia - spinaci - formaggio di malga - speck
€ 12,00

French Toast

Pancarrè - prosciutto cotto - formaggio - guacamole - uovo bio fritto
€ 12,00

Tartar

Manzo nostrano (150gr) - senape - tuorlo d'uovo bio
€ 19,00

Lo straordinario

Filetto di manzo altoatesino
- patate - spinacino - Lagrein
€ 19,00



Dry Aged T-bone (manzo biologico del Renon, con frollatura nella camera in pietra salina)
- patate - verdure - sali profumati
€ 50,00 (adatta a 2 persone)



Rombo al forno - patate - olive - capperi - pomodori
€ 50,00 (adatto a 2 persone)

Vi chiediamo gentilmente di ordinare i 3 piatti extra (Lo straordinario) 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 dei 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 € 24,00
1/4 lt € 55,00

Cervaro della Sala

Umbrien | Antinori
1 Glas | bicchiere | glass € 14,00
1/4 lt € 32,50

Chardonnay 2016

Schweiz | Kellerei Gantenbein
1 Glas | bicchiere | glass € 29,00
1/4 lt € 70,00

Riesling Scharzhofberger 1. Gewächs 2007

Deutschland | Mosel Saar | Van Volxem
1 Glas | bicchiere | glass € 11,00
1/4 lt € 25,00

Rosso

Cabernet Sauvignon 2015 Lafoa

Südtirol | Kellerei Schreckbichl
1 Glas | bicchiere | glass € 16,00
1/4 lt € 39,00

Terra di lavoro 2013

Kampanien | Gilardi
1 Glas | bicchiere | glass € 15,00
1/4 lt € 36,00

Cote Rotie 2009

Rhone - Cote Rotie | Bernard Burgaud
1 Glas | bicchiere | glass € 14,00
1/4 lt € 32,50

Brunello di Montalcino Riserva 2013

Toscana | Piancornello
1 Glas | bicchiere | glass € 17,00
1/4 lt € 42,00

Lamarein 2015

Südtirol | Josephus Mayr
1 Glas | bicchiere | glass € 16,00
1/4 lt € 37,50