Il menù di sabato

Il pane dal buffet

Frittelle – focacce – pizze fritte – gnocco fritto
– calzone fritto

Antipasti dal buffet

Percorso gastronomico

Il tè, il succo e la zuppa

Crema di porri e patate
– chiffonade di cipollotto – olio d'oliva
oppure
Sorbetto alla fragola – Prosecco

I primi

Tagliolini alla rapa rossa
– funghi trifolati – ricotta affumicata

I secondi

Uovo biologico impanato con cuore morbido
– spuma di patate al tartufo – spinaci all'olio
oppure
Pesce spada alla griglia
– peperonata siciliana – mandorle tostate
– tapenade di olive
oppure
Tagliata di picanha di manzo
– rucola – pomodorini – parmigiano reggiano
– cipolla rossa caramellata

Il dolce

Caffé – mascarpone – cioccolato fondente
oppure
Mousse alla banana – caramello alla soia – mandorla
oppure
Gelato fatto in casa dal buffet

Il formaggio dal buffet

Formaggi
– Alto Adige – resto d'Italia – Francia

Il nostro vino della settimana

Franciacorta Magnum
Cuvée Prestige extra brut
Cá del bosco

Questa cuvèe di Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero si presenta in modo impressionante nel bicchiere. I vini base di questa cuvée sono il risultato di un'attenta selezione delle uve e della spumantizzazione secondo il "Metodo classico". Il degorgement avviene in assenza di ossigeno con un sistema unico sviluppato da Cà del Bosco. Dopo una maturazione sui lieviti di almeno 24 mesi, questo Franciacorta si presenta equilibrato, piacevolmente fresco e con un fine perlage.
1 bicchiere € 12,00

Helmut e i suoi collaboratori aprono la bottiglia Methusalem (6 litri).
Questo formato fuori dall'ordinario permette al vino di maturare e svilupparsi in maniera egregia.

Graf von Meran 2020
Cabernet Riserva
Cantina Merano

Questo vitigno che dà vita a vini di colore rosso intenso, corposi e ricchi in fenoli è originario della zona del Bordeaux, ma da diversi anni si sente sempre più a suo agio nelle zone vinicole più calde dell'Alto Adige. Soltanto grazie ad una consistente riduzione della resa è possibile ottenere un vino rosso ricco e corposo, che si distingue per il suo aroma tipico e speziato. Un vero riserva che seduce al primo assaggio.
1 bicchiere € 10,00
¼ litro € 24,00
½ litro € 48,00

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.

Weiss

Garnellen / Sauvignon 2011 "Orange"
Alto Adige | Tröpftalhof
1 Glas | bicchiere | glass € 15,00
1/4 lt € 35,00

NAMA Cuvèe weiss „Limited Edition" 2018
Alto Adige | Kellerei Nals/ Margreid
1 Glas | bicchiere | glass € 26,00
1/4 lt € 59,00

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

"LR" Riserva 2018
Alto Adige | Kellerei Schreckbichl
1 Glas | bicchiere | glass € 22,00
1/4 lt € 51,00

Riesling vom Kieselstein 2008
Germania | Nahe | Joh. Bapt. Schäfer
1 Glas | bicchiere | glass € 18,00
1/4 lt € 40,00

Rot

Merlot Ris. 2017 Vigna Kressfeld Florian Brigl
Alto Adige | Kellerei Kornell
1 Glas | bicchiere | glass € 20,00
1/4 lt € 47,00

Tignanello 2019
Toscana | Marchesi Antinori
1 Glas | bicchiere | glass € 30,00
1/4 lt € 65,00

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

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

Amarone della Valpolicella 2014
Veneto | Vigna Garzon | Pieropan
1 Glas | bicchiere | glass € 20,00
1/4 lt € 43,00