

# Il menù di venerdì

## Il pane

Pane alle castagne fatto in casa  
– burro al sale nero

## Le insalate, le verdure e i piccoli antipasti

Insalate – verdure – antipasti freddi

## Il tè, il succo e la zuppa

Crema di mais – grissino alla semola  
– sesamo nero

oppure

Drink – mela – melograno – lime – rosmarino

## Il primo

Canederlo di rapa rossa

– formaggio grigio

– misticanza aromatica

oppure

Pappardelle al grano saraceno

– porcini – cardoncelli

– scaglie di formaggio "bunker"

## Il secondo

Mezzelune di patate – crauti

– insalata di cappuccio

– maionese alla senape

– schiuma al rafano

oppure

Filetto di branzino – riso venere agli agrumi

– verdure alla siciliana – olio al prezzemolo

oppure

Noce di agnello cotta rosa – pureé di patate dolci

– zucca – pak choi – salsa al timo

## Il dolce

Tè Earl Grey – ciliegia – mandorla

oppure

Castagna – ribes nero – cioccolato

oppure

Gelato dal buffet

## Il formaggio dal buffet

Formaggi

– Alto Adige – resto d'Italia – Francia

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

Piatti vegetariani



Pasta fatta in casa



Prodotti tipici dell'Alto Adige



## Sauvignon 2020

Prackfol

Patrick Planer

Il Prackfolelhof si trova a Völser Aicha, una piccola frazione del comune di Völs am Schlern. Queste differenze di temperatura, insieme al terreno morenico sopra la base vulcanica di porfido quarzifero di Bolzano, offrono condizioni eccellenti per la coltivazione della vite. Il naso è ricco e mostra un bouquet multistrato di frutti tropicali, pietra focaia e fiori di sambuco, completato da note piacevolmente fresche e vivaci di agrumi e melissa.

Questo Sauvignon seduce e convince con il suo carattere minerale. Gli aromi fruttati e allo stesso tempo vellutati lo rendono raffinato ed elegante, con un retrogusto piacevolmente speziato.

€ 47,00

## Merlot Spitz 2017

Griesbauerhof

Georg Mumelter

La Tenuta Griesbauerhof a Rencio presso Bolzano, è situata ai piedi del monte Renon. Dal 1785 è di proprietà della famiglia Mumelter. Georg Mumelter è il classico viticoltore altoatesino tutto vigna e cantina, i suoi vini non seguono le mode, raccontano puntualmente il territorio e le tipologie. Un vino rosso secco dal colore rosso rubino, con eleganti note di eucalipto e di frutti di bosco. Al palato è rotondo e corposo, con un gusto fresco, una fine nota tannica e una buona persistenza.

€ 48,00

Per i dessert:

Tre Filer

Uve stramature dolci

Cá dei Frati

La grandezza di un vino dolce si misura dalla sua capacità di rimanere in equilibrio tra dolcezza, acidità e sapidità. Il Tre Filer riesce a riassumere tutto ciò con sensazioni inaspettate. Un vino accogliente, fragrante con note di frutta secca e miele; è suadente ed emozionale e porta con sé tutto il sole dell'autunno. In bocca l'attacco è avvolgente ma è proprio l'acidità della Turbiana a renderlo esclusivo, lasciando il palato asciutto pur consentendo alle sostanze zuccherine di svolgere il loro compito fino in fondo.

1 bicchiere € 9,00

## 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 prodotti 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

### Tartare

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 € 25,00  
1/4 lt € 57,00

### Cervaro della Sala 2020

Umbrien | Antinori  
1 Glas | bicchiere | glass € 15,00  
1/4 lt € 35,00

### Sauvignon Quarz 2020

Südtirol | Kellerei Terlan  
1 Glas | bicchiere | glass € 15,00  
1/4 lt € 35,00

### Riesling Spätlese trocken 2004

Deutschland | Pfalz | Karl Schäfer  
1 Glas | bicchiere | glass € 11,00  
1/4 lt € 25,00

## Rosso

### Cabernet Löwengang 2018

### Historischer gemischter Satz

Südtirol | Kellerei Alois Lageder  
1 Glas | bicchiere | glass € 20,00  
1/4 lt € 47,00

### Terre Brune 2014

Sardinien | Santadi  
1 Glas | bicchiere | glass € 15,00  
1/4 lt € 35,00

### Cote Rotie 2009

Rhone - Cote Rotie | Bernard Burgaud  
1 Glas | bicchiere | glass € 13,00  
1/4 lt € 30,00

### Brunello 2015

Toscana | Siro Pacenti  
1 Glas | bicchiere | glass € 16,00  
1/4 lt € 38,00

### Amarone 2009

Della Valpolicella classico | Le Ragose  
1 Glas | bicchiere | glass € 17,50  
1/4 lt € 41,00