

# Dessertbuffet

## Das Brötchen

Weißer Bio Dinkellaib „Mein Beck“  
– rosa Pfefferbutter



## Die Salate und das Gemüse

Salate – Gemüse



## Der Gruß aus der Küche

Neu interpretierte Auberginenparmigiana



## Der Tee, der Saft und die Suppe

Borlottibohnensuppe – Chicorée  
– Rosmarincroûtons  
oder



Drink – Fenchel – Orange – Basilikum



## Die warme Vorspeise

Kakaotortelloni gefüllt mit Rindfleisch  
– Castelmagnocreme  
– Saubohne – Minze  
oder  
Gemüselasagne



## Die Hauptspeise

Auberginen-Parmesanpralinen  
– Tomatencoulis – Basilikumsauce  
oder  
Gegrilltes Goldbrassenfilet  
– Erbsenpüree – Venerereis – Datterinotomaten  
oder  
Rosa Kalbstafelspitz – Topinambur  
– Kräuterseitlinge – Portweinsauce



## Das Dessert

Gerne können Sie sich am leckeren Dessertbuffet,  
von unserem Patissiererteam, bedienen



## Der Käse vom Buffet

Käse  
– Südtirol – restliches Italien – Frankreich



Wenn Sie sich nicht entscheiden können oder großen Appetit haben, streichen Sie einfach bei den einzelnen Gängen das „oder“. Unsere Mitarbeiter servieren Ihnen gerne alle Gerichte, die Sie wünschen.

Vegetarisches Gericht



Hausgemachte Nudeln



Produkte aus unserer Region



## Sauvignon 2019

Limes

Ignaz Niedrist

Das Weingut Niedrist befindet sich im Herzen des Überetscher Weinbaugesbietes, im Girlaner Ortsteil Rungg. Ignaz und Elisabeth Niedrist bewirtschaften den über 170 Jahre alten Weinbaubetrieb mit großem Einsatz und viel Leidenschaft. Handwerklich abgestimmte Rebearbeit, niedere Erträge und erstklassige Lagen sind die Eckpfeiler in ihrem Qualitätsstreben. Auf den Hanglagen in Eppan Berg und in Girlan wird dieser Sauvignon angebaut. Die Girlaner Standorte verleihen ihm Noten von Melisse und tropischen Früchten. In Eppan Berg besticht die Aromatik durch Stachelbeer- und Brennesseltöne. Aufgrund dieser beiden Standorte entsteht ein markanter Sauvignon: ausdrucksstark in der Aromatik, kräftig im Körper und anhaltend im Abgang.

€ 52,00

## Vino Nobile di Montepulciano 2018

Sangiovese

Tenuta Poliziano

Dieser pure Sangiovese aus dem tollen Jahrgang ist jetzt angenehm zu trinken. Sie erkennen dies an seiner Ausgewogenheit und an seiner Harmonie. Die Frucht im Glas ist die eines jungen Sangiovese. Die Kraft ist immer noch vorhanden, dies verspüren sie am Gaumen durch seine Komplexität. Der Körper ist weich und rund und die Düfte reichen einerseits von der Kirschfrucht bis hin zum intensiven Rumtopf - ein wahrlich toller Tropfen.

€ 49,00

Unsere Sommeliers Helmut und Alex helfen Ihnen gerne bei der Auswahl der Weine. Sie können aber auch nach Joachim fragen. Bei uns kennen sich sogar die Chefs aus - beim Wein. Besonders heute empfehlen wir Ihnen Süßweine, wie Spätlese oder Passiti, passend zum Dessertbuffet.

1 Glas Euro 8,00 – 15,00

# Pure Luxury

Als Pure Luxury Resort verstehen wir die Einfachheit hinter den Dingen und das Authentische. Wir sind mit vollem Herzen dabei unseren Gästen die angenehmsten Tage im Jahr zu gestalten: im Lindenhof, das „zu Hause“ ist.

Genauso gestaltet unser Küchenchef Giosué Nappo mit seinem Küchenteam das neue Menü. Die Zutaten sind saisonal und hauptsächlich regional. Das Gericht bleibt unverfälscht und so einfach wie möglich. Weniger ist mehr und somit werden die Speisen aus nur wenigen Zutaten bestehen. Wir verzichten bewusst auf überladene Teller und gehen weg von den „Dekogräsern“, dafür darf der Geschmack vom italienischen Olivenöl überzeugen.

Dies ist für uns der Luxus der Einfachheit.

## Das à la carte Frühstück

### Das Bio Ei alla Lindenhof

Vollkornbrot – pochiertes Bio Ei – Spinat – Bergkäse – Speck  
€ 12,00

### French Toast

Toastbrot – gekochter Schinken – Käse – Guacamole  
- gebackenes Bio Ei  
€ 12,00

### Tartar

Einheimisches Rind (150gr) – Senf – Bio Eigelb  
€ 19,00

## Das Außerordentliche

Filet vom Südtiroler Rind - Kartoffeln  
– Spinat - Lagrein  
€ 19,00



Dry Aged T-Bone (Bio Rind vom Ritten, aus der Salzstein Reifekammer)  
– Kartoffelpüree – Gemüse – duftende Salze  
€ 50,00 (empfohlen für 2 Personen)



Steinbutt vom Ofen – Kartoffeln – Oliven – Kapern - Tomaten  
€ 50,00 (empfohlen für 2 Personen)

Wir bitten Sie die 3 Extragerichte (Das Außerordentliche) bis um 11 Uhr vormittags vorzubestellen, sodass wir den Service und die Qualität garantieren können.

# Coravin

Wein begeisterte Neulinge und Kenner gleichermaßen. Sie müssen kein Sommelier oder Winzer sein, um ein gutes Glas Wein zu genießen. Genauso wenig müssen Sie täglich Wein trinken, um von den Vorteilen von Coravin zu profitieren. Am meisten schätzen wir die Möglichkeit, mit Coravin tolle erlesene Weine in kleinen Mengen zu genießen. Dank einer ausgeklügelten Technologie kann man den Wein aus der Flasche ausschenken, ohne dass der restliche Inhalt mit Sauerstoff in Berührung kommt.

## Weiss

### NAMA Cuvèe weiss „Limited Edition“ 2018

Südtirol | Kellerei Nals/ Margreid  
1 Glas | bicchiere | glass € 25,00  
1/4 lt € 57,00

### Cervaro della Sala 2019

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

### Sauvignon Tannenberg 2020

Südtirol | Kellerei Manicor  
1 Glas | bicchiere | glass € 10,00  
1/4 lt € 22,00

### Riesling Frühlingsplätzchen 2004

Deutschland | Nahe | Emrich Schönleber  
1 Glas | bicchiere | glass € 11,00  
1/4 lt € 25,00

## Rot

### Cabernet Löwengang 2018

### Historischer gemischter Satz

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

### Terra di lavoro 2013

Kampanien | Gilardi  
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 di Montalcino 2003

Toskana | Mastrojanni  
1 Glas | bicchiere | glass € 16,00  
1/4 lt € 40,00

### Lagrein Riserva 2017/2016

Südtirol | Kellerei Abtei Muri  
1 Glas | bicchiere | glass € 11,00  
1/4 lt € 25,00