Das Samstags Menü

Die Brötchen vom Buffet

Frittelle – Focacce – Pizze fritte
– Gnocco fritto – Calzoni fritti

Das Vorspeisenbuffet „das heutige Highlight"

Gastronomischer Rundgang

Der Tee, der Saft und die Suppe

Lauch- und Kartoffelcreme
– Frühlingszwiebelchiffonade – Olivenöl
oder
Erdbeersorbet – Prosecco

Die warme Vorspeise

Rote Rübe-Tagliolini
– Pilze – geräucherte Ricotta

Die Hauptspeise

Gebackenes Bio-Ei mit flüssigem Kern
– Trüffel-Kartoffelschaum – Spinat an Olivenöl
oder
Gegrillter Schwertfisch
– sizilianische Peperonata – geröstete Mandeln
– Oliventapenade
oder
Picanha vom Rind
– Rauke – Tomaten – Parmigiano Reggiano
– karamellisierte rote Zwiebel

Das Dessert

Kaffee – Mascarpone – Zartbitterschokolade
oder
Bananenmousse – Sojakaramell – Mandel
oder
Hausgemachte Eissorten am Buffet

Der Käse vom Buffet

Käse
– Südtirol – restliches Italien – Frankreich

Unser Weinhighlight der Woche

Franciacorta Magnum
Cuvèe Prestige extra brut
Cá del bosco

Dieses Cuvèe aus Chardonnay, Weißburgunder und Blauburgunder präsentiert sich Eindrucksvoll im Glas. Die Grundweine dieses Cuvées sind das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl der Trauben und der Sektbereitung nach der „Metodo classico". Das Degorgement erfolgt unter Ausschluss von Sauerstoff mit einem einzigartigen System, das von Cà del Bosco entwickelt wurde. Nach mindestens 24 Monaten Reifung auf der Hefe präsentiert sich dieser Franciacorta ausgewogen, angenehm frisch mit einer feinen Perlage.
1 Glas € 12,00

Helmut und seine Sommeliers öffnen die Methusalem (6 Liter). Besser geht's nicht. Super gereift und super gelagert.

Graf von Meran 2020
Cabernet Riserva
Kellerei Meran

Diese farbintensive, phenolreiche und kräftige Rotweinsorte aus dem französischen Bordeaux fühlt sich in den wärmsten Lagen Südtirols seit Jahren immer wohler. Doch nur eine konsequente Ertragsreduzierung ermöglicht es auch einen tiefgründigen, gehaltvollen Rotwein mit würzigem, sortentypischem Aroma auszubauen. Ein Wein, der sich als „Riserva" zu einem richtigen Charmeur entwickelt.
1 Glas € 10,00
¼ Liter € 24,00
½ Liter € 48,00

Wissenswertes

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. Gerne stellen wir Ihnen auch zu den täglichen Gerichten eine Weindegustation mit Schaumwein, Weißwein, Rotwein und Dessertwein zusammen.

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 PURE GREEN Projekt

vereint unsere Leidenschaft für die Natur mit unserer Kochkunst und unterstützt unser Engagement für eine **grünere Zukunft**.

In unserer Showküche können Sie beobachten, wie unsere Köche das ausschließlich aus Südtirol stammende Biogemüse (bei besonderen Zutaten höchstens aus Italien) für Ihr Salatgericht zubereiten. Anschließend wird Ihnen Ihr Gericht von unseren Kellnern direkt am Tisch serviert.

Wählen Sie aus drei Optionen, die Sie gerne mit Ihren Liebsten aus einer **gemeinsamen Schüssel** genießen möchten:
DER GRÜNE: saisonale Blattsalate
DER BUNTE: saisonale Blattsalate mit Gemüse
DER KREATIVE: Salatkreation von Chefkoch Giosuè Nappo mit Zutaten der Saison

Das Außerordentliche

Filet vom Südtiroler Rind - Kartoffeln
– Spinat - Lagrein
€ 20,00

Dry Aged T-Bone Steak vom Südtiroler Rind
– Kartoffelpüree mit Trüffel – gegrilltes Gemüse
– duftende Salze
€ 70,00 (empfohlen für 2 Personen)

Steinbutt vom Ofen – Kartoffeln – Oliven – Kapern - Tomaten
€ 60,00 (empfohlen für 2 Personen)

Wir bitten Sie diese 3 Gerichte 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

Garnellen / Sauvignon 2011 "Orange"
Südtirol | Tröpftalhof

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

NAMA Cuvèe weiss „Limited Edition" 2018
Südtirol | Kellerei Nals/ Margreid

1 Glas | bicchiere | glass	€ 26,00
1/4 lt	€ 59,00

Chablis Vaillons 2022 1er Cru
Burgund | Jean Paul et Benoit Droin

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

"LR" Riserva 2018
Südtirol | Kellerei Schreckbichl

1 Glas | bicchiere | glass	€ 22,00
1/4 lt	€ 51,00

Riesling vom Kieselstein 2008
Deutschland | Nahe | Joh. Bapt. Schäfer

1 Glas | bicchiere | glass	€ 18,00
1/4 lt	€ 40,00

Rot

Merlot Ris. 2017 Vigna Kressfeld Florian Brigl
Südtirol | Kellerei Kornell

1 Glas | bicchiere | glass	€ 20,00
1/4 lt	€ 47,00

Tignanello 2019
Toskana | Marchesi Antinori

1 Glas | bicchiere | glass	€ 30,00
1/4 lt	€ 65,00

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

Amarone della Valpolicella 2014
Veneto | Vigna Garzon | Pieropan

1 Glas | bicchiere | glass	€ 20,00
1/4 lt	€ 43,00