

Das Sonntags Menü

Das Brötchen

Hausgemachtes Lakritz- und Fenchelbrot
– Salzbutter



Gruß aus der Küche vom Buffet

Amuse Bouche

Das Gemüse *PURE GREEN → S. 8

“Der Grüne”

oder

“Der Bunte”

oder

“Der Kreative”: Cannellinibohnen

– Bulgur – grüne Bohnen

– halbgetrocknete Tomaten

– geröstete Kerne – Zitronendressing



Der Tee, der Saft und die Suppe

Rinderconsommé – Kräuterfrittaten

oder

Drink – Rote Rübe – Traube – Feldsalat



Die warme Vorspeise

Buchweizenpappardelle

– Spargel – Lachs

– Safran – Dill

oder

Raviolone „Cacio e Pepe”

– Saubohne – Minze



Die Hauptspeise

Risotto

– Tomatenvariation

– mit Ricotta und Basilikum gefüllte Zucchini-Blüte

oder

Gebratener Oktopus

– Bio-Kichererbsen – Rote Rübe – Rosmarin

oder

Geschmorte Rindsschulter – Kürbispüree

– Buttergemüse – Aglianicosauce



Das Dessert

Mousse – Mango – Kiwi

oder

Milchschokolade – Erdnuss

oder

Hausgemachte Eissorten am Buffet



Der Käse vom Buffet

Käse – Südtirol – restliches Italien – Frankreich



Aichberg 2019

Cuvée Weiss

Weingut Kornell

Mit der Cuvée Weiss "Aichberg" beweist das Weingut Kornell in Siebeneich seine Meisterschaft in der Kunst des Verschneidens von Weinen: den Kellermeistern gelingt es, ein wahres Meisterwerk von Wein zu schaffen, komplex, harmonisch und höchst raffiniert. Der Wein wird neun Monate in Eichenfässern gereift und dann weitere sieben Monate in der Flasche verfeinert. Die strohgelbe Farbe des "Aichberg" hat goldene Reflexe. Das Aroma von exotischen Früchten verrät den Geschmack, vielschichtig und ausgewogen zwischen eleganter Fülle und mineralischer Frische.

€ 58,00

Barbaresco 2018

Tulin

Giorgo Pelissero

Seit den 60er Jahren produziert die Familie Pelissero Weine in Ihrem Weingut in Treisa im Piemont. Giorgio Pelissero führt den Familienbetrieb und keltert Spitzenweine in seinem Keller. „Tulin“ bedeutet im piemontesischen Dialekt in etwa „Futtertopf“. Dieser reinsortige Nebbiolo wird 18 Monate im Holzfass und 9 Monate in der Flasche gelagert, bevor er auf den Markt kommt. Er zeigt sich im Glas in einem lebhaften Rubin, in der Nase ein echtes Erlebnis von roten Beeren, Früchten und Blumen bis hin zu Holznuancen, Tabak und Leder. Am Gaumen ist der Tulin würzig mit feinem Tannin, ein harmonisches Finale rundet den Barbaresco ab.

€ 82,00

Zu den heutigen Desserts:

Merlino

Lagrein „Vino Liquoroso”

Pojer e Sandri

Mario Pojer & Fiorentino Sandri, die beiden verrückten aber hervorragenden Trentiner Weinproduzenten aus Faedo haben mit dem "Merlino" ein tolles Projekt gestartet; der aus den Lagrein- und Vernatschtrauben gekelterte Likörwein wird ausgebaut wie ein klassischer Port; dies bedeutet: der Grundwein wird hier mit einem eigenen Brandy aufgespritzt; der Merlino ist äußerst vielschichtig in der Nase und erinnert an Kirsche, Vanille, Schokolade und Kaffee; die Harmonie von Zucker und Alkohol zeichnet diesen Wein am Gaumen aus.

1 Glas € 12,00

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 Giosuè 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: Salatcreation 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 | Tröpfthalhof

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

Sauvignon Quarz 2020

Südtirol | Kellerei Terlan

1 Glas | bicchiere | glass

€ 16,00

1/4 lt

€ 36,00

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 / Kornell

Südtirol | Kellerei Alois Lageder

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

€ 32,00

1/4 lt

€ 70,00