

RESTAURANT RIESE GRIMM

Kalte Vorspeisen

Petersilienflan in FEUERRING-Rohren-Süppchen 12

Kräuterseitling-Kartoffelsalat mit in Sesam gebratenen Forellenwürfeln 14

Suppen und warme Vorspeisen

Weinsuppe vom Gewürztraminer PINUS ZIRMERHOF mit Zimtgrissino 8

Kohle-Kartoffelteig-Knödel mit Käsefüllung „Puzzone di Moena“, mit zerlassener Butter 14

Grillgemüselasagne mit Tomatenconfit und Basilikumpesto 14

Besonderes

Knusprig gebratenes Blaufelchenfilet mit Quitten-Lauchgemüse und Bouillonkartoffeln 24

Tagliata vom ZIRMERHOF HOCHLANDKALB mit Radeiner Honig,
dazu Kartoffel-Fenchel-Törtchen und frischer Spinat mit Pinienkernen 26

Rindsfiletscheiben mit geräuchertem Pastinakenpüree
und grünen Bohnen im Speckmantel 26

Süßes

Zirbenhonig-Halbgefrorenes auf Waldboden 8

Haselnussmousse mit Aprikosenkompott 8

Brot und Gedeck Euro 2,50. Alle Preise sind in Euro und beinhalten 10% MwSt.

Sollten gewisse Stoffe und Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen,
teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitenden mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.

LEIBGERICHTE VON HAUS UND HOF

Vorspeisen

- Hausgeräuchertes vom ZIRMERHOF mit Apfelkren 15
- Lebermousse vom ZIRMERHOF HOCHLANDRIND, getränkte Rosinen und Brioche 13
- Geselchtes vom ZIRMERHOF HOCHLANDRIND mit Cumberland Sauce und Kohlrabi 14

Suppen, Knödel, Nudeln, Nocken, Plenten

- Rinderkraftbrühe mit Leber- oder Speckknödel 9
- Gulaschsuppe vom ZIRMERHOF HOCHLANDRIND 9
- HANNAS Suppentopf: Rinderkraftbrühe mit Nudeln, Gemüse und Rindfleisch 9
- Hausgemachte Schüttelbrotbandnudeln mit Ragout vom ZIRMERHOF HOCHLANDRIND 14
- Roggen-Schlutzkrapfen gefüllt mit Topfen und Spinat, mit brauner Butter 14
- Risotto mit Kräutern vom ZIRMERHOF BAUERNGARTEN
mit Kräuterseitlingen und Schwarzebeeren 15

Gesottenes und Gebratenes

- Gekochter Kalbstafelspitz mit grüner Sauce und Bouillongemüse 22
- Entrecôte „Zwiebelrost“ rosa gebraten mit Röstkartoffeln 24
- Gulasch vom ZIRMERHOF HOCHLANDRIND mit Speckknödel 20
- Wienerschnitzel klassisch mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren 20

Mehlspeisen und Käse

- Käse aus der Region mit hausgemachtem Früchtesenf und Früchten 15
- ZIRMERTORTE klassisch und neu interpretiert 8
- HANNA PERWANGERS Kaiserschmarrn mit hausgemahlenem Vollkornmehl,
dazu Preiselbeeren, Vanilleeis und Quittenkompott 13

Wir verwenden nur erstklassige Ware. Teile unseres Angebotes, wie Fleisch, Speck, Schinken, Blattsalate, Obst, Wein stammen je nach Verfügbarkeit und Saison vom ZIRMERHOF Bauernhof. Die Teigwaren sind hausgemacht. Die meisten Rezepte zu diesen Speisen stammen aus dem Kochbuch *Südtiroler Leibgerichte* von Hanna Perwanger.