

ANTIPASTI/COLD STARTERS

Hausgräucherter Bachsaibling, marinierte Zucchini, Gurken, Baby Spinat, knuspriges Brot G* €19
Salmerino affumicato in casa, zucchini marinati, cetriolo, spinacino, croccante di pane tradizionale
 Home-smoked char, marinated zucchini, cucumber, baby spinach, traditional crunchy bread

Knödel Carpaccio, Haselnüsse in zwei Konsistenzen, süß-saure Zwiebeln, G, L €19
 hausgemachte Schinken vom Völser Zicklein
Carpaccio di canederlo, nocciole in due consistenze, cipolla agrodolce, prosciutto di capretto di Fiè fatto in casa
 Carpaccio of dumpling, hazelnuts in two consistencies, sweet and sour onion, homemade Fiè goat ham

Vitello tonnato à la Presulis: Kalbszunge, Thunfisch-Mayonnaise, Sellerie, Apfel G* €20
Vitello tonnato à la Presulis: Lingua di vitello, salsa tonnata, sedano, mela
 Vitello tonnato à la Presulis: Veal tongue, tuna sauce, celery, apple

VORSPEISE/PRIMI PIATTI/WARM STARTERS

Kartoffelgnocchi gefüllt mit Büffelmozzarella, frische Tomatensauce, Bergbasilikum G, L €18
Gnocchi di patate ripieni con mozzarella di bufala, salsa di pomodoro fresco, basilico artico
 Potato gnocchi stuffed with buffalo mozzarella, fresh tomato sauce, arctic basil

Löwenzahnrisotto, hausgemachte Sardellen in Öl, Schüttelbrot G*, L* €22
Risotto al dente di leone, acciughe sott'olio fatte in casa, Schüttelbrot
 Dandelion risotto, homemade anchovies in oil, Schüttelbrot

Raviolo gefüllt mit Kalbs-Ossobuco und weißer Polenta, Petersilie G, L €20
Raviolo con ripieno di ossobuco di vitello e polenta bianca, prezzemolo
 Ravioli filled with veal ossobuco and white polenta, parsley

Klare Ochsenschwanzsuppe, Kräuterknödel, Schnittlauch G*, L* €16
Ristretto di coda di bue, canederlo alle erbe, erba cipollina
 Oxtail broth, herb dumpling, chives

HAUPTSPEISE/SECONDI PIATTI/ MAIN COURSES

Rinderfilet, Auberginencreme, Karotten, Kartoffel-Millefoglie <i>Filetto di manzo, crema di melanzane, carote, millefoglie di patate</i> Beef fillet, aubergine cream, carrots, potato millefeuille	L *	€35
Im Ofen gebratenes Völser Zicklein, Gemüse vom Gamperhof, Storo-Polentakroketten <i>Capretto di Fiè al forno, verdure dal maso Gamper, crocchette di polenta di Storo</i> Fiè Oven-roasted goat, vegetables from the Gamperhof farm, Storo polenta balls	L *, G *	€26
Lachsforelle aus den Dolomiten, Mungbohnen, Zucchini Blüten, Beurre Blanc <i>Trota salmonata delle dolomiti, fagioli mung, fiori di zucca, Beurre Blanc</i> Dolomites Salmon trout, mung beans, zucchini flowers, Beurre Blanc	L *, G *	€27
Heukartoffel, Kräuterbutter in 2 Variationen <i>Patata in crosta di fieno e 2 varianti di burro alle erbe</i> Hay potatoes and 2 variations of herb butter	L *	€18

DESSERT

Wir nennen es Strudel dazu Buchweizeneis <i>Lo chiamiamo Strudel accompagnato con gelato al grano saraceno</i> We call it Strudel accompanied with buckwheat ice cream	L, G	€14
Birnen Panna Cotta, Karamell, Matcha-Eis <i>Panna cotta alla pera, caramello, Gelato al matcha</i> Pear panna cotta, caramel, Matcha ice cream	L, G *	€10
Tiramisu, Kumquat-Eis <i>Tiramisu, gelato al kumquat</i> Tiramisu, kumquat gelato	L, G	€12
Südtiroler Käsevariation, Mostarda <i>Degustazione di formaggio dell'Alto Adige, Mostarda</i> South Tyrolean Cheese tasting, Fruit Mustard	L	€18
4-Gänge Degustationsmenü (dasselbe Menü für den ganzen Tisch) <i>Menu di degustazione 4 portate</i> (solo per tutto il tavolo) 4-course tasting menu (same menu for the whole table)		€70

ANTIPASTI/STARTERS

Gemischter Bauernsalat vom Untergamperhof <i>Insalata mista dal maso Untergamperhof</i> Mixed Salad from the farm Untergamperhof		€8
Südtiroler Speck -und Käseplatte für 2 Personen <i>Degustazione di speck e formaggio dell'Alto Adige per 2 persone</i> South Tyrolean Ham and Cheese tasting for 2 people	L	€30
Handgehacktes Beef Tatar vom heimischen Bio-Rind (120gr), hausgemachtes Pan Brioche, Butter <i>Tartare di manzo nostrano al coltello (120gr), pan brioche fatto in casa, Burro</i> Knife-cut local beef tartare (120gr), homemade brioche bread, butter	L*, G*	€26
Südtiroler Burrata, Tomate, Basilikum <i>Burrata dell'Alto Adige, pomodoro, basilico</i> South Tyrolean burrata cheese, tomato, basil	L, G*	€17

VORSPEISE/PRIMI PIATTI/WARM STARTERS

Hausgemachte Schlutzkrapfen, Spinat-Ricotta Füllung, zerlassene Butter, Parmesankäse L, G <i>Ravioli tirolesi tradizionali con ripieno di spinaci e ricotta, burro sfuso e parmigiano</i> Traditional Tyrolean ravioli filled with spinach and ricotta, melted butter and parmesan		€18
Spaghetti Felicetti, Völser Rinderragout <i>Spaghetti Felicetti, ragù di manzo di Fiè</i> Spaghetti Felicetti, Fiè beef ragout	G*	€18
Spaghetti Felicetti, frische Tomatensauce <i>Spaghetti Felicetti, salsa di pomodoro fresco</i> Spaghetti Felicetti, fresh tomato sauce	G*	€16
Kartoffelgnocchi, frische Tomatensauce, Büffelmozzarella <i>Gnocchi di patate, salsa al pomodoro fresco, mozzarella di bufala</i> Potato gnocchi, fresh tomato sauce, buffalo mozzarella	L, G	€18

HAUPTSPEISE/SECONDI PIATTI/ MAIN COURSES

Tagliata vom Rind (200gr), Bauernsalat vom Untergamperhof, Kräuterbutter. L* €32
Tagliata di manzo (200gr), insalata dal maso Untergamperhof, burro alle erbe
Beef Tagliata (200g), salad from the Untergamperhof farm, herb butter

EURE MAJESTÄT Schnitzel vom Schwein, Kartoffelrösti, Birnen, Preiselbeeren G* €23
LA SUA MAJESTÀ milanese di maiale, rostì di patate, pere, mirtilli
HER MAJESTY pork steak, potato rosti, pear, blueberries

DESSERT

Kaiserschmarren mit Prösler Marillenkompott (für 2 Personen) L, G €18
Kaiserschmarren, composta di albicocche di Presule (per 2 persone)
Smashed sweet omelette, Presule apricot compote (for 2 persons)

Südtiroler Apfelstrudel L, G €8
Strudel di mele
Apple Strudel

Hausgemachtes Eis L €6,5
Gelato fatto in casa
Homemade Icecream

Gedeck und hausgemachten Sauerteigbrot G €4 p.p
Coperto e pane lievito madre fatto in casa G €4 p.p
Cover and homemade sourdough bread G €4 p.p

Allergene/Allergeni/Allergens:

L: enthält/contiene/contains Laktose, *Lattosio*, Lactose

G: enthält/contiene/contains Gluten, *Glutine*, Gluten

L*: Auf Anfrage ohne Laktose/*Su richiesta senza lattosio*/ On request lactose free

G*: Auf Anfrage ohne Gluten/ *Su richiesta senza glutine*/ On request gluten free €3 p.p

In unserem Restaurant liegt eine detaillierte Allergien Liste auf. Falls Sie davon betroffen sind, fragen Sie danach.

Il nostro ristorante dispone di una lista di allergeni in caso di bisogno.

A list of allergens is available in our restaurant, if needed.

THE HEART OF EARTH AND HEAVEN PRESULIS Apartments&Restaurant



PRESULIS- Ein Ort der Aromen, verwurzelt in der Natur

Inmitten der Natur gelegen, schöpfen wir unsere Inspiration aus dem Rhythmus der Jahreszeiten. Jedes Gericht entsteht mit Sorgfalt und Hingabe, zubereitet aus frischen, saisonalen Zutaten – vorwiegend von regionalen Bauern und aus unseren Gärten. Mit Respekt vor den Produkten und einem feinen Gespür fürs Detail wird behutsam gekocht und liebevoll angerichtet. So entsteht ehrlicher, authentischer Genuss – ganz im Einklang mit der Natur.



PRESULIS- Un luogo di sapori, radicato nella natura

Immerso nella natura, traiamo ispirazione dal ritmo delle stagioni. Ogni piatto nasce con cura e dedizione, preparato con ingredienti freschi e stagionali provenienti principalmente da contadini locali o dai nostri orti. Con rispetto per i prodotti e un fine senso per i dettagli, cuciniamo con delicatezza e impiattiamo con amore. Così nasce un gusto sincero e autentico in piena armonia con la natura.

PRESULIS - A Place of Flavour, Rooted in Nature

Surrounded by nature, we draw our inspiration from the rhythm of the seasons. Each dish is crafted with care and dedication, using fresh, seasonal ingredients sourced mainly from local farmers or our gardens. With respect for each product and a keen eye for detail, we cook gently and present every plate with love. The result is honest, authentic flavour in perfect harmony with nature.

Eat & Drink LOCAL- Be sustainable with us – Less is more

Unsere lokalen Bauern/i nostri fornitori agricoli del territorio/our agricultural suppliers of the territory



Product from Völs
Local, sustainable tastes

Untergamperhof, Völs Aicha (Gemüse & Salate/ verdure & insalate/ vegetables & salads)

Stampferhof, Völser Aicha (Speck & Wurst/ speck & salumi/ ham)

Kitz vom Walter/ Capretto di Walter/ Walter`s goat, Völs am Schlern

Frassenschallerhof, Völs am Schlern (Käse/formaggio/ cheese)

Stanglerhof (Sirupe/ sciroppi/ syrup)

Flungerhof (Apfelsaft & Essig/succo di mela & aceto/ apple juice & vinegar)