

PRESULIS

MENÜ



À la Carte

TRADITION & KULINARISCHE
RAFFINESSE

Tradizione & Raffinatezza
Tradition & Refinement

ANTIPASTI

GERÄUCHERTE RINDERZUNGE,
FEIGE, SENFKÖRNER, ZWIEBEL
€ 22 (L, G)

**Lingua di manzo affumicata, fico, semi di senape,
cipolla (L,G)**

Smoked beef tongue, fig, onion, mustard seeds (L,G)
1, 6, 7, 9, 10, 12

TOMATEN-STRACCIATELLA-
SYMPHONIE,
TOMATEN IN VERSCHIEDENEN
KONSISTENZEN €19 (L, G*)

**Sinfonia di pomodoro e stracciatella, pomodori in
diverse consistenze (L,G*)**

Tomato-Stracciatella-Symphony, tomatoes in
various textures (L,G*)
1, 6, 7, 12

TARTAR,
VOM HEIMISCHEN BIO-RIND,
HAUSGEMACHTES PAN BRIOCHE
€ 23 (G*)

Tartare di manzo nostrano, pan brioche fatto in casa (G*)

Hand-cut beef tartare from local organic cattle,
homemade brioche (G*)
1, 3, 6, 7, 10, 12

GERÄUCHERTE LACHSFORELLE,
MELONE, BASILIKUM €20 (G)

Trota salmonata affumicata, melone, basilico (G)

Smoked salmon trout, melon, basil (G)
1, 4, 6, 7*, 12

SUPPE- ZUPPE- SOUP

GULASCHSUPPE VOM HIRSCH,
SAUERRAHM, FRÜHLINGSZWIEBEL
€16 (L,G*)

Zuppa di Gulasch di cervo, panna acida, cipollotto (L,G*)

Venison goulash soup, sour cream, spring onions (L,G*)
7, 9, 10

KLARE GEFLÜGELBOUILLON,
PILZKNÖDEL €16 (L,G*)

Brodo chiaro di pollo, canederlo ai funghi (L,G*)

Clear chicken broth, mushroom dumpling (L,G*)
1, 3, 7, 9

WARMER VORSPEISEN

PRIMI PIATTI

WARM STARTERS

KUMQUAT-RISOTTO,
FERMENTIERTE SCHWARZE
KNOBLAUCHSAUCE €24 (L*)

Risotto al kumquat, salsa di aglio nero fermentato (L*)

Kumquat Risotto, black fermented garlic sauce (L*)
7, 9, 10

GNOCCHI,
PILZFÜLLUNG, SCAMORZA,
GESCHWENKTE PILZE €19 (L,G)

Gnocchi, ripieno di funghi, scamorza, funghi saltati (L,G)

Gnocchi, mushroom filling, scamorza, sautéed mushrooms (L,G)
3, 7, 9

KÄSEKNÖDEL, BERGKÄSE, BRAUNE
BUTTER, SCHNITTLAUCH €18 (L,G)

**Canederli al formaggio, formaggio di malga, burro nocciola,
erba cipollina (L,G)**

Cheese dumplings, mountain cheese, brown butter, chives (L,G)
1, 3, 7

:D

Z

W

Σ

MARGERITEN - RAVIOLI,
GEFÜLLT MIT BLAUEM KREBS,
STEINPILZE, BUTTER,
GRÜNER SPARGEL €20 (L,G)

**Ravioli “margherita”, ripieni di granchio blu, funghi
porcini, asparagi verdi, burro (L,G)**

Daisy-shaped ravioli, filled with blue crab, porcini, butter,
green asparagus (L,G)

1, 2, 3, 4, 7, 9

HAUSGEMACHTE
HEU - SCHLUTZKRAPFEN,
BRENNNESSEL - RICOTTA,
GERIEBENE RICOTTA,
BRAUNE BUTTER €18 (L,G)

**Schlutzkrapfen al fieno fatti in casa, ricotta di ortica,
ricotta grattugiata, burro nocciola (L,G)**

Homemade hay Schlutzkrapfen, nettle ricotta,
grated ricotta, brown butter (L,G)

1, 3, 7

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI,
SCHWARZER TRÜFFEL €23 (L,G*)

Tagliolini fatti in casa, tartufo nero (L,G*)

Homemade tagliolini, black truffle, alpine butter (L,G*)

1, 3, 7

SPAGHETTI FELICETTI,
VÖLSER RINDERRAGOUT €18 (G*)

Spaghetti Felicetti, ragù di manzo di Fiè (G*)

Spaghetti Felicetti, Fiè beef ragout (G*)

1, 9

SPAGHETTI FELICETTI,
FRISCHE TOMATENSAUCE,
BURRATA, BASILIKUM €22 (L,G*)

**Spaghetti Felicetti, salsa di pomodoro fresco, burrata,
basilico (L,G*)**

Spaghetti Felicetti, fresh tomato sauce, burrata, basil (L,G*)

1, 7

:D

Z

W

Σ

HAUPTGANG SECONDI PIATTI MAIN COURSES

RINDERFILET,
 GRÜNER SPARGEL, HEUKARTOFFEL,
 BÉARNAISE - SAUCE,
 MARINIERTES EIGELB €39 (L*)

**Filetto di manzo, asparagi verdi, patate al fieno,
 salsa béarnaise, tuorlo marinato (L*)**

Beef filet, green asparagus, hay potatoes, Béarnaise
 sauce, marinated egg yolk (L*)

3, 9, 12

RIBEYE STEAK, SAISONGEMÜSE
 AUS DEM GARTEN, HEUKARTOFFEL
 €36 (L*)

**Bistecca ribeye, verdure di stagione dell'orto, patate al
 fieno (L*)**

Ribeye steak, seasonal garden vegetables, hay potatoes (L*)

3, 6, 7, 9, 12

ZICKLEIN VOM DORF (SPIESS),
 GEGRILLT, CREMIGE WEISSE
 POLENTA €28 (L)

**Capretto di Fié allo spiedo, alla griglia,
 polenta bianca cremosa (L)**

Village kid goat (skewer), grilled, creamy white polenta (L)

1, 7, 9

GRATINIERTES SCHNECKEN AUF
 HEU, KRÄUTERBUTTER,
 HAUSGEMACHTE FOCACCIA, SALSA
 VERDE €24 (L,G)

**Lumache gratinate su fieno, burro alle erbe, focaccia
 fatta in casa, salsa verde (L,G)**

Gratinated snails on hay, herb butter, homemade focaccia,
 salsa verde (L,G)

1, 3, 6, 7, 9

EURE MAJESTÄTEN SCHNITZEL,
 KNUSPRIG PANIERTE
 HÜHNERSCHENKEL,
 FRÜHKARTOFFELN, GURKENSALAT,
 SÜSS-SAURE ZWIEBELN €28 (L,G*)

**“Schnitzel di Vostra Maestà”, coscia di pollo croccante
 impanata, patate novelle, insalata di cetrioli, cipolle
 agrodolci (L,G*)**

“Your Majesty’s Schnitzel”, crispy breaded chicken thigh,
 baby potatoes, cucumber salad, sweet and sour onions (L,G*)
 1, 3

STÖR, GELBE ZUCCHINI, KAVIAR,
 BEURRE BLANC €30 (L)

Storione, zucchini gialle, caviale, beurre blanc (L)

Sturgeon, yellow zucchini, caviar, beurre blanc (L)
 4, 7, 9

SALAT-INSALATA- SALAD

GRÜNER BLATTSALAT
 VOM UNTERGAMPERHOF €8,5

Insalata verde dal maso Untergamperhof

Salad from the Untergamerhof farm

:D

Z

W

Σ

DESSERT

BASILIKUM - PANNA - COTTA,
MARINIERTER RHABARBER,
RHABARBEREIS €10 (L,G*)

Panna cotta al basilico, rabarbaro marinato, gelato al rabarbaro (L,G*)

Basil panna cotta, marinated rhubarb, rhubarb ice cream (L,G*)

1, 3, 4, 7

BUCHTELN, VANILLE SAUCE,
BUCHWEIZENEIS €17 (L,G)
(2 PERS. - 20 MIN.)

Buchteln, salsa alla vaniglia, gelato al grano saraceno (2 pers. 20 min.) (L,G)

Buchteln, vanilla sauce, buckwheat ice cream (L,G)
(2 pers. 20 min.)

1, 3, 7

AFFOGATO
CAROMA BIO - KAFFEE,
HAUSGEMACHTES VANILLEEIS €10
(L*)

Affogato – caffè biologico Caroma & gelato alla vaniglia fatto in casa (L*)

Affogato – Caroma organic coffee & homemade vanilla ice cream (L*)

1, 3, 7

PRESULIS APFELSTRUDEL,
NEU INTERPRETIERT €10 (L,G)

Strudel di mele Presulis, reinterpretato (L,G)

Presulis apple strudel, reinterpreted (L,G)

1, 3, 7, 8

ICECREAM

HAUSGEMACHTES EIS €7 (L*)

Gelato fatto in casa (L*)

Homemade Ice cream (L*)

1, 3, 7, 8

GEDECK UND HAUSGEMACHTES SAUERTEIGBROT P.P €4

Coperto e pane lievito madre fatto in casa
Cover and homemade sourdough bread

Glutenfreie Gerichte +3 €
Piatti senza glutine +3 €
Gluten-free dishes +3 €

EAT & DRINK LOCAL
UNSERE LOKALEN BAUERN/ LIEFERANTEN
I NOSTRI FORNITORI AGRICOLI DEL
TERRITORIO
OUR AGRICULTURAL SUPPLIERS OF THE
TERRITORY

Untergamperhof, Völser 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

Stanglerhof, Völs am Schlern (Sirupe/ sciroppi/ syrup)

Tasiolerhof, Völs am Schlern (Apfelsaft/succo di mela / apple
juice)



:D
Z
W
Σ

Allergene/Allergeni/Allergens:

1. Cereali contenenti glutine / Glutenthaltiges Getreide / Cereals containing gluten
2. Crostacei e prodotti di base crostaceo / Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / Crustaceans and products thereof
3. Uova e prodotti a base di uova / Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse / Eggs and products thereof
4. Pesce e prodotti a base di pesce / Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse / Fish and products thereof
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi / Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse / Peanuts and products thereof
6. Soia e prodotti a base di soia / Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse / Soybeans and products thereof
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) / Milk and products thereof (including lactose)
8. Frutta a guscio e prodotti a base di frutta / Schalenfrüchte Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse / Nuts and products thereof
9. Sedano e prodotti a base di sedano / Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse / Celery and products thereof
10. Senape e prodotti a base di senape / Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse / Mustard and products thereof
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse / Sesame seeds and products thereof
12. Anidride solforosa e solfiti / Schwefeldioxid und Sulfite / Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupini e prodotti a base di lupini / Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse / Lupin and products thereof
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi / Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / Molluscs and products thereof

