

PRESULIS

MENÜ



A la Carté

TRADITION & KULINARISCHE
RAFFINESSE

Tradizione & raffinatezza
Tradition & Refinement

ANTIPASTI

LEBERPATÉ,
BRIOCHE UND HAGEBUTTE €17

Paté di fegato con pan brioche e rosa canina L,G
Liver pâté with brioche and rosehip

FENCHEL-PANNA-COTTA,
LACHSFORELLE €18

Panna cotta di finocchio con trota salmonata L,G*
Fennel panna cotta with salmon trout

TATAR VOM HEIMISCHEN BIO-RIND,
HAUSGEMACHTES BRIOCHE €23

Tartare di manzo nostrano, pan brioche fatto in casa G*
Hand-cut beef tartare from local organic cattle,
homemade brioche

SUPPE- ZUPPE- SOUP

SCHWARZKOHLCREMESUPPE,
KNUSPRIGER KALBSKOPF €16

Crema di cavolo nero, testina di vitello croccante L,G*
Black cabbage cream soup, crispy veal head

HÜHNERBRÜHE,
KRÄUTESEITLINGKNÖDEL €15

Brodo di pollo, canederlo al cardoncello biologico L*, G*
Chicken broth, dumpling with organic cardoncello
mushroom

WARMES VORSPEISEN
PRIMI PIATTI
WARM STARTERS

TOPINAMBUR - RISOTTO,
 GERÖSTETE NÜSSE,
 SARDELLENCREME, MARINIERTES
 EIGELB €24

Risotto al topinambur,
noci tostate, crema di acciughe, tuorlo marinato L*
 Jerusalem artichoke risotto, toasted walnuts, anchovy cream,
 marinated egg yolk

KARTOFFELGNOCCHI,
 ENTENFÜLLE, ROTKRAUT,
 MANDARINE €19

Gnocchi di patate, anatra, crauti rossi, mandarino L, G
 Potato gnocchi, duck, red cabbage, mandarin

BUCHWEIZENKNÖDEL,
 APFEL - MEERRETTICH - PÜREÈ,
 FRISCHER APFEL €18

Canederlo di grano saraceno,
purea di mele e rafano, mela croccante L, G
 Buckwheat dumpling, apple and horseradish purée, crispy
 apple

MAIS - TORTILLO,
 VÖLSER ZICKLEIN,
 PETERSILIENMAYONNAISE,
 KRÄUTER €21

Tortillo di mais, capretto di Fiè allo Sciliar,
maionese al prezzemolo, erbette L, G
 Corn tortillo, kid goat from Fiè allo Sciliar,
 parsley mayonnaise, herbs

HAUSEGEMACHTE TAGLIATELLE,
HIRSCHRAGOUT €22

Tagliatelle fatte in casa, ragu di cervo L, G*

Tagliatelle with venison ragù

SPAGHETTI FELICETTI,
VÖLSER RINDERRAGOUT €18

Spaghetti Felicetti, ragù di manzo di Fiè G*

Spaghetti Felicetti, Fiè beef ragout

HAUSEGEMACHTE TAGLIATELLE,
FLUSSKREBS €22

Tagliatelle fatte in casa, gambero di fiume L, G*

Homemade Tagliatelle, river prawn

SCHLUTZKRAPPEN,
RICOTTA-SPINATFÜLLE,
ZERLASSENE BUTTER €18

Ravioli tirolesi, ripieno di ricotta e spinaci, burro sfuso L, G

Tyrolean ravioli, ricotta and spinach filling, brown butter

HAUPTGANG
SECONDI PIATTI
MAIN CORSES



RINDERFILET,
WILDER BROKKOLI €34

Filetto di manzo, broccolo selvatico L*

Beef fillet, wild broccoli

GOLDFORELLENFILET,
SAUERKRAUT, KRÄUTER €30

Filetto di trota bianca, crauti acidi, erbe selvatiche L*

White trout fillet, sauerkraut, herbs

R I N D E R W A N G E N
 I N L A G R E I N G E S C H M O R T ,
 S E L L E R I E P Ü R E E , O R A N G E ,
 K A R O T T E € 3 2

**Guancia di manzo al vino Lagrein,
 purea di sedano, arancia e carota L***

Beef cheeks braised in Lagrein wine, celery purée,
 orange and carrot

E U R E M A J E S T Ä T S C H N I T Z E L ,
 W I E N E R V O M S C H W E I N ,
 K A R T O F F E L R Ö S T I , B I R N E N ,
 P R E I S E L B E E R E N € 2 6

**La SUA MAJESTÁ milanese di maiale,
 rostì di patate, pere, mirtilli G***

HER MAJESTY pork steak, potato rosti, pear,
 blueberries

H I R S C H R Ü C K E N ,
 G E R Ä U C H E R T E R O T E B E T E I N
 Z W E I T E X T U R E N , M O R C H E L € 3 8

**Sella di cervo,
 Rapa rossa affumicata in due consistenze, spugnola L**

Saddle of Venison, smoked beetroot in two textures,
 morel mushroom

W E I S S K O H L - C O N F I T ,
 S T E I N P I L Z E € 2 4

Confit di crauti bianchi, porcini L*

White cabbage Confit, porcini mushrooms

SALAT-INSALATA- SALAD

K R A U T S A L A T
 V O M U N T E R G A M P E R H O F € 8 , 5

Insalata di crauti dal maso Untergamperhof

Cabagge salad frome the Untergamerhof farm

DESSERT

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE
TRÜFFEL, KAKI €12

Mousse di cioccolato fondente, tartufo, cachi L,G*
Dark chocolate mousse, truffle, persimmon

CHEESECAKE
„AUF MEINE ART“ €10

Cheesecake “a modo mio” L,G
Cheesecake “my way”

AFFOGATO
CAROMA BIO - KAFFEE,
HAUSGEMACHTES VANILLEEIS €10

**Affogato – caffè biologico Caroma
& gelato alla vaniglia fatto in casa L***
Affogato – Caroma organic coffee
& homemade vanilla ice cream

KAISERSCHMARREN,
PRÖSLER MARILLENKOMPOTT
(FÜR 2 PERSONE) €24

**Kaiserschmarren, composta di albicocche di
Presule (per 2 persone) L,G**
Smashed sweet omelette, Presule apricot compote
(for 2 persons)

ICECREAM

HAUSGEMACHTES EIS €7

Gelato fatto in casa L*
Homemade Icecream

GEDECK UND HAUSGEMACHTES SAUERTEIGBROT P.P €4

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

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

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal im Falle von Allergien oder Unverträglichkeiten. Informationen zu den in den Gerichten enthaltenen Allergenen sind auf Anfrage erhältlich.

Si prega di informare il personale di servizio in caso di allergie o intolleranze. Gli allergeni presenti nei piatti sono disponibili su richiesta.

Please inform our staff of any allergies or intolerances. Information on allergens present in the dishes is available upon request.

EAT & DRINK LOCAL
UNSERE LOKALEN BAUERN
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
Frassenschallerhof, Völs am Schlern
(Käse/formaggio/ cheese)
Stanglerhof (Sirupe/ sciroppi/ syrup)
Flungerhof (Apfelsaft & Essig/succo di mela & aceto/ apple juice & vinegar)

