

ALPENgrillROYAL

Der Duft der Tannen,
die Sommerfarben der Berge und die Wärme des Kaminfeuers
haben uns dazu inspiriert, folgende Produkte für Sie auszusuchen...

Der Chefkoch Mario Porcelli

VON UNSEREM GRILL

FLEISCHGERICHTE

Die Gerichte beinhalten eine Beilage Ihrer Wahl: Grillgemüse, gemischter Salat oder gewürzte Ofenkartoffeln.

Gemischte Grillplatte Alpenroyal (Rind, Lamm, Wurst, Kalb, Huhn, Kartoffeln und Gemüse) – mindestens 2 Personen	Euro 85
Filet vom Englischen Rind	Euro 36
Koteletts vom Lamm aus dem Villnösser Tal	Euro 34
„Luganega“- Wurst mit geschmolzenem Parmesankäse	Euro 29

FISCHGERICHTE

Die Gerichte beinhalten eine Beilage Ihrer Wahl: Grillgemüse, gemischter Salat oder gewürzte Ofenkartoffeln.


Spießchen vom Tintenfisch S. Spirito (Apulien)	Euro 33
Lachsforelle	Euro 29
Filet vom wilden Seebarsch	Euro 33

BEILAGEN

Gewürzte Ofenkartoffeln	Euro 9
Gemüse vom Grill	Euro 12
Traditionelle „Focaccia“ aus Apulien	Euro 12
Gemischter Salat	Euro 12

DER KÜCHENCHEF MARIO PORCELLI UND SEINE BRIGADE EMPFEHLEN:

UNSERE SALATTELLER

Salat mit Rauke, Garnelen, Feta Käse, Oliven und Tomaten Confit	Euro 25
Lenden - Carpaccio vom Reh, Weißkohl mit Kümmel, rote Früchte und Südtiroler Speck	Euro 23
Caesar Salad	Euro 23
 Gemischter Salat mit Avocado, Nüssen, Birnen, grünen Oliven und süß-saurem Dressing	Euro 21



UNSERE KALTEN VORSPEISEN

Traditionelle Aufschnitt- und Käseplatte mit Roggenbrot und Apfelmeerrettich	Euro 22
Tatar vom norwegischem Lachs serviert mit Nüssen, Avocado, Aprikosen und Sauerrahm	Euro 23
Carpaccio vom Südtiroler Rind, Philadelphia mit Basilikum, Mais Popcorn, Creme aus Trockentomaten und Balsamico - Essig Perlen	Euro 25


UNSERE SANDWICHES

Klassisches Club Sandwich (20 Min. Vorbereitungszeit)	Euro 22
Toast mit gekochtem Prager Schinken und Käse	Euro 13
Piadina mit Squacquerone – Käse "San Patrignano", Parma Rohschinken und Rauke	Euro 15
Hamburger „ALPENROYAL“ mit Pommes Frites	Euro 21

UNSERE WARMEN VORSPEISEN

 Tagliatelle aus Frischteig mit Steinpilzen und schwarzem Trüffel	Euro 24
 Kalte Tomatencreme, Vollkorn Soba Spaghetti mit Basilikumspesto, Gemüseperlen und Barlotti Büffelmozzarella Espuma	Euro 22
Tortello aus Roggenmehl, Felchen, Spargeln und Bio Karotte	Euro 22
Offene Teigtasche aus Roter Bete, weißer Kalbsragout, Scamorza Käse und Pfifferlinge	Euro 21

UNSERE HAUPTSPEISEN

Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Preiselbeermarmelade	Euro 28
Gegrilltes Goldbrassen Filet mit Thymian – Gemüse und Basilikumsauce	Euro 30
Kotelett vom Hirsch mit Preiselbeeren, Spinat und Röstkartoffeln	Euro 35
 Weicher Polenta mit Vezzena Käse in Buchweizenmehl paniert, serviert mit Bergpilzen, Kräuter und Blumen	Euro 23

UNSERE NACHSPEISEN

Kirschsüppchen mit Erdbeeren, Crumble aus Muscovado Zucker und Zitronen – Holunderblüten Sorbet	Euro 16
Knödel mit Schokoladenherz, Zwetschgen aus Lajen und Himbeer Schnee	Euro 16
Apfel – Mürbteigtörtchen mit Zimt, Vanillesauce und Pinienkerne Eis	Euro 16