

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

BACKFRISCHES JOURGEBÄCK

Südtiroler Speckbutter

ODER

STREIFZUG DURCH DEN SALAT- UND GEMÜSEGARTEN

mit Sauchen Vinaigrette vom Buffet

ODER

BUNTE TOMATEN

Avocado / Mozzarelline

Basilikum Pesto

.....

PACCHERI

Auberginen / Räucher-Scamorza

Datteltomaten

ODER

RINDERBOUILLON

Käsepressknödel

.....

RINDERBOUILLON

Leberknödel

ODER

ZARTER HIRSCHRÜCKEN

Wacholderglace / Apfelrotkraut'

Kürbiskern-Schupfnudeln

.....

ST. PETERFISCHFILET VOM GRILL

Olivenbutter / Fenchelbeet

Safran-Parisienne

.....

GEBACKENES POLENTA-PFIFFERLINGS

CORDON BLEU

Salatbeet / Frischkäse-Minze Dip

ODER

MILLE FOGLIE

Chantilly Sauce / Himbeere



MY GUESTHOUSE

MENÜ

24.03.2025

IHR AKTIVURLAUB

Sie sind auf der Suche nach Abenteuern in der Natur? Sie möchten die faszinierende Bergwelt entdecken? Sie freuen sich auf eine komfortable Unterkunft in ruhiger, malerischer Lage? Dann sind Sie bei uns im My Guesthouse genau richtig! Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEIN

LIEBENSTEIN IGT DOLOMITEN

Kellerei Baron Longo

56,00 € | 7,00 €

ROTWEIN

LOAM CUVÈE

Kellerei Tramin

56,00 € | 7,00 €

DESSERTWEIN

LOAM CUVÈE

Kellerei Tramin

56,00 € | 7,00 €

UNSER ABENDMENÜ

SALAT BUFFET



BUNTE TOMATEN

Avocado / Mozzarelline

Basilikum Pesto

ODER

PACCHERI

Auberginen / Räucher-Scamorza

Datteltomaten



RINDERBOUILLON

Käsepressknödel

ODER

RINDERBOUILLON

Leberknödel



ZARTER HIRSCHRÜCKEN

Wacholderglace / Apfelrotkraut

Kürbiskern-Schupfnudeln

ODER

ST. PETERFISCHFILET VOM GRILL

Olivenbutter / Fenchelbeet

Safran-Parisiene

ODER

GEBACKENES POLENTA-PFIFFERLINGS

CORDON BLEU

Salatbeet / Frischkäse-Minze Dip



MILLE FOGLIE

Chantilly Sauce / Himbeere

ALLERGENE

Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal.