

R
L I E BE
P A S I O N
T
C A R M E N
U N D
A N D R E A S
A
U N D
T E A M

T
H E I M A T
G O U R M E T
Z





Spargel . Spargel . Spargel
Asparagi . Asparagi . Asparagi

TATAKI VOM RIND

Lauwarmer Salat von
weißem und grünem Spargel
Ponzu . Eigelb . Miso

TATAKI DI MANZO

*Insalata tiepida di
asparagi bianchi e verdi
Ponzu . Tuorlo d'uovo . Miso*

19

INSRE SPARGELSUPP

Weisser und grüner Spargel
Erbse . Waldhonig

LA NOSTRA CREMA DI ASPARAGI

*Asparagi bianchi e verdi
Piselli . Miele di bosco*

13

+ *Jakobsmuscheln*

+ *capésante*

18

HAUSGEMACHTE CAPPELLETTI

Burrata . Weißer und grüner Spargel
Petersilie . Walderdbeere

CAPPELLETTI FATTI IN CASA

*Burrata . Asparagi bianchi e verdi
Prezzemolo . Fragolina di bosco*

18



WEIßER STANGENSPEGEL

*La Ratte Kartoffel . Geräucherte
Sauce Hollondaise . Bauernschinken*

ASPARAGI BIANCHI

*Patate La Ratte
Salsa olandese affumicata
Prosciutto cotto del contadino*

26

GRATINIERTES LAMM

*Kräuter . Senf . Geräucherte Sauce
Hollondaise . Spargel
Kartoffelschaum*

AGNELLO GRATINATO

*Erbe aromatiche . Senape
Salsa olandese affumicata
Asparagi . Spuma di patate*

33

Gedeck . Brot . Aufstrich

Coperto . Pane . Crema spalmabile

3

Bei Allergien oder
Unverträglichkeiten wenden Sie sich
gerne an unser Servicepersonal.
*In caso di allergie o intolleranze,
Vi preghiamo di contattare il nostro
personale di servizio.*



Zun Unfongen

I starter

TARTAR VOM GELBFLOSSENTHUNFISCH

Geräucherter Aal . Grüner Apfel . Limette
Sellerie . Ingwer . Shitake

TARTARE DI TONNO A PINNA GIALLA

*Anguilla affumicata . Mela verde
Lime . Sedano . Zenzero
Funghi shitake*

20

GEBACKENE ZUCCHINIBLÜTE

Mediterraner Salat von Fregola Sarda .
Wildkräuter . Feta . Basilikum

FIOR DI ZUCCA FRITTA

*Insalata mediterranea di fregola sarda
Erbe selvatiche . Feta . basilico*

18



Zwischendurch L'intermedio

RISOTTO VON GELBEN KIRSCHTOMATEN

Rohe Garnele . Salzzitrone . Vanille

RISOTTO AI POMODORINI GIALLI

Gambero crudo

Limone al sale . Vaniglia

21

JORDI'S KNEIDL BIS

Spinat . Bergkäse

Nussbitterschaum . Nashi Birne

Feigenchutney aus dem Terz-Garten

BIS DI CANEDERLI DI JORDI

Spinaci . Formaggio di montagna

Schiuma di burro di noci

Pera Nashi

Chutney di fichi dell'orto del Terz

17

OFFENE LASAGNETTE

Wildragout . Navetten . Brombeere

Wildkräutersalat

LASAGNETTE APERTA

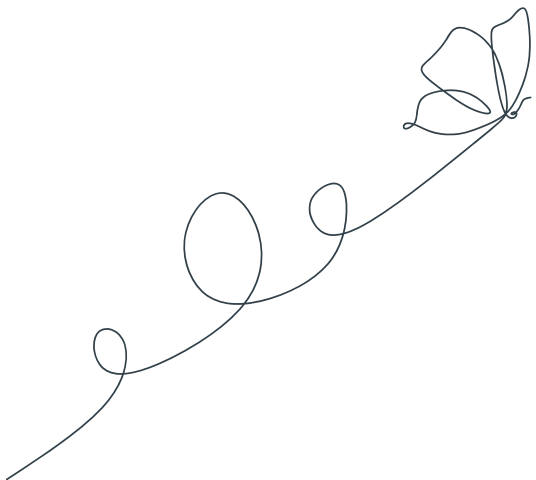
Ragù di selvaggina . Rape bianche

Mora . Insalata di erbe selvatiche

19

als Hauptgang +5

come secondo +5



Hauptakteure

I protagonisti

DAS KALB - OSSOBUCO STYLE

Geschmortes Kalbsschulternahtl
Rindermark . Taboulé . Zitrusfrüchte
Gebratener . Kopfsalat
Safranpolenta

VITELLO ALLA OSSOBUCO

*Spalla di vitello brasata
Midollo di manzo . Taboulé
Agrumi . Lattuga arrostita
Polenta allo zafferano*

31

OUAFFIS'S ZWIEBELROSTBRATEN

Entrecôte & Short Rib vom Rind
Dreierlei Zwiebel · Violette Kartoffel

L'ARROSTO ALLA CIPOLLA DI OUAFFI

*Entrecôte e short Rib di manzo
Tris di cipolle · Patate viola*

36

SANFT KONFIERTER LACHS

Rotweinjus . Erbse
Pilze der Saison . Wildkräuter

SALMONE LEGERO CONFIT

*Salsa al vino rosso . Piselli
Funghi di stagione . Erbe selvatiche*

29



Was Süßes zum Schluss

Il dolce finale

MANGO-LASSI TERZ

Mango-Tamarindensorbet

Griechischer Joghurt

Bergamotte . Pistazie

MANGO-LASSI TERZ

Sorbetto al mango e tamarindo

Yogurt greco . Bergamotto . Pistacchio

10

KARAMELLISIERTER ERDNUSSBROWNIE

Zartbitterschokolade . Rhabarber

Zitronenverbene

BROWNIE ALLE ARACHIDI CARAMELLATE

Cioccolato fondente . Rabarbaro

Verbena al limone

13

SORBET

inspiriert von den Früchten der Saison

SORBETTO

ispirato alla frutta di stagione

8

Überraschungsmenü

Menu a sorpresa

Sie können sich nicht entscheiden?

Dann entscheiden Sie sich einfach,
nichts zu entscheiden

und genießen Sie jene Gerichte, die Andreas
Lindner am liebsten zubereitet.

*Indecisi? Allora scegliete il menù a sorpresa
e gustate i piatti che Andreas Lindner
ama preparare.*

4 GÄNGE ÜBERRASCHUNGSMENÜ

MENÙ A SORPRESA DI 4 PORTATE

72

5 GÄNGE ÜBERRASCHUNGSMENÜ

MENÙ A SORPRESA DI 5 PORTATE

81

Gedeck . Brot . Aufstrich

Coperto . Pane . Crema spalmabile

3

Die Symbiose aus Kochkunst und wahrer Liebe

Erleben Sie Gaumenfreuden mit jedem Biss: Bodenständig, vielfältig und auf hohem Niveau. So präsentiert sich das Restaurant Terz mit angenehmer Atmosphäre.

Ob traditionell, vegetarisch-vital oder mit einem Touch von Gourmet, bei uns ist für jeden Geschmack etwas dabei. Heimische Produkte stehen im Mittelpunkt unserer Küche und werden von feinen Weinen begleitet.

In unserem Restaurant erleben Sie die perfekte Kombination von Moderne und Tradition, Design und Gemütlichkeit, sowie die Verbindung zwischen Südtirol und der Welt.

Hier finden Sie einen Ort der Begegnung, an dem Genuss und Herzlichkeit im Vordergrund stehen.

La Sinfonia tra arte culinaria e vero amore

Provate le delizie culinarie ad ogni boccone: semplici, diversi e di alto livello. Il ristorante Terz si presenta con un'atmosfera piacevole. Che sia tradizionale, vegetariano-vitale o con un tocco di gourmet, ne abbiamo per tutti i gusti.

I prodotti locali sono al centro della nostra cucina e sono accompagnati da vini pregiati.

Nel nostro ristorante potrete sperimentare il connubio perfetto tra modernità e tradizione, design e comfort, nonché il legame tra l'Alto Adige e il mondo.

Qui troverete un luogo d'incontro dove il divertimento e il ospitalità sono la priorità.