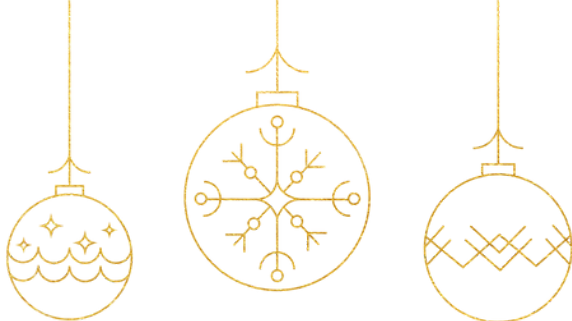


R
L I E BE
P A S I O N
T
C A R M E N
U N D
A N D R E A S
A
U N D
T E A M

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





Inser Weihnachtsmenü

Il nostro menu di Natale

Mousse von der geräucherten "Psairer" Forelle

Rote Beete . Bratapfel . Meerrettich

Mousse di trota affumicata della Val Passiria

Barbabietola . Mela al forno . Rafano



Kross gebratene Entenbrust

Waldhoniglack . Quinoa . Karotte
Pumpernickel

Petto d'anatra arrosto croccante

*Glassa al miele di bosco . Quinoa
Carote . Pumpernickel*



Weihnachtskugel

Mandarinenparfait . Panettoneeis
Kandierte Früchte

Pallina di Natale

*Semifreddo al mandarino
Gelato al panettone . Frutta candita*



Menü 3 Gänge

Menu 3 portate

55

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

Zweierlei vom Kürbis

Kürbiscannelloni

Veganer Pilz Dashi

Sarner Shitake vom Bernholzhof

Lauwarmer Kartoffelschaum . Kürbiseis

Variazione di zucca

Cannelloni di zucca . Levistico

Dashi vegano ai funghi

*Funghi shiitake del Bernholzhof della
Val Sarentino . Espuma di patate calda*

Gelato alla zucca

19

Mousse von der geräucherten

“Psairer” Forelle

Rote Beete . Bratapfel . Meerrettich

Mousse di trota affumicata

della Val Passiria

Barbabietola . Mela al forno . Rafano

18

Tatar vom Rind

Schwarzwurzel

Wachtelei vom Mesnerhof

Hausgemachtes Brioche . Trüffel

Tartare di manzo

Scorzoner

Uovo di quaglia dal maso Mesner

Brioche fatta in casa . Tartufo

21



Leichte Kartoffelcremesuppe

Kartoffelblattl. Sarner Bauchspeck

Frischkäse

Crema di patate leggera

Tortino fritto di patate

Pancetta della Val Sarentino

Formaggio fresco

13



Zwischendurch L'intermedio

Ravioli vom geschmortem Rind

Parmesanschaum . alter Balsamico
Schüttelbrot

Ravioli di manzo brasato

Espuma di parmigiano
Aceto balsamico invecchiato
Pane croccante di segale

20

Lauchknödel

Bergkäse . Nussbitterschaum

Gnocchi di porri

Formaggio di montagna
Schiumetta al burro di noce

16

mit kross gebratenem Kalbsbries +5
con animelle di vitello croccanti +5

Rote Beete Risotto

Ziegenkäse . Walnuss

Risotto alla barbabietola

Formaggio di capra . Noci

19

Gefüllte Gnocchi

Konfierte Gans . Dörrzwetschge

Röstzwiebel . grüner Apfel

Gnocchi ripieni

Oca confit . Prugna secca
Cipolla arrosto . Mela verde

21

Offene Lasagnette

Jakobsmuschel . Trüffel . Babyspinat

Lasagnette aperte

Capesante . Tartufo . Spinacini

25

als Hauptgang +5
come secondo +5

Hauptakteure

I protagonisti

Geschmorte Rinderbacke

Schwarzwurzel . Wirsing . Buchweizen

Guancia di manzo brasata

Scorzoneria . Verza . Grano saraceno

29

Cordon Bleu vom Perlhuhn

Bauchspeck . Bergkäse . Kartoffelsalat
eingelegte Gurke . Wildpreiselbeere

Cordon bleu di faraona

*Pancetta . Formaggio di montagna
Insalata di patate . Cetriolo sottaceto
Mirtillo rosso selvatico*

27

Gebratener Zander

Kartoffel . Rosenkohl . Speck – Traubenbutter

Lucioperca alla griglia

*Patate . Cavoletti di Bruxelles
Burro di pancetta e uva*

33

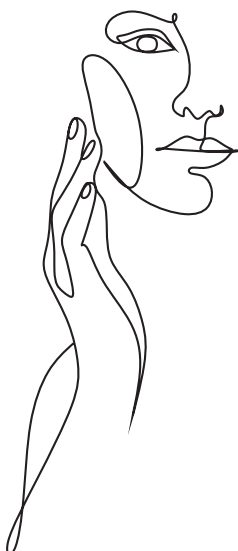
Kross gebratene Entenbrust

Waldhoniglack . Quinoa . Karotte . Pumpernickel

Petto d'anatra arrosto croccante

*Glassa al miele di bosco . Quinoa .
Carote . Pumpernickel*

32



Was Süßes zum Schluss

Il dolce finale

Weihnachtskugel

Mandarinenparfait . Panettoneeis
Kandierte Früchte

Pallina di Natale

Semifreddo al mandarino
Gelato al panettone . Frutta candita

11

Schokolade x 3

Brownie . Weisses Schokomousse
Dulcey . Blutorange . Erdnuss

Cioccolato x 3

Brownie . Mousse al cioccolato bianco
Dulcey . Arancia rossa . Arachidi

13



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

69

5 Gänge Überraschungsmenü

Menù a sorpresa di 5 portate

78



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 l'ospitalità sono la priorità.