

R
L I E BE
PAS S ION
T
C A RMEN
U ND
AND R EAS
A
U N D
T EAM

T
H E IMAT
GOU R MET
Z



Das geht immer I classici

Carpaccio vom Rind

Gegrillte Wassermelone
Liebstöckel . Pilze

Carpaccio di manzo

*Anguria grigliata .
Levistico . Funghi*

17



Unsere Bouillabaisse

Verschiedene Edelfische und Meeresfrüchte
Hausgemachte Knoblauchcrostini . Sauce Rouille

La nostra bouillabaisse

*Vari pesci nobili e frutti di mare
Crostino all'aglio fatto in casa . Salsa rouille*

22



Hausgemachter Raviolo vom geschmortem Oktopus

Geräucherte Paprikacreme . Amalfi Zitrone

Ravioli fatti in casa

di polpo brasato

Crema di peperoni affumicati . Limone d'Amalfi

19

Brennesselgnocchi

Bergkäsefonduta . Feige . alter Balsamico

Gnocchi d'ortica

*Fonduta di formaggio d malga . Fico
Balsamico invecchiato*

16

Hausgemachte Schüttelbrottagliolini

Kalbsragout . Vinschger Marille

Tagliolini di "Schüttelbrot" fatti in casa

ragù di vitello. albicocca della Val Venosta

17

als Hauptgang Aufpreis
come secondo piatto supplemento

+5



Andi's Zwiebelrostbraten

Hochrippe vom Rind
Dreierlei Zwiebel
Gebackene Kartoffelpraline

Arrosto di cipolla

*Costata di manzo
Tre tipi di cipolle
Pralina di patate al forno*

35

Burger Terz

Rindfleisch . Bergkäse . karamellisierte
Zwiebel . Kopfsalat
hausgebackenes Brioche
Kartoffel

Terz hamburger

*manzo . formaggio di montagna
cipolla caramellata . insalata
brioche fatto in casa
patate*

27

Fang des Tages

Abwechslungsreiche Fischkreationen
„Was im Fischernetz landet“

Pescato del giorno

*Varie creazioni di pesce
“Quello che finisce nella rete da pesca”*

28 - 34



Gaumenfreude

Delizia culinaria

Unser Gelbflossenthunfisch

Limetten-Ingwersud

Avocado . Radieschen

Il nostro tonno di pinne gialle

Zuppetta di zenzero e lime

Avocado . Ravanelli

20

„Chefins“ Veggie-Tartar

Aubergine . Wachtelei vom Raterhof

Gurke . Senfeis

Hausgemachte Zwiebelfocaccia

Tartar vegetariano “della Chefin”

Melanzana . Uovo di quaglia dal maso

Rater . Cetriolo . Gelato alla senape

Focaccia alla cipolla fatta in casa

17



Zwischendurch

L'intermedio

Sankt Petersfisch

Garnele . Zucchini .

Basilikum - Beurre blanc

Pesce San Pietro

Gamberetto. zucchini

beurre blanc al basilico

21

Risotto

Pfifferlinge . getrocknete Kirschtomaten

Salzzitrone

Risotto

Finferli . pomodorini secchi

limone al sale

18

-mit roher Jakobsmuschel

-con capesante crudo

+4



Hauptakteure

I protagonisti

Kaninchenballottine

Pfifferlinge . Petersilie . Kartoffelroulade
Wildkräutercroûton

Ballotina di coniglio

*finferli . prezzemolo . involtino di patate
crostino alle erbe selvatiche*

39

Bernholz-Hof trifft Unterlahnerhof

Verschiedene Pilze
Bio-Ei . Tropea-Zwiebel
vegetarische Balsamicojus

Maso Bernholz incontra Maso Unterlahner

*Funghi misti . Uovo biologico
Cipolla di Tropea
Salsa balsamica vegetariana*

26



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

Was Süßes zum Schluss

Il dolce finale

Sorbet von der Vinschger Marille

Griechischer Joghurt . Rosmarin
Honigwein

Sorbetto di albicocche della Val Venosta

yogurt greco . rosmarino
vino al miele

9

Hommage an den Schwarzwald

Kirsche . Zartbitterschokolade
Vanille . Kirschwasser

Omaggio alla Foresta Nera

*ciliegia . cioccolato fondente
vaniglia . acquavite di ciliegia*

13



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.*

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.