

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



Das geht immer

I classici

Vitello tonnato Terz

Kalbfleisch . Thunfisch
Feldsalat . Pane Carasau

Vitello tonnato Terz

*Vitello . Tonno
Valeriana . Pane Carasau
17*

Garnele im Tempuramantel

Ananas-Mango-Chutney
Wasabi

Gamberi in tempura

*Chutney di ananas e mango
Wasabi
18*

Leichtes Karotten-Ingwercremesüppchen

Macadamia-Nuss . Limette
Sarner Shiitake vom Bernholzhof

Crema leggera di carote e zenzero

*Noci di macadamia . Lime
Funghi shiitake locali del maso Bernholz
13*

*-mit gebratener Jakobsmuschel
-con capesante arrostate*

+6

Lasagne vom Kalb

Parmesanschaum . Basilikum
Lasagne di vitello

*Crema di parmigiano . Basilico
17*

Zitronenrisotto

Meeresfrüchte . Gartentomate
Risotto al limone

*Frutti di mare . Pomodoro del giardino
21*

Gefüllte Kartoffelgnocchi

Parmesanespuma . Haselnuss
geschmorte Zwiebel . Vinschger Marille

Gnocchi di patate ripieni

*Espuma di parmigiano . Nocciola
Cipolla brasata
Albicocca della Val Venosta
19*

*-als Hauptgang Aufpreis
-come secondo piatto*

+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

Glasierter Seeteufel á l'ancienne

Karotte . Pommery-Senf
Knoblauch

Coda di rospo glassata all'ancienne

*Carota . Senape Pommery
Aglio*

33



Gaumenfreude Delizia culinaria

Unser Gelbflossenthunfisch

Limetten-Ingwersud
Avocado . Radieschen

Il nostro tonno di pinne gialle

*Zuppetta di zenzero e lime
Avocado . Ravanelli*

20

Caprese Terz

Bunte Bio-Tomaten vom Brunnerhof
Burrata . Basilikumsorbet

Caprese Terz

*Pomodori biologici colorati
dal maso Brunner*

Burrata . Sorbetto al basilico

18

-mit Culatello di Zibello DOP

-con Culatello di Zibello DOP

+4



Zwischendurch L'intermedio

Raviolo vom geschmorten Oktopus

Geräucherte Paprikacreme
Safran-Fenchel

Raviolo di polpo brasato

Crema alla peperone affumicato

Finocchio allo zafferano

21

Hausgemachte Tagliolini

Schwarzer Trüffel

Tagliolini fatti in casa

Tartufo nero

22

-als Hauptspeise

-come secondo piatto

27



Hauptakteure

I protagonisti

Special of the day

*Fragen Sie gerne nach
unseren heutigen
Tagesgerichten.*

Special of the day

*Non esitate a chiedere
le nostre specialità
del giorno.*

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

*Pastinake . Kerbelknolle . Waldpilze
Kräuter . Senfjus*

Bollito rosa di vitello

*Pastinaca . Cerfoglio . Funghi di bosco
Erbe aromatiche . Salsa alla senape*

31



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 il ospitalità sono la priorità.