



gasthof
kohlern

— seit 1899 —

MENU PRIMAVERA

Insalata di tarassaco (cicoria) | Pera | Noci | Peperoncino



Crema di ortiche | Crostini di pane regiograno



Risotto agli asparagi bianchi di Nalles
Cappelletto tricolore | Gambero di fiume | Nage di Sauvignon



Filetto di salmerino alpino della Val Passiria | Spinacino | Dadetti di mela



Sorbetto al acetosa | Brunoise di frutta



Sella di vitello | Salsa al vino Lagrein | Patate novelle | Bouquet di verdure



Panna cotta | Ragù di fragole nostrane | Composta di rabarbaro

La nostra cucina usa solo prodotti di prima qualità, che prevalentemente derivano dal nostro territorio e quanto possibile vengono forniti direttamente dai contadini dei dintorni.

Ben volentieri La informiamo sulla derivazione dettagliata dei nostri prodotti.

Saremo molto lieti di informarLa.

Solo in caso di necessità usiamo anche prodotti congelati.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo.



gasthof
kohlern

— seit 1899 —

MENU ESTATE

Ceviche di salmerino alpino della Val Passirio
Sedano | Finocchio | Zenzero | Peperoncino



Vellutata di mele | Chips di speck



Canederli di ricotta | Crema di spinaci selvatici



Filetto di luccioperca della Val Passirio | Taccole | Carote baby



Sorbetto al limone | Brunoise di frutta



Tagliata di manzo | Carciofi | Pomodori secchi | Patate "Köhlhof"



Terrina di latticello | Lamponi | Pesche

La nostra cucina usa solo prodotti di prima qualità, che prevalentemente derivano dal nostro territorio e quanto possibile vengono forniti direttamente dai contadini dei dintorni.

Ben volentieri La informiamo sulla derivazione dettagliata dei nostri prodotti.

Saremo molto lieti di informarLa.

Solo in caso di necessità usiamo anche prodotti congelati.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo.



gasthof
kohlern

— seit 1899 —

MENU AUTUNNO

Tartare di trota alpina
Brodo addensato di cipolla | Spuma di formaggio Stelvio DOP



Vellutata di castagne e zucca | Semi di zucca arrostiti | Olio tartufato



Lasagne fatte in casa | Carciofi | Besciamella



Filetto di trota salmonata della Val Passiria | Pomodoro | Porri



Sorbetto al rosmarino



Roastbeef di manzo Pinzgauer
Salsa al vino Lagrein | Patate paglia | Pomodoro ripieno



Crème Brûlée al pino mugol | Gelato fatto in casa al Baileys

La nostra cucina usa solo prodotti di prima qualità, che prevalentemente derivano dal nostro territorio e quanto possibile vengono forniti direttamente dai contadini dei dintorni.

Ben volentieri La informiamo sulla derivazione dettagliata dei nostri prodotti.

Saremo molto lieti di informarLa.

Solo in caso di necessità usiamo anche prodotti congelati.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo.