



Die Weisheiten der Klosterküche

Die altklösterliche Kochkunst folgt dem Prinzip der Einfachheit und Natürlichkeit. Besonderes Augenmerk gilt der geschmacklichen Entfaltung jeder Zutat und der Bekömmlichkeit der Gerichte. Vorzugsweise kommen – frisch und saisonal – Gemüse, Kräuter und Obst auf den Tisch. Aus Achtsamkeit gegenüber dem Wert von Lebensmitteln werden die Produkte in ihrer Gesamtheit verwendet.

Pflanzlich, bekömmlich, heimatverbunden.

Eisacktaler Kosterlen für Zwei — 34

Ziegenkäse Rughì, Berglinsen,
Schüttelbrotwaffeln, Feigensenf,
rote Beete, Kartoffelblätter,
Sauerkraut, Apfelkren,
Gemüsecarpaccio, Kräutersalate,
fermentiertes Gemüse,
gebackene Mozzarellakugeln

Benediktiner Frühlings-Salat — 18

Wildkräuter, eingelegter Spargel,
Haselnüsse, gebackenes Nudelblatt,
Honigdressing

Tartar vom Wurzelgemüse — 19

Räucherhaube, Majo vom
Gemüsegrün, Kamut-Briochebrot

Eisacktaler Weinsuppe — 16

Blätterteig-Zimt-Grissino

Klosterschlutzer und Brennsuppe — 21

Mangold, Spinat, Bergkas,
Bio-Regiokornmehl



EISACKTALER KOST SAPORI DELLA VALLE ISARCO

est. 1972

Cremiges Gerstotto Waldaromen — 24

Fichtensprossen, Körnerparmesan,
Kirnig-Bio-Kräuterseitlinge

Rösti vom Erdäpfel — 29

frischer Spargel, Wildkräuter,
Haselnuss-Gremolata

Blattlan mit Kraut — 16

gebackene Kartoffelteigblätter,
Sauerkraut

Plentener Knödel — 19

gefüllt mit Cremespinat,
Topinambur, Radieschen



LEBENSILFHE

2 Euro dieses Gerichts kommen der Lebenshilfe, die Beratungsstelle für Unterstützte Kommunikation „Trotzdem reden Onlus“ zugute, die sich um Menschen aus Südtirol kümmert, die nicht oder kaum über Lautsprache verfügen.

Eisacktaler Scheiterhaufen — 16

Apfel, Vanillesauce, Joghurt-Eis

Honig-Dessert — 16

Fichtenhonigeis, Ricotta-Griesnocken
mit Blütenhonig, Propoliscreme,
Karotten-Birnen-Ratatouille

Karuna Bio-Schokolade — 17

ofenwarmes Törtchen,
Mousse, Eis, Erdbeeren

Jakobus Sorbet — 14

Bergblüten, Früchte,
Honig-Leinsamen, Zirbenzapfen

Zweierlei süße Krapfen — 8

Apfel-Ricotta, Mohn-Preiselbeere



EISACKTALER KOST SAPORI DELLA VALLE ISARCO

est. 1972

Südtiroler Bauernspeck — 19

Graukas, Apfel, Kren,
Schwarzbrotwaffeln

Spargel-Wildlauchcremesuppe — 17

Kräuterfagottini, Croutons

Dinkel-Raviolo „à la minute“ — 25

Creme von der Kichererbse,
Fenchel-Orangen, Alpen Curry

Duett vom Villnösser Brillenschaf — 35

Lammragout, Schupfnudeln, rosa
gebratenes Lammnüsschen, Gemüse,
gebackene Traminer Polenta Pralinen

Degustationsmenü

5 Gänge — 95

4 Gänge — 85

3 Gänge — 70

.... unser Tagesgericht — 25

Heimatverbunden, fair, nachhaltig

Marxenhof Brixen, Kloster Neustift, Franziskaner Kloster, Biokistl Algund, Edelpilze Kirnig, Monstrolhof St. Andrä, Saatbau Pustertal, Kräuterrebelln Mals, Buchhütterhof Ritten, Regiokorn Meraner Mühle, Pasta Felicetti Trient, Eggerhof Aldein, AhNatur Bruneck, Römerhof Tramin, Metzgerei Fink Brixen, Wieserhof Vöran, Metzgerei Steiner Pustertal, Villnösser Brillenschaf, Bio Beef Südtirol, Oberhöller Sarntal, Ahaia Bozen, Denardo Fisch, Capriz Vintl, Brimi Brixen, Milchhof Sterzing, Alpe Pragas, Biohuhn Obersthorf, Karuna Bio Schokolade Feldthurns

Bei Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden.

Heimisches Fleisch und Fisch

Saure Suppe — 16

traditionelle Kuttelsuppe

Schwoasnudel Blut-Tagliatelle — 18

Graukas, Aniscreme

Schwarzbrot-Ricottanocken — 25

Ragout vom Hirsch, schwarze Nüsse

Eisacktaler Geröstl — 29

von der Rindsschulter,
7 Gewürze, Speckkrautsalat

Fleischkrapfl vom Bio-Rind — 29

Rosmarinjus, Frühlingsgemüse,
Püree von der Bio Kartoffel

Filet von der Seeforelle — 31

Gemüse, Mandelcreme



Eisacktaler Stockfischgröstel — 28

Frühlingskräutersalate

Wienerschnitzel vom Kalb — 29

Röstkartoffel, Preiselbeere

Gedeck — 3

 vegetarisch  vegan