



Unsere Weinempfehlung
Vini consigliati

Sauvignon Lafòa 2011
Kellerei Schreckbichl € 37,00

Gewürztraminer Pinus 2010
Zirmerhof € 33,00

Kalterersee Ausles Römigberg 2012
Alois Lageder € 28,00

Merlot 2011
Elena Walch € 30,00

Aktivprogramm für Sonntag

Nachmittags ab 16.00 Uhr: Bergsalzpeeling
im Türkischen Dampfbad

19.00 Uhr: Informationen zum Aktivprogramm
mit Bernadette

Programma d'attività per Domenica:

Pomeriggio dalle ore 16.00: Peeling al sale di
montagna nel bagno turco

Ore 19.00: Informazioni sulle escursioni gui-
date e sul programma d'attività con Berna-
dette

Genießen Sie einen kulinarischen Abend im Pfösl



Hausgemachter Kräuterschinken
im Bergheu gegart mit Kartoffelsalat, Krautsalat
und verschiedenen Begleitsaucen
im Saal tranchiert



Heu und Stroh mit Wildragout, Wurzelgemüse
und gebratenen Steinpilzen



Gekochtes Rindsschulternahtl
mit Bouillongemüse, Salsa Verde
und frischen Meerrettichflocken



Topfen-Nougatknödel im Krokantmantel
auf Vanillesauce mit Kompott von der Sauerkirsche,
Minze und Cremeeis von der italienischen Pistazie

Dazu empfehlen wir ein Glas Merlino für 3,00€

Godete una serata culinaria al Pfösl



Prosciutto alle erbe fatto in casa
in fieno di montagna con insalata di patate,
insalata di crauti e diverse salse tranciato in sala



Paglia e fieno con ragù di selvaggina,
verdura e funghi porcini arrostiti



Spalla di manzo bollita con verdura Bouillon,
Salsa Verde e flocchi di rafano fresco



Canederli di ricotta e giandua in mantello
croccante su salsa alla vaniglia con composta
d'amarena, menta e gelato al pistacchio italiano

Consigliamo un bicchiere di Merlino per 3,00€

Kalte Vorspeisen und Drinks



Reichhaltige Auswahl an unseren vitalen
Blattsalaten und Gemüse
mit hausgemachten Dressings vom Buffet
(Unterstützt den Säure-Basen Haushalt im Körper)



Vitaldrink von der Apfelquitte mit Zitrone
(Unterstützt den Säure-Basen Haushalt im Körper)

Suppen und warme Vorspeisen



Doppelte Rindskraftbrühe
mit Kalbsleberknödel, Liebstöckel und Madeira



Gemüsecannelloni mit Basilikumvelouté
überbacken auf Tomatenconcassé
mit Kapernbeeren aus Pantelleria, Artischockenherzen
und Raspeln vom Learner Latemarkäse

Hauptgerichte

Wildlachspavé auf würzigem Gemüse Bulgur
mit weißem Spargel und Kräuterschaum

Auflauf vom Biogemüse, Bergkäse und Kartoffel
mit Sauce Mamma Rosa, Rucolaspitzen
und Bärlauchpesto
(Unterstützt den Säure-Basen Haushalt im Körper)

Desserts



Gereifte und frische Almkäse vom Buffet
mit pikanten und würzigen Saucen



Erfrischendes Sorbet von der Cassisbeere
mit oder ohne Sekt
(Unterstützt den Säure-Basen Haushalt im Körper, ohne Sekt)



Vitalpina Gericht: leicht-vital-regionaltypisch
Hotel Pfösl am 22.03.2014

Antipasti e drinks



Grande scelta delle nostre
insalate e verdure vitali
con condimenti fatti in casa dal buffet
(Favoriscie il bilancio acido-basico del corpo)



Drink vitale di mela cotogna e limone
(Favoriscie il bilancio acido-basico del corpo)

Zuppe e primi piatti



Brodo ristretto di manzo con canederli
al fegato di vitello, levistico e Madeira



Cannelloni di verdura con velouté
al basilico gratinati su concassé di pomodori
con capperi di Pantelleria, cuori di carciofi
e flocchi di formaggio Latemar del maso Learner

Secondi piatti

Pavé di salmone selvatico alla griglia su Bulgur di verdura
speziata con asparagi bianchi e schiuma alle erbe

Sfornato di verdura biologica, formaggio di montagna
e patate con salsa Mamma Rosa, puntine di rucola
e pesto all'aglio orsino
(Favoriscie il bilancio accido-basico del corpo)

Desserts



Formaggi di montagna freschi e maturati
dal buffet con salse piccante



Sorbetto rinfrescante di cassis
con oppure senza spumante
(Favoriscie il bilancio acido-basico del corpo, senza spumante)



Platto Vitalpina: leggero-vitale-regionale
Hotel Pfösl il 22.03.2014