

Herzlich Willkommen!

Benvenuti!



Bei uns im Naturhotel Lüsnerhof bieten wir Ihnen eine ausgewogene,
frische sowie auf Südtiroler Tradition basierende Küche.

Aus einer Vielfalt von regionalen und biologischen Produkten zaubert unser Küchenteam jeden Tag aufs Neue Einfach-Kreatives, Altbewährtes und Zukünftiges – immer im Sinne der Lüsnerhof-Frischeküche. Dabei achten wir besonders auf Herkunft, Qualität und Nachhaltigkeit. Für Wünsche bezüglich Allergien und Unverträglichkeiten haben wir immer ein offenes Ohr. Unsere Küchenbrigade und unsere Servicemitarbeiter geben ihr Bestes und freuen sich über jeden zufriedenen Gast, eventuelle Mängel oder Beschwerden teilen Sie uns bitte mit. Nur so können wir Ihnen jeden Tag das Beste aus Küche und Keller bieten.

Guten Appetit wünschen
Familie Hinteregger und Mitarbeiter

Noi dell'hotel tuttonatura Lüsnerhof Vi offriamo una cucina naturale, salutare e a base di prodotti freschi di Luson e dintorni. Da una selezione di prodotti regionali e biologici i nostri cuochi Vi propongono ogni giorno delle pietanze creative, dei piatti tradizionali e innovativi – tutte sempre all'insegna della freschezza e genuinità! I valori che più ci stanno a cuore sono la provenienza locale, la qualità e l'ecosostenibilità. Per richieste particolari riguardanti allergie o intolleranze Vi chiediamo di rivolgerVi ai camerieri che a loro volta assieme allo staff di cucina faranno di tutto per esaudire i Vostri desideri. Inoltre Vi chiediamo gentilmente di segnalarci eventuali reclami, solo in questo modo saremo in grado di offrirVi sempre la massima qualità!

Famiglia Hinteregger & collaboratori
Vi augurano buon appetito!

Kalte Vorspeisen Antipasti



Erlesenes aus der Eisacktaler Räucherammer mit hausgemachtem Nussbrot
Affumicati misti della Valle Isarco con pane alle noci fatto in casa
€ 11,00

Filet von der Lachsforelle auf Crème Fraîche, grünem Bio Apfel, Vinaigrette und Akazienhonigperlen
*Filetto di trota salmonata marinato su crème fraîche, mela verde biologica, vinaigrette
e perle di miele d'acacia*
€ 15,00

Büffelmozzarellabällchen mit Grillgemüse und Basilikumpesto
Bocconcini di mozzarella di bufala con verdura alla griglia e dressing al basilico
€ 13,00

Suppen Zuppe

Speckknödel in der Rinderkraftbrühe
Consommè di manzo con canederli di speck
€ 7,00

Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis mit Hirschschinken, hausgemachtem Grissino und Kürbiskernöl
Crema di zucca hokkaido con prosciutto di cervo, grissino fatto in casa, olio di semi di zucca
€ 8,50

Südtiroler Gerstesuppe
Zuppa d'orzo sudtirolese con carne di maiale affumicata e verdure
€ 8,50

Warme Vorspeisen

Primi Piatti



Hausgemachte Schüttelbrotgnocchi mit Wildragù, Preiselbeergelee und Käse-Trüffel-Raspel
*Gnocchi di schuttelbrot fatti in casa con ragu di selvaggina, gelee di mirtilli rossi
e scaglie di formaggio al tartufo*
€ 16,00

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Parmesankäse, Nussbutter und Schnittlauch
Mezzelune fatte in casa ai spinaci con parmigiano, burro nocciola ed erba cipollina
€ 13,00

Graukäsepressknödel auf Krautsalat, Butter und Parmesankäse
Canederli pressati con formaggio grigio su insalata di crauti marinati, burro e parmigiano
€ 13,00

Risotto Vialone nano mit roter Beete, Bio Apfel und Räucherlachs
Risotto Vialone nano mantecato con barbabietole rosse, mele biologiche e salmone affumicato
€ 16,00

Hausgemachte Dill Teigtaschen gefüllt mit rotem Wels auf Oktopuscarpaccio und Zitronenschaum
Tortelli di pasta all'aneto fatti in casa ripieni di pesce siluro su carpaccio di polipo e schiuma al limone
€ 16,00

Gerne servieren wir Ihnen die Vorspeise auch als Hauptspeise zu einem Aufpreis von € 2,00
Su richiesta Vi serviamo i nostri primi piatti come secondo con un supplemento di € 2,00

Alpine Wellness-Gerichte

Piatti Benessere Alpino

Gemischter Blattsalat mit gegrilltem Truthahnstreifen
Insalata mista con tacchino alla griglia
€ 14,00

Zucchini Carpaccio mit Camembert
Carpaccio di zucchine con Camembert
€ 17,00

Dinkel- Vollkornspaghetti mit leicht pikantem Gemüse und gegrilltem mariniertem Tofu
Spaghetti grano saraceno con verdura in agrodolce leggermente piccante e tofu marinato alla griglia
€ 15,00

Hauptgerichte

Secondi Piatti



Kalbswienerschnitzel mit biologischem Kartoffelsalat,
Preiselbeermarmelade und Zitrone

*Cotoletta alla viennese di vitello fritta in farina panko
con insalata di patate biologiche, mirtilli rossi e limone*

€ 21,00

Tagliata vom Rind auf mariniertem Rucola, Cocktailtomaten Confit und Novelle Kartoffel

Tagliata di manzo su rucola marinata, pomodorini confit e patate novelle saltate

€ 24,00

Geschmorte Kalbswange auf Sellerieknollenpurée und Steinpilzsauce

Guancia di vitello brasata su pure di sedano rapa e salsa ai porcini

€ 27,00

Saiblingsfilet mit Speck, schwarze Linsen und Rotweinessigsauce

Filetto di salmerino con speck, lenticchie nere e salsa all'aceto di vino rosso

€ 23,00

Dessert

Dolci

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Preiselbeermarmelade
und hausgemachtem Bourbon Vanilleeis

*„Kaiserschmarrn“ con marmellata di mirtilli rossi
e gelato di vaniglia bourbon fatto in casa*

€ 12,00

Warmes Schokotörtchen mit Orangen- Zimt- Eis

Tortino al cioccolato con gelato di arancie e canella

€ 9,00

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Strudel di mele dell'Alto Adige con salsa vaniglia

€ 7,00

Tagesdessert

Dolce del giorno

€ 9,00