

# 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 & 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!



Glutenfreie Speisen / *Piatti senza glutine*



Laktosefreie Speisen / *Piatti senza lattosio*



Vegetarische Speisen / *Piatti vegetariani*

# Kalte Vorspeisen

## Antipasti



Erlesenes aus der Südtiroler Räucherammer mit Käse  
Meerrettichmousse | Hausgemachtes Brot  
*Affumicati misti e formaggi dell'Alto Adige*  
*Mousse di rafano | Pane del giorno fatto in casa*  
€ 15,00

Marinierter Lachs  
Wildblattsalat | Sauerrahmsauce | grüner Apfel  
*Salmonе marinato*  
*insalatina selvatica | panna acida | mela verde*  
€ 15,00



Frischkäsepraline von der Lüsner Ziege  
Wildspinat | schwarze Walnüsse | Nussreduktion | Palabirnenbrot  
*Praline di formaggio di capra di Lusон*  
*Spinacini selvatici | noci nere | ristretto al nocino | pane alle pere Pala*  
€ 15,00



# Warme Vorspeisen

## Primi Piatti

Schlutzkrapfen vom Bio-Roggen mit Spinat  
Parmesankäse | Nussbutter | Schnittlauch  
*Mezzelune di segale agli spinaci*  
*Trentingrana | burro nocciola | erba cipollina*  
€ 13,00



Bärlauch-Risotto  
Geräucherter Saibling | Kaviar von der Lachsforelle  
*Risotto all'aglio orsino*  
*Salmerino affumicato | uova di trota salmonata*  
€ 16,00



Spaghetti "Monograno Felicetti"  
Frische Tomaten | Büffel-"Stracciatella" | schwarzes Olivenpulver  
*Spaghettoni "Monograno Felicetti"*  
*pomodoro fresco | stracciatella di bufala | polvere di olive nere*  
€ 14,00

Graukäsepressknödel  
Krautsalat mit Speck | Nussbutter | Parmesan  
*Canederli pressati con formaggio grigio*  
*Insalatina di cavolo cappuccino allo speck | burro nocciola | parmigiano*  
€ 13,00

Polentanocken  
Hirschragout | Preiselbeeren | Almkäse  
*Gnocchi di polenta di storo*  
*ragù di cervo | mirtilli rossi | formaggio di malga*  
€ 16,00

Gerne servieren wir Ihnen die Vorspeise auch als Hauptspeise zu einem Aufpreis von € 3,00  
Su richiesta Vi serviamo i nostri primi piatti come secondo con un supplemento di € 3,00

## Alpine Wellness-Gerichte

### Piatti Benessere Alpino

Marinierte biologische Mozzarella  
Grillgemüse der Saison | Basilikum  
*Mozzarella biologica marinata*  
*verdure di stagione alla griglia | basilico*  
€ 13,00

Streifen vom Bio-Huhn  
Wildkräutersalat | Pinienkerne | Rosinen | Yoghurtdressing  
*Straccetti di pollo biologico*  
*Insalatina selvatica | pinoli | uvetta | dressing allo yoghurt*  
€ 16,00

Buchweizenspaghetti  
Basilikumpesto | grüne Bohnen | Tomaten confit  
*Spaghettoni di grano saraceno*  
*pesto al basilico | fagiolini verdi | pomodori confit*  
€15,00



# Hauptgerichte

## Secondi Piatti



Wienerschnitzel vom Kalb  
Bio-Kartoffelsalat | Preiselbeermarmelade  
*Cotoletta alla milanese di vitello*  
*Insalata di patate biologiche | composta di mirtilli rossi*  
€ 21,00



Geschmortes Rindswangerl  
Polenta vom Mais | Steinpilze | Rotweinsauce  
*Guancia di manzo brasata*  
*Polenta di mais | porcini | salsa al vino rosso*  
€ 25,00



Gegrilltes Steak vom Rind  
Rosmarinkartoffeln | Wildspinat "Guter Heinrich" | Jus  
*Steak di manzo alla griglia*  
*Patate al rosmarino | spinaci selvatici "Buon Enrico" | demi glace*  
€ 25,00



## Dessert/ Dolci

Kaiserschmarrn  
Marinierte Heidelbeeren | Rum-Eis  
*„Kaiserschmarrn“*  
*Mirtilli marinati | gelato al rum*  
€ 12,00



Frischer Erdbeersalat  
Buttermilch-Eis | Basilikum  
*Insalatina di fragole fresche*  
*Gelato al latticello | basilico*  
€ 9,00



Mille feuille  
Mango | Kokos | Kresse  
*Mango | cocco | crescione*  
€ 9,00

