



VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



... UND MAHLZEIT!



VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



Herzlich Willkommen in unserem Restaurant!
Wir bedanken uns herzlich dass Sie unser Restaurant
gewählt haben und wünschen Ihnen schöne Momente
im Kreise Ihrer Lieben.

Wählen Sie nach Herzenslust aus unserem Menü.
Die Zutaten bestehen ausschließlich aus einheimischen,
biologischen Produkten: wie das saftige Steak aus
dem Vinschgau, die Käsevariationen aus dem Pustertal,
knackige Salate, frisches Obst und
Gemüse aus den heimischen Gärten der Umgebung.

Alle unsere Gerichte werden à la minute zubereitet,
damit Sie die Frische und Einzigartigkeit der Speisen
vollendet genießen können.
Dies kann manchmal zu kurzen Verzögerungen führen,
für die wir uns entschuldigen.

Alle Speisen werden auf Anfrage auch glutenfrei zubereitet.

Wir bedanken uns herzlich für Ihren Besuch
und wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Das Hotel Villa Madonna Team



VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



UNSERE VORSPEISEN

Degustation von Südtiroler Käse: Kuh- und Ziegenkäse, Pecorino-Käse-Eis
mit hausgemachten Konfitüren und Blumenhonig

€ 16,00



Knuspriger Limette-Kabeljau mit Himbeer-Rotzwiebel,
Basilikum-Dressing und Haselnuss-Perlage

€ 18,00



Bauernteller (Aufschnitt) serviert mit
Bergbutter, Meerrettichcreme und Gurken

€ 15,00



Gebratener Lachs mit Olivencrumble
und Chardonnaycreme

€ 22,00



Vitello Tonnato: Carpaccio vom Rind nach englischer Art,
Eier-Thunfischcreme mit Haselnussöl,
Gemüse der Saison und Paprikapulver

€ 19,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



UNSERE TATAR

Mediterran: Rind, Olivenöl, Taggiasca-Oliven, Burrata,
Confit-Tomaten, Peperoncino-Kaviar

€ 24,50



Hirsch: mariniertes Hirsch, Himbeer-Essig, geräuchertes rosa Salz,
Mango, Olivenöl und Dijon-Senf-Eis

€ 25,50



Tirol: Rind, Apfel, Speck, saure Sauce und Olivenöl

€ 24,00



Classic: Rind, Kapern, Olivenöl, Senf, Trüffel-Blätter
und Armagnac-Sabayon

€ 25,50



Würzig: duftendes Rindfleisch mit Ochsenmark, gehackte Haselnüsse,
Kapern, glasierte Frühlingszwiebel und Trüffel-Perlen

€ 25,50





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



UNSERE SALATE (EINZELGERICHT)

Caprese: kalte Tomatencreme, Büffel-Mozzarella,
Garnelentatar, Basilikum-Kaviar und Blumen

€ 14,00



Knusprig: bunter Salat, panierte Hähnchenstreifen, Speck,
Tomaten und Joghurtsauce

€ 13,50



Bresaola: Carpaccio, gemischter Salat mit Blumen
und Waldfrüchten, Ziegenkäse-Rocher

€ 13,00



Vegetarisch: aromatischen Kräutern-Reis, Gemüse, mariniertes Lachs,
Mandeln, Himbeer-Gel und karamellierte Rotzwiebel

€ 13,50





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



KINDERMENÜ

Nudeln mit Tomatensauce, Ragout oder Pesto

€ 8,00



Kartoffel-Gnocchi mit Tomatensauce, Ragout oder Pesto

€ 9,00



Nudeln mit Sahne und Schinken

€ 8,50



Kartoffel-Gnocchi mit Speck-Amatriciana

€ 9,00



Truthahn-Paillard mit Pommes

€ 10,00



Panierte Truthahn-Schnitzel mit Pommes

€ 12,00



Hamburger mit gemischtem Salat oder Pommes

€ 10,00



Wurstchen mit Pommes und Tomaten

€ 9,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



UNSERE NUDELGERICHTE

Knödel-Tris (Spinat, Speck und Käse) mit Brühe
oder mit zerlassener Butter, Parmesan und Schnittlauch

€ 14,00



Tagliolini mit Butter von schwarzem Knoblauch und Krebsen,
Garnelen, Burrata und Oliven-Krokant

€ 18,00



Garganelli Nudeln mit Almkäsecreme, Steinpilzen und Himbeer-Crispy

€ 15,00



Spätzle mit Hirschragout und Caciocavallo-Käse-Flocken

€ 16,00



Tortelli gefüllt mit Perlhuhn auf Umami vom Rind und Haselnuss,
Sommertrüffel-Blätter und Himbeer-Gel

€ 17,50



Risotto mit Safran, Carpaccio von Gänseschinken, Mandeln,
Schokoladeeis und mit gesalzenem Chili

€ 24,00



Schlutzkrapfen gefüllt mit Kartoffeln und Spinat
auf Bergbutter und Salbeisauce

€ 16,50



Cappellacci gefüllt mit Kaninchen und Kartoffeln
auf Thymian-Butter und Polenta-Mehl

€ 17,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



UNSERE HAUPTSPEISEN

Tagliata vom Rind mit Rucola, Grana, Tomaten und Kartoffeln

€ 30,00



Gegrillte Entenbrust mit Mugnoli-Brokkoli, halbkandierte Aprikosen,

Foie Gras und Cherry-Reduktion

€ 27,00



Kalbsbackerl bei Niedrigtemperatur gegart (24 Stunden)

auf Kartoffel-Rote-Bete-Creme, Pfifferlingsauce

und Rote-Bete-Chips

€ 23,00



Hirschfilet mit Kartoffelkrone, Puntarelle-Chicorée

und Armagnac-Sauerkirsche

€ 29,00



Knuspriger Oktopus mit Burrata,

Peperoni-Gel, Traubenkern-Öl und Tomaten

€ 26,00



Gemüse und Polenta vom Grill mit Tomino

oder Tempeh und Balsamico-Essig-Perlen

€ 15,00





VILLA MADONNA
RESTAURANT
BAR



UNSERE HAUSGEMACHTE DESSERTS

Südtiroler Apfelstrudel mit Vanille-Eis und Rotfruchtsauce

€ 9,50



Bitterschokoladentörtchen mit flüssigem Herz
und frischen Waldfrüchten

€ 11,50



Vanille-Soufflé mit Beerenkompott

€ 11,00



Hausgemachtes Kleingebäck mit Pralinen

€ 12,00



Sacher-Mousse mit Mandeln und Vanille-Eis

€ 11,50



Bunter Obstteller

€ 7,50



Waldfrucht-Becher

€ 8,50



Hausgemachtes Eis oder Sorbet

€ 4,50

