



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  
mit hausgemachter Konfitüre und Blumenhonig

€ 16,00



Cremiger Kabeljau auf Polenta-Crouton mit  
Tomaten und Basilikum-Pesto-Perlen

€ 18,00



Bauernteller (Aufschnitt) serviert mit  
Bergbutter, Meerrettichcreme und Gurken

€ 15,00



Karamellierter Lachs im Lardomantel mit Zucker-Marinade,  
Crescenza-Creme und knusprigen Gemüseflocken

€ 22,00



Tomaten-Wasser mit Flusskrebse, Tomaten-Konfitüre und knusprige Garnele

€ 22,00



Carpaccio von Lagrein-Bresaola mit gemischtem Salat,  
Ziegenkäse-Perlen, Beeren und Pinienkernen

€ 15,50





VILLA MADONNA  
RESTAURANT  
BAR



## UNSERE SUPPEN

Gulaschsuppe  
€ 12.00



Karamellierte Zwiebelcreme mit knusprigem Lauch  
und Grana-Waffel

€ 11.50



Pistazien-Püree mit Zucchini und Ziegenkäse  
€ 11.50



Kartoffelcremesuppe mit Oktopus-Würfel  
und Crumble von schwarzen Oliven

€ 12.00





VILLA MADONNA  
RESTAURANT  
BAR



## UNSERE TATAR

Mediterran: Rind, Olivenöl, Taggiasca-Oliven, Burrata,  
Confit-Tomaten, karamellisierte Rotzwiebel

€ 24,50

\*

Hirsch: marinierter Hirsch, Himbeer-Essig, rosa Salz,  
Kürbis, Olivenöl und Senf-Eis

€ 25,50

\*

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

€ 24,00

\*

Classic: Rind, Kapern, Olivenöl, Senf, Eigelb-Gel,  
Sommer-Trüffel und Grana-Chips

€ 25,50





VILLA MADONNA  
RESTAURANT  
BAR



## VORSPEISEN DER TRADITION

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

€ 14,00



Spätzle mit Rosmarin-Kartoffelcreme, Wildschweinragout  
und geräuchertem Ricotta

€ 15,00



Schlutzkrapfen (Kartoffeln und Spinat)  
auf Salbei-Butter und Almkäse-Luft

€ 16,00





VILLA MADONNA  
RESTAURANT  
BAR



## UNSERE VORSPEISEN

Rote-Bete Tortelli gefüllt mit Ente, Robiola-Käse,  
Birnen-Gel und Rinderjus

€ 17,00



Grüne Casoncelli gefüllt mit Polenta und Käse  
auf Trüffelbutter und Gänsespeck

€ 17,00



Safran-Tagliolini mit Rindermark-Fond, Lardo  
und Pinienkernen-Crumble

€ 17,00



Risotto mit Kürbiscreme, gebratenen Steinpilzen  
und süßem Pecorino-Käse-Eis

€ 24,00



Garganelli mit Stängelkohl (leicht scharf), Guanciale  
und Caciocavallo-Käse

€ 14,50







VILLA MADONNA  
RESTAURANT  
BAR



## UNSERE HAUPTSPEISEN

Tagliata vom Rind mit Rucola, Grana, Tomaten und Kartoffeln

€ 30,00



Entenbrust mit Zucker-Marinade, Brokkoli-Kohl, halbkandierte Aprikosen,

Foie Gras von Ente und Cherry-Likör-Fond

€ 27,00



Kalbsbackerl bei Niedrigtemperatur gegart auf lila-Kartoffelcreme,

Pfifferlingen-Sauce und Rote-Bete-Chips

€ 23,00



Hirsch-Filet mit Bratkartoffeln, Puntarelle, Armagnac-Wildkirschen

und karamellierter Foie Gras

€ 29,00



Knusprige Oktopus-Tentakeln mit Burrata, gelber Tomate,

Taggiasca-Olivenöl und kandierte Oliven

€ 26,00



Gegrilltes Gemüse und Polenta

mit Tomino *oder* Tempeh und Balsamico-Essigperlen

€ 15,00





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



Würstel mit Pommes und Tomaten

€ 9,00





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



Baileys-Creme mit Milkschokolade-Ganache  
und Mais-Krokant  
€ 11,50



Hausgemachtes Kleingebäck mit Pralinen  
€ 12,00



Chantilly-Creme mit Beeren, Schokolade und Himbeer-Sauce  
€ 11,50



Meringata mit Sahne, Erdbeeren und Heu-Eis  
€ 10,50



Bunter Obstteller  
€ 7,50



Waldfrucht-Becher  
€ 8,50



Hausgemachtes Eis oder Sorbet  
€ 4,50

