



VILLA MADONNA  
RESTAURANT  
BAR



## UNSERE VORSPEISEN

Degustation von Südtiroler Käse: Kuh- und Ziegenkäse, Pecorino-Käse-Eis  
mit Degustation von Honig und Obst-Senf

€ 17,00



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

€ 18,00



Bauernteller (Aufschnitt) serviert mit Bergbutter,  
Meerrettichcreme, Gurken und Gemüse

€ 15,00



Lachs mariniert in Zucker-Solution  
mit schwarzen Olivencrumble und Chardonnaycreme

€ 22,00



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

€ 19,00



Carpaccio vom Hirsch mit buntem Salat, lila Kartoffel-Chips,  
Waldpilzen und Himbeer-Dressing

€ 19,00





VILLA MADONNA  
RESTAURANT  
BAR



## UNSERE SUPPEN UND SALATE

Lauwarmer Knödelsalat mit buntem Salat,  
Himbeer-Crispy und Basilikum-Kaviar

€ 14,00



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

€ 14,00



Steinpilz-Kartoffelcreme mit Guanciale und Pecorino-Käse-Flocken

€ 12,00



Gelbe Karotten-Ingwercremesuppe mit Soja-Oktopus vom Grill und Croutons

€ 13,50



Gulaschsuppe mit Polenta

€ 12,00



Berglinsensuppe mit Cotechino bei Niedrigtemperatur gergart und Grana-Chips

€ 12,00





VILLA MADONNA  
RESTAURANT  
BAR



## UNSERE TATAR

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

€ 25,00



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 Soja-Mayonnaise

€ 25,50



Sensoriale: Rind, Haselnussöl, Bitterschokoladenpulver,  
Culatello-Aufschnitt, karamellierter schwarzer Knoblauchcreme

€ 25,50



Lachs: Lachstatar mariniert in Zucker-Solution, Pflaumen,  
Kokos-Dressing und Basilikum

€ 24,50



Vegetarisch: gekochten Rübentatar, Schnittlauch, Joghurt,  
Zwiebeln und Kräuteröl

€ 22,00





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 Stockfisch, Rucola-Pesto, gerösteten Pinienkernen  
und schwarzen Olivencrumble

€ 18,00



Garganelli Nudeln mit saurer Bergbutter, Thunfisch, Kapern,  
Taggiasca-Oliven, Zitronenschale und Pecorino-Käse-Julienne

€ 15,00



Südtiroler Spätzle mit Rehragout, Trüffelöl und gelben Tomaten

€ 16,00



Tortelli gefüllt mit drei Braten (Südtiroler Wurst, Schweinshaxe und Truthahn)  
auf Rinder-Umami, Blaubeertropfen und Schokoladenpulver

€ 18,00



Risotto mit Safran, geröstetem Sesamöl, Taleggio-Käse,  
geräucherter Butter-Eis und Kakao-Gruè

€ 24,00



Schlutzkrapfen gefüllt mit Kartoffeln und Spinat  
auf Bergbutter und Salbeisauce

€ 16,50



Cappellacci gefüllt mit Ricotta und Stängelkohl auf Sardellenbutter  
und knusprigem Amaretto-Brot

€ 17,00





VILLA MADONNA  
RESTAURANT  
BAR



## UNSERE HAUPTSPEISEN

Tagliata vom Rind mit Rucola, Grana, Tomaten und Kartoffeln

€ 30,00



Entenbrust mariniert in Zucker-Solution mit leicht würzigen Mugnoli-Brokkoli,  
gerösteten Mandeln, Soja-Mayonnaise und Sauerkirschensauce

€ 27,00



Kalbsbackerl bei Niedrigtemperatur gegart (24 Stunden)  
auf Kartoffel-Rote-Bete-Creme, Pfifferlingsauce  
und Rote-Bete-Chips

€ 23,00



Schweinskarree nach Milanese Art mit Kürbis-Kartoffelpüree  
und fermentiertem Sauerkraut

€ 26,00



Knuspriger Oktopus mit Burrata,  
Peperoni-Gel, Traubenkern-Öl und Tomaten

€ 26,00



Gedünstetes Gemüse mit Trentingrana-Käsefondue,  
knusprigem Ei und Sommertrüffel

€ 21,00





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 buntem Salat oder Pommes

€ 10,00



Wurstchen 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



Karamellisierten Apfel-Soufflé und Rum-Gewürze

€ 11,50



Hausgemachtes Kleingebäck mit Pralinen

€ 12,00



Schokoladen und Safran: Brownie, Schokoladencreme, Schokoladenpulver,  
Safran-Eis und Kakaosauce

€ 12,00



Nougat-Dessert: Gianduja-Creme, gerösteten Haselnüssen, Haselnussmousse  
und Trockenfrucht-Biscuit

€ 12,00



Bunter Obstteller

€ 7,50



Waldfrucht-Becher

€ 8,50



Hausgemachtes Eis oder Sorbet

€ 4,50

