



PRINZ
1871
FINE DINING

**HERZLICH WILLKOMMEN
IN UNSEREM EXQUISITEN
FINE-DINING-RESTAURANT
„PRINZ 1871“,**

einem Ort, der die Quintessenz
der Kulinarik verkörpert.

Hier zelebrieren wir eine Philosophie,
in der die Qualität der Zutaten den Höhepunkt
jedes Gerichts darstellt und diese Zutaten zu einer
wahren Geschmacksexplosion verschmelzen.

Tauchen Sie ein in die faszinierenden Aromen und
Farben, die von unserem Chefkoch Luigi kreiert
werden. Lassen Sie sich von seiner Leidenschaft und
Kreativität verführen, während Sie mit Messer und
Gabel auf eine unvergessliche Reise durch die Welt
des Genusses gehen.



DIE REISE

ZWEI GARSTUFEN DER ENTE

Entenkeule Confit mit Curry, Kokosnuss und Koriander.
Naan Brot.

Enten-Carpaccio mit Orange und Honig flambiert und glasiert.

RISOTTO ACQUERELLO ALLA PESCATORA

Mit Hummer, Oktopus, Tintenfisch und Garnelen.
Schwarzer Knoblauch-, Petersilie-, Zitrone-, Basilikum- und Tomatengel.
Paprikapulver.

HUMMER CONFIT

Mandarinschaum.
Kartoffelschaum.
Süß-saure rote Zwiebeln mit Himbeere.

GEGRILLTES SÜDTIROLER KALBSFILET

Geräucherte Milchkartoffeln.
„Scarola“ nach neapolitanischer Art mit Oliven, Rosinen, Kapern.
Sauce Bèrnaise.

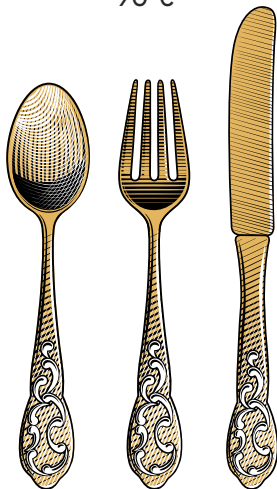
ZITRONENMOUSSE

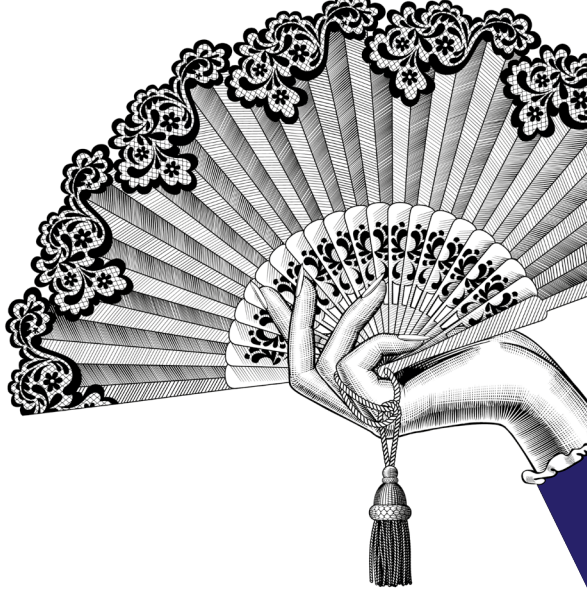
San-Marzano-Tomaten-Coulis.
Hausgemachtes knuspriges Brot.
Basilikum-Eis.

DER GESCHMACK VON TIRAMISU

Zartbitterschokolade, Mascarponecreme, Kaffeesauce und cremiges Karamell.

90 €





DIE ENTDECKUNG

DER GEMÜSEGARTEN AUF DEM TELLER

Geschmorter Kohl, in Parmesanwasser gekocht.
Gegrillter und gratinierter Lauch.
Geröstete Kastaniencreme.
In fermentierter Milch gekochte Karotte.
„Scarola“ Cremesuppe.

KARTOFFELGNOCCHI MIT SCHWARZEM KNOBLAUCH

mit Steinpilzen gefüllt.
Gorgonzola-Sauce.
Kamille-Pulver.

SCHWARZKOHL UND VANILLECREME

Gebackene Storo-Polenta-Chips.

VEGETARIAN WELLINGTON

Rote Bete in geräucherter Paprika mariniert
in Blätterteig, Champignons und Spinat.
Gebratene Gemüse-Demi-Glace.
Mit Kirschholz geräuchert.

ZIEGENKÄSE-PANNA COTTA

Dillöl.
Kapuzinerkresseblätter.

MOUSSE AUS REISMILCH UND WEISSER SCHOKOLADE

Südtiroler Erdbeercoulis.
Basilikum-Eis.
Haselnüsse aus dem Piemont.

90 €

UNENTSCHLOSSEN BEIM WEIN?

Fühlen Sie sich unsicher bei der Wahl des Weins?
Zögern Sie nicht, uns um Rat zu fragen!

Wir bieten auch eine sorgfältig ausgewählte
Auswahl an Weinen im Glas, speziell für Sie
zusammengestellt.

Unsere Preise reichen von 6 € bis 15 € pro Glas.



Die zwei Menüs sind das Resultat einer eingehenden
Studie durch unseren Küchenchef, um Ihnen ein
harmonisches und elegantes gastronomisches
Erlebnis zu bieten.

Aus diesem Grund werden sie unverändert serviert,
damit Sie die volle Integrität und Raffinesse jeder
Kreation genießen können.

ALLERGENE