

Menü

by Nicola Forgione & Team

Freitag, 9. Oktober 2026

Salatbuffet

Reichhaltige Auswahl an Salaten
frisches Gemüse
verschiedene Dressings und Toppings

Kalte Vorspeise

Knusprige Garnelenpraline
Avocado | Passionsfrucht | Frühlingszwiebel

Suppe & warme Vorspeisen

Hühnerconsommé
Schnittlauch-Fritatten | Julienne-Gemüse

Lasagne nach Bologneser Art

Kartoffelgnocchetti
Steinpilze | geräucherter Scamorza-Käse |
mariniertes Eigelb

Hauptspeisen

Kalbsspitze in Öl
Salsa verde | Kartoffelpüree |
geschmorte Karotten

Gebratenes Ombrinafilet
Zucchini | Zitrone

Goldbraun gebackene Mozzarella
Tomate

Besonderes vom Grill:

Rib-Eye vom Nebraska Rind 240g
Rosmarinkartoffel | Gemüse der Saison |
Kräuterbutter
39.00 € Aufschlag zur Halbpension

Dessert

Schokoladen-Crème-brûlée
Passionsfruchtsauce | Haselnuss-Eis

Erdbeer-Zitronen-Sorbet

Dessertklassiker am Buffet

Regionale Käseauswahl am Buffet
Chutneys vom Südtiroler Produzenten
Frisches Früchtebrot

Liebe Gäste, entscheiden Sie selbst, ob Sie die
Menübestellung am Morgen oder am Abend
vornehmen möchten.

Guten Appetit!

Ihre Familie Spögler - und das gesamte Patrizia Team

Menü

by Nicola Forgione & Team

Donnerstag, 8. Oktober 2026

Salatbuffet

Reichhaltige Auswahl an Salaten, frischem Gemüse, verschiedenen Dressings und Toppings

Vorspeisenbuffet

Heute Abend verwöhnt Sie unser Küchenchef Nicola Forgione und sein Team mit einem erlesenen Vorspeisenbuffet

Suppe

Blumenkohlcremesuppe
Trüffel | Croûtons in Nussbutter

Hauptspeisen

Hähnchen gefüllt mit Pilzen
Kürbis | Rosenkohl

Tataki von der Buttermakrele
Zuckerschoten |
Creme von geräucherten Kartoffeln |
Zitrusvinaigrette

Basilikumrisotto
geröstete Paprika | Kapern | Stracchino-Käse

Dessert

Erdbeer-Panna-cotta
Basilikumsorbet | Holunderblüten-Espuma

Joghurtsorbet
Brombeerkompott

Regionale Käseauswahl am Buffet
Chutneys vom Südtiroler Produzenten
Frisches Früchtebrot

Liebe Gäste, entscheiden Sie selbst,
ob Sie die Menübestellung am Morgen
oder am Abend vornehmen möchten.

Guten Appetit!
Ihre Familie Spögler - und das gesamte Patrizia Team

Menü

by Nicola Forgione & Team

Mittwoch, 7. Oktober 2026

Salatbuffet

Reichhaltige Auswahl an Salaten
frisches Gemüse
verschiedene Dressings und Toppings

Kalte Vorspeise

Carpaccio vom Rind
Senf | süß-sauer eingelegte Zwiebeln |
Parmesan | Focaccia

Suppe & warme Vorspeisen

Selleriecremesuppe
Bier-Birnen-Reduktion | Guanciale

Hausgemachte Spinatknödel
Gorgonzolacreme | Rote Bete

Hausgemachte Tagliatelle
Entenragout | Trüffelkäse

Liebe Gäste, entscheiden Sie selbst, ob Sie die
Menübestellung am Morgen oder am Abend
vornehmen möchten.

Hauptspeisen

Kalbsschulterfilet
junge Kartoffeln | Wurzelgemüsecreme |
Kräuterseitlinge

Confiertes Zanderfilet
Bohnenkraut | Kohlrabi | knuspriger Lauch

Hokkaido-Kürbis
Salbei | Parmesan |
Kartoffelstrauen | Feigensenf

Besonderes vom Grill:

Rib-Eye vom Nebraska Rind 240g
Rosmarinkartoffel | Gemüse der Saison |
Kräuterbutter
39.00 € Aufschlag zur Halbpension

Dessert

Schokolade-Kaffee-Mousse
Haselnusscreme | Kaffee-Rum-Eis

Sorbet von exotischen Früchten
Ananas-Limetten-Salat

Dessertklassiker am Buffet

Regionale Käseauswahl am Buffet
Chutneys vom Südtiroler Produzenten
Frisches Früchtebrot

Guten Appetit!

Ihre Familie Spögler - und das gesamte Patrizia Team

Menü

by Nicola Forgione & Team

Dienstag, 6. Oktober 2026

Salatbuffet

Reichhaltige Auswahl an Salaten |
frisches Gemüse | verschiedene Dressings und
Toppings

Kalte Vorspeise

Friskäsemousse
Tomatenvariation | Basilikum

Suppe & warme Vorspeisen

Rinderconsommé
Tortellini

Ricotta-Praline
Calamari | Venusmuscheln |
Fenchel | getrocknete Tomaten

Spaghetti
Zucchini | Pancetta | Provolone-Käse

Hauptspeisen

Geschmortes Rind
Kräuterseitlinge | Knollensellerie | Zwiebel

Schwertfisch mit Kräutern
Auberginen-Caponata

Kartoffel-Lauch-Cannolo
Champignon | Sauce Hollandaise

Besonderes vom Grill:

Rib-Eye vom Nebraska Rind 240g
Rosmarinkartoffel | Gemüse der Saison |
Kräuterbutter
39.00 € Aufschlag zur Halbpension

Dessertbuffet

Heute Abend verwöhnt Sie unser
Pâtissier Daniele mit einem erlesenen
Dessertbuffet

Regionale Käseauswahl am Buffet
Chutneys vom Südtiroler Produzenten
Frisches Fruchtbrot

Liebe Gäste, entscheiden Sie selbst,
ob Sie die Menübestellung am Morgen
oder am Abend vornehmen möchten.

Guten Appetit!
Ihre Familie Spögler - und das gesamte Patrizia Team

Menü

by Nicola Forgione & Team

Montag, 5. Oktober 2026

Salatbuffet

Reichhaltige Auswahl an Salaten
frisches Gemüse
verschiedene Dressings und Toppings

Kalte Vorspeise

Oktopus in Tempura
Kartoffelschaum | Zitronenmayonnaise |
Paprika-Öl

Vol-au-vent
Gemüse | Parmesan

Suppe & warme Vorspeisen

Fenchelcremesuppe
Olivenbrot-Crostini

Gnocchetti sardi alla campidanese
Salsiccia | Zwiebel | Tomate | Safran |
Pecorino-Späne

Doppelter Raviolo
Parmigiana | Burrata | Tomate | Basilikum

Liebe Gäste, entscheiden Sie selbst, ob Sie die
Menübestellung am Morgen oder am Abend
vornehmen möchten.

Hauptspeisen

Lammrücken mit Senf
gratinierte Peperoni | Kartoffel-Oliven-Tarte

Gegrillter Wolfsbarsch
Kartoffel-Zitronen-Creme |
Artischocken | Seespargel

Gegrillter Tominokäse
Honig | Haselnuss | Thymian-Birne

Besonderes vom Grill:

Rib-Eye vom Nebraska Rind 240g
Rosmarinkartoffel | Gemüse der Saison |
Kräuterbutter
39.00 € Aufschlag zur Halbpension

Dessert

Zabaione-Eis
Schokoladen-Brownie | Macadamia

Birnen-Zitronen-Sorbet

Dessertklassiker am Buffet

Regionale Käseauswahl am Buffet
Chutneys vom Südtiroler Produzenten
Frisches Früchtebrot

Guten Appetit!

Ihre Familie Spögler - und das gesamte Patrizia Team

Menü

by Nicola Forgione & Team

Freitag, 2. Oktober 2026

Salatbuffet

Reichhaltige Auswahl an Salaten
frisches Gemüse
verschiedene Dressings und Toppings

Kalte Vorspeise

Safran-Arancino
Burrata | Krabbensalat | Tomaten-Ingwer-Coulis

Suppe & warme Vorspeisen

Terlaner Weinsuppe
Zimt-Croûtons

Kürbis-Lasagnette
Salsiccia | geräucherter Scamorza-Käse

Hausgemachte Pappardelle
Kalbsragout | Trüffelpilz-Späne

Liebe Gäste, entscheiden Sie selbst, ob Sie die
Menübestellung am Morgen oder am Abend
vornehmen möchten.

Hauptspeisen

Entenbrust
glasiert mit Teriyaki | Wokgemüse |
Cashewkerne

Saiblingsfilet aus dem Passeiertal
Kartoffelstampf mit Meerrettich | Rote Bete |
Crème fraîche

Spinatstrudel mit Filoteig
Nussbutter-Sauce

Besonderes vom Grill:

Rib-Eye vom Nebraska Rind 240g
Rosmarinkartoffel | Gemüse der Saison |
Kräuterbutter
39.00 € Aufschlag zur Halbpension

Dessert

Himbeermousse
Mascarpone-Eis | weiße Schokoladencreme

Pfirsichsorbet
Sauerrahm-Espuma

Dessertklassiker am Buffet

Regionale Käseauswahl am Buffet
Chutneys vom Südtiroler Produzenten
Frisches Fruchtbrot

Guten Appetit!

Ihre Familie Spögler - und das gesamte Patrizia Team

Menü

by Nicola Forgione & Team

Donnerstag, 1. Oktober 2026

Salatbuffet

Reichhaltige Auswahl an Salaten, frischem Gemüse, verschiedenen Dressings und Toppings

Vorspeisenbuffet

Heute Abend verwöhnt Sie unser Küchenchef Nicola Forgione und sein Team mit einem erlesenen Vorspeisenbuffet

Suppe

Kastaniencremesuppe
Steinpilze | Rosmarin-Croûtons

Hauptspeisen

Presa vom Iberico-Ferkel
glasiert mit Paprika |
geräuchertes Kartoffelpüree | rote Zwiebel

Filet vom Petersfisch
Gemüse-Ratatouille | Sauce Choron

Radicchio-Risotto
Portwein | Gorgonzola

Dessert

Ziegenkäse-Bayerische-Creme
marinierte Ananas | Karamell-Eis

Joghurt-Honig-Sorbet
Kaki

Regionale Käseauswahl am Buffet
Chutneys vom Südtiroler Produzenten
Frisches Früchtebrot

Liebe Gäste, entscheiden Sie selbst,
ob Sie die Menübestellung am Morgen
oder am Abend vornehmen möchten.

Guten Appetit!
Ihre Familie Spögler - und das gesamte Patrizia Team

Menü

by Nicola Forgione & Team

Mittwoch, 30. September 2026

Salatbuffet

Reichhaltige Auswahl an Salaten
frisches Gemüse
verschiedene Dressings und Toppings

Kalte Vorspeise

Tintenfisch
Zucchini | Orangen-Vinaigrette

Romanasalat mit Zitrone
Caesar-Dressing | mariniertes Eigelb |
Hanf-Focaccia

Suppe & warme Vorspeisen

Südtiroler Gerstensuppe

Hausgemachte Kürbisgnocchi
Salbei | Parmesan | Entenspeck

Hausgemachte Dinkel-Tagliatelle
Lammragout | Artischocken | Pecorino

Liebe Gäste, entscheiden Sie selbst, ob Sie die
Menübestellung am Morgen oder am Abend
vornehmen möchten.

Hauptspeisen

Flanksteak vom Rind
junge Kartoffeln | Rucola | Grana
Balsamico-Jus

Seelachs
Blumenkohl | Zitrone | Kapern

Tomino-Käse
Walnüssen | Chicorée mit Honig | Balsamico

Besonderes vom Grill:

Rib-Eye vom Nebraska Rind 240g
Rosmarinkartoffel | Gemüse der Saison |
Kräuterbutter
39.00 € Aufschlag zur Halbpension

Dessert

Kürbis-Crème-Brûlée
Ricotta-Eis | Haselnuss | Balsamico

Erdbeer-Zitronen-Sorbet

Dessertklassiker am Buffet

Regionale Käseauswahl am Buffet
Chutneys vom Südtiroler Produzenten
Frisches Fruchtbrot

Guten Appetit!

Ihre Familie Spögler - und das gesamte Patrizia Team

Menü

by Nicola Forgione & Team

Dienstag, 29. September 2026

Salatbuffet

Reichhaltige Auswahl an Salaten |
frisches Gemüse | verschiedene Dressings und
Toppings

Kalte Vorspeise

Auberginen-Parmigiana
Burrata | knusprige Focaccia

Suppe & warme Vorspeisen

Champignonschaumsuppe
Kräutercroûtons

Linguine
Schwertfisch | Miesmuscheln |
gelbe Datteltomaten | Zitrone

Kartoffelpralinen gefüllt mit geschmortem
Rindfleisch | Taleggio-Käse | Zwiebeljus | Trüffel

Hauptspeisen

Gebratener Hirschrücken
Polenta | Steinpilze | Preiselbeeren

Rotbarbenfilet
sardische Pasta Fregola |
Tomate | Zuckerschoten

Kartoffelrösti
Mangold | pochiertes Ei | Sauce Hollandaise

Besonderes vom Grill:

Rib-Eye vom Nebraska Rind 240g
Rosmarinkartoffel | Gemüse der Saison |
Kräuterbutter
39.00 € Aufschlag zur Halbpension

Dessertbuffet

Heute Abend verwöhnt Sie unser
Pâtissier Daniele mit einem erlesenen
Dessertbuffet

Regionale Käseauswahl am Buffet
Chutneys vom Südtiroler Produzenten
Frisches Früchtebrot

Liebe Gäste, entscheiden Sie selbst,
ob Sie die Menübestellung am Morgen
oder am Abend vornehmen möchten.

Guten Appetit!

Ihre Familie Spögl - und das gesamte Patrizia Team

Menü

by Nicola Forgione & Team

Montag, 28. September 2026

Salatbuffet

Reichhaltige Auswahl an Salaten
frisches Gemüse
verschiedene Dressings und Toppings

Kalte Vorspeise

Kalbszunge | Knollensellerie | Salsa Verde

Crêpes | Ziegenkäse
Zitrone | Erbsen | Minze

Suppe & warme Vorspeisen

Hühnerconsommé
Kartoffelspätzle | Wirsing

Hausgemachte Spaghetti Carbonara

Ravioli | Ricotta | Sardellen
Zitrone | Basilikumpesto

Hauptspeisen

Kalbs-Ossobuco
Safranreis | Gemüse

Gegrilltes Wolfsbarschfilet
Kichererbsen | wilder Brokkoli | Chili

Pilz-Tirteln | Kürbisespuma
Wildkräutersalat | Balsamico

Besonderes vom Grill:

Rib-Eye vom Nebraska Rind 240g
Rosmarinkartoffel | Gemüse der Saison |
Kräuterbutter
39.00 € Aufschlag zur Halbpension

Dessert

Schokoladenmousse
Kastanien-Rum-Eis | Kakisauce

Waldbeersorbet
Quarkschaum | Honig

Dessertklassiker am Buffet

Regionale Käseauswahl am Buffet
Chutneys vom Südtiroler Produzenten
Frisches Fruchtebrot

Liebe Gäste, entscheiden Sie selbst, ob Sie die
Menübestellung am Morgen oder am Abend
vornehmen möchten.

Guten Appetit!
Ihre Familie Spögler - und das gesamte Patrizia Team

Sonntag, 27. September 2026

Galadinner

by Nicola Forgione & Team

Reichhaltige Auswahl an Salaten, frischem Gemüse, verschiedenen Dressings und Toppings

Lachs

Nori-Alge | Kohlrabi | grüner Apfel |
Kefir-Sauce | Zitrone

Risotto

Hokkaido Kürbis | Gorgonzola | Culatello

Makrelenfilet

Zucchini | Orangen-Ingwer-Beurre blanc |
schwarze Oliven

Rinderfilet

Kartoffel-Terrine | Borettane-Zwiebel |
geräucherte Knollensellerie |
grüne Pfeffersauce

Haselnuss-Tiramisu

Regionale Käseauswahl am Buffet

Chutneys vom Südtiroler Produzenten

Frisches Früchtebrot

Guten Appetit!

Ihre Familie Spögler - und das gesamte Patrizia Team