Menü

by Nicola Forgione & Team

Donnerstag, 5. November 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

Pilzcremesuppe
Crumble vom schwarzen Knoblauch | Speck

Hauptspeisen

Tagliata vom Kalb mit Senf
junge Kartoffeln | gegrillte Paprika |
Tropea-Zwiebel

Filet vom Petersfisch
Kartoffelragout | Brokkoli |
mediterrane Gremolata

Palmkohl-Risotto
Stracchino-Käse | Schüttelbrot |
karamellisierte Schalotten

Dessert

Dreierlei Schokoladenmousse
exotisches Fruchtsorbet | Erdnüsse |
Creme von karamellisierter weißer Schokolade |

Heidelbeer-Holunder-Sorbet

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, 4. November 2026

Salatbuffet

Reichhaltige Auswahl an Salaten
frisches Gemüse
verschiedene Dressings und Toppings

Kalte Vorspeisen

Pochiertes Ei
Pilze | Sauce Hollandaise | Parmesan

Suppe & warme Vorspeisen

Lauchschaumsuppe
Kräuter-Croûtons | Austernpilze

Südtiroler Käseknödel
Krautsalat mit Speck | Nussbutter

Hausgemachte Rosmarin-Tagliatelle
Hirschragout | Preiselbeeren

Hauptspeisen

Entrecôte
Kartoffeln | Knollensellerie | Senfkorn-Jus

Filet vom roten Knurrhahn
Fregola Sarda mit Tomaten |
Mangold mit Knoblauch, Olivenöl, Chili

Gerösteter Blumenkohl
grüne Pfeffersauce | geröstetes Brot

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

Dessert

Frischkäse-Panna-Cotta
Baileys-Eis | Amarenakirschen |
Schokoladenchips

Aperol-Spritz-Sorbet | Erdbeersalat

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

Dienstag, 3. November 2026

Salatbuffet

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

Kalte Vorspeise

Rindertatar
Schalotten-Panna-Cotta | Hanf-Focaccia

Kürbiscarpaccio
Rosmarin | Parmesanschaum |
marinierte Pilze | Honig-Senf-Dressing

Suppe & warme Vorspeisen

Linsen-Curry-Cremesuppe
Griechischer Joghurt

Kartoffel-Cannolo
Pilze | Haselnüsse | Trüffel

Spaghetti alla Chitarra
Datteltomaten | Thunfisch |
Minze | Taggiasca-Oliven

Hauptspeisen

Entenbrust in Teriyaki
Wirsingstrudel | Karotten | Ingwer

Lachs in Kräuterkruste
Blumenkohl | Orangen

Gegrillter Ziegenkäse
Radicchio Tardivo | Waldbeeren | Schwarzbrot

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
Patissier 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 Spögler - und das gesamte Patrizia Team

Menü

by Nicola Forgione & Team

Montag, 2. November 2026

Salatbuffet

Reichhaltige Auswahl an Salaten
frisches Gemüse
verschiedene Dressings und Toppings

Kalte Vorspeisen

Burrata | Tomaten-Gazpacho
Pane Carasau | Basilikum

Suppe & warme Vorspeisen

Rinderconsommé
Raviolini mit karamellisierten Zwiebeln
Austernpilze

„Paccheri alla Norma"
Tomate | Aubergine | geräucherter Ricotta

Tortelli Cacio e Pepe
geräucherte Ente | Orange

Hauptspeisen

In Lagrein geschmorte Rinderbäckchen
Polenta | Rosenkohl

Gebratenes Goldbrassenfilet
Pak Choi | Zitronen-Kartoffelcreme

Knusprige Pilze
Remouladensauce | Knollensellerie

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

Dessert

Bayerische Creme mit Prosecco
Ricottacreme | Schokoladen-Crumble
Himbeercoulis

Zitronensorbet
Erdbeer-Basilikum-Kompott

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

Sonntag, 01. November 2026

Galadinner

by Nicola Forgione & Team

Wir freuen uns, Sie um 18:30 Uhr zum Aperitif-Empfang einladen zu dürfen!

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

Saibling aus dem Passeiertal
Dill | Kohlrabi | grüner Apfel |
Sauce von geräucherter Butter

Risotto
Schwarzenstein Käse[Südtirol] |
Williamsbirne | Thymian | Speck

Tataki vom Butterfisch
Artischocken | Topinambur |
Sauce Hollandaise

Kalbsfilet
Kartoffelterrine | Kürbis | Morcheln |
Jus von fermentierten Steinpilzen

Milchschokoladenmousse
Mango | Limette | Haselnusseis

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

Samstag, 31. Oktober 2026

Salatbuffet

Reichhaltige Auswahl an Salaten
frisches Gemüse
verschiedene Dressings und Toppings

Kalte Vorspeisen

Kalbsnuss
Knollensellerie | Senf |
Eis aus schwarzem Knoblauch

Suppe & warme Vorspeisen

Kürbiscremesuppe
Sauerrahm | Rosmarin-Croûtons

Plin-Ravioli
gefüllt mit geschmortem Rindfleisch |
Sanddorn | Champignons

Hausgemachte Spaghetti
Seeigel-Butter | kleine Tintenfische | Zitrone

Hauptspeisen

Gebratenes Hirschsteak
Wirsing | Kartoffeln mit Frühlingszwiebeln |
Heidelbeeren

Lachsforelle
gelbe Rüben | Meerrettich-Beurre-blanc

Knusprig gebackener Mozzarella im Brotmantel
Tomaten

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

Dessert

Ricotta-Pekannuss-Praline
Birnen-Zitronen-Sorbet

Erdbeer-Holunder-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

Freitag, 30. Oktober 2026

Salatbuffet

Reichhaltige Auswahl an Salaten
frisches Gemüse
verschiedene Dressings und Toppings

Kalte Vorspeisen

Ceviche vom Wolfsbarsch
Kokosmilch | Fenchel | Passionsfrucht

Rote-Bete-Carpaccio
Meerrettichmousse | Avocado | Walnüsse | Balsamico

Suppe & warme Vorspeisen

Hühnerconsommé
Schnittlauch-Fritatten | Gemüse

Lasagne alla Bolognese

Kartoffelgnocchi
Steinpilze | geräucherter Scamorza-Käse | mariniertes Eigelb

Hauptspeisen

Kalbsspitze in Öl gegart
Salsa verde | Kartoffelpüree | geschmorte Karotten

Knuspriges Thunfisch-Tataki
Zucchinisalat | Panzanella

Zucchiniblüte
Quinoa | Ricottacreme | Basilikum

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

Dessert

Himbeermousse
Creme von karamellisierter weißer Schokolade | Fior-di-Latte-Eis

Joghurtsorbet
Löwenzahnhonig | Kaki mit Vanille

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