



TERZER

EINKEHREN. ERLEBEN.

Menüvorschläge für die Weihnachtszeit

Menü 1:

Rosa gebratenes Roastbeef-Carpaccio mit schwarzem Pfeffer
auf einem Radicchio-Orangen-Walnussalat mit Almkäse und Balsamico Dressing

Hausgemachte schwarze Maltagliati mit geschmorten Kirschtomaten, Taggiasca Oliven,
Kapern und gegrillter Passeirer Forelle im Kartoffelmantel

Hausgemachte Kartoffelteigtaschen gefüllt mit hauseigenem Sauerkraut auf hauseigenem
Sauerkraut, Roquefort Käse, Grana Padano DOP und brauner Butter

Krokant gebackenes Schweinefilet mit Selleriepüree und gegrilltem Pack Choi

Mascarpone-Schokolade Duett, Mandarinen-Orangen-Granatapfel-Salat und Zimteis
Menüpreis: € 60,0

Menü 2:

Hausgemachte gebackene Grana Padano DOP Pralinen, Peperonitatar, Sakurakresse
und Kurtatscher Olivenöl

Orzotto mit frischen Meeresfrüchten

Hausgemachter gefüllter Kalbfleisch-Fagottino mit eigener Jus
auf Wurzelgemüse und Almkäse (Schwemmalm)

Geschmortes Ochsenwangerl mit Kartoffel-Grünkohlörtchen

Bratapfel-Cheesecake, Granny Smith Ragout (km0) und Apfelsorbet (km 0)
Menüpreis: € 60,5



TERZER

EINKEHREN. ERLEBEN.

Menü 3:

Saltimbocca vom Kaninchenrücken auf einem Salat mit Linsen, Kürbis,
Wurzelgemüse und Zwetschgen-Essig-Dressing

Risotto mit Radicchio, Roquefort, Rumtopf-Fleischkrapferl
und Kurtatscher Sauvignon-Gel

Offener Raviolo gefüllt mit norwegischem Lachs, Spinat und Ingwerbutter

Gegrilltes Rinder-Zwischenrippensteak, Bratkartoffeln, Kräuterartischoke
und Kapuziner-Kresse-Butter

Weihnachtliche Schokotarte, Orangenspiegel und Sauerrahm-Eis
Menüpreis: € 65,0

**Weiters empfehlen wir Ihnen unsere schmackhaften
Pizzas aus dem Holzofen.**

**Sie können die Gerichte unserer Menüs ganz nach Ihrem Geschmack
miteinander kombinieren.**

Glutenfrei oder laktosefrei? Kein Problem – sprechen Sie uns einfach an!

Wir würden uns freuen, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen
und nehmen gerne Ihre Tischreservierungen entgegen.

Restaurant Terzer, Kurtatsch



TERZER

EINKEHREN. ERLEBEN.

Proposte di menu per la Vostra cena natalizia

Menu 1:

Carpaccio di manzo leggermente arrostito con pepe nero su insalata di radicchio, arance e noci con formaggio di malga e condimento all'aceto balsamico

Maltagliati fatti in casa con pomodorini stufati, olive taggiasca, capperi e filettino di trota della Val Passiria in crosta di patate

Ravioli di patate fatti in casa ripieni con crauti fatti in casa serviti su crauti crudi, Roquefort, Grana Padano DOP e burro fuso

Filetto di maiale croccante con purè di sedano e pack choi grigliato

Duetto di mascarpone e cioccolato, insalata di mandarini, arance e melograno, gelato alla cannella

Prezzo menù: € 60,0

Menu 2:

Praline fritte fatte in casa al Grana Padano DOP, tartara di peperoni, crescione sakura e olio di oliva di Cortaccia

Orzotto ai frutti di mare freschi

Fagottino ripieno di carne di vitello fatto in casa, ripieno, con jus su ortaggi a radice e formaggio di malga Schwemmalm

Guanciale di manzo brasato con tortino di patate e cavolo riccio

Cheesecake alla mela cotta, ragù di mele Granny Smith (km 0) e sorbetto di mela (km 0) Prezzo menù: € 60,5



TERZER

EINKEHREN. ERLEBEN.

Menu 3:

Saltimbocca di sella di coniglio su insalata di lenticchie, zucca, ortaggi a radice
e condimento all'aceto di prugne

Risotto al radicchio e Roquefort con polpetta di carne al rumtopf
e gel di Sauvignon di Cortaccia

Raviolo aperto ripieno di salmone norvegese, spinaci e burro allo zenzero

Costata di manzo alla griglia con patate al forno, carciofo alle erbe e burro alla nasturzio

Tarte al cioccolato dal gusto natalizio con salsa all'arancia e gelato alla panna agra
Prezzo menù: € 65,0

**Inoltre Vi consigliamo anche le nostre pizze squisite
dal forno a legna.**

Potete combinare i piatti dei nostri menù secondo i vostri gusti.

Intolleranze? Nessun problema – non esitate a chiedere!

Saremmo lieti di accoglierVi come nostri ospiti
e di ricevere le Vostre prenotazioni.

Ristorante Terzer, Cortaccia