

Gloriette

#MEET

Tartar vom Südtiroler Rind /
Senfeis / Eigelbcreme
15€

Rindswangen Ravioli
Sellerie creme / Krokante Zwiebel
14€

Kalbsrücken
Kräuterseitlinge „Kirnig“ / Kartoffel Flan
23€

Buchweizenschnitte
Preiselbeer Mousse / Joghurteis
6€

46€ Menü

#FISH

Vitello tonnato
Frischer Thunfisch / Kapern
14€

Blumenkohlcremesuppe
Räucherlachs / Croutons
9€

Goldbrassen Filet
Zucchinicreme / Mediterrane Marinade
24€

Pistazienmousse
Weißes Schokoladeneis / Schokolademousse / Pflaumen
8€

44€ Menü

#MIX

Kichererbsenpraline
Verschiedene Salate / Granatapfel / Passionsfruchtdressing (Vegan)
11€

Kräuterrisotto
Jakobsmuschel / Gartenkresse
14€

Ocean Beef Rindsfilet
Schwarzwurzel / Zwiebelcreme / Trüffel
28€

Der Pfirsich
Pfirsich Mousse / Pfirsichkompott / Pfirsichsorbet
8€

48€ Menü

#VEGGI

Kichererbsen Praline
Verschiedene Salat / Granatapfel
11€

Kräuterrisotto
Büffelmozzarella / Gartenkresse
12€

Gegrillter Tofu
buntes Grillgemüse
15€

Pistazienmousse
Weißes Schokoladeneis / Schokoladen Mousse / Pflaumen
8€

36€

**Chefkoch Martin Ebner mit Tanja, Sara, Iris und Ali
verwenden hauptsächlich saisonale und nachhaltige
Produkte aus Südtirol und Italien.**

**#local
#saisonal**

**Südtiroler Milchkalbskotelett
dry aged von der Metzgerei
Hannes Mair in Terlan**



Je/each 100 g 11,00 €, Beilagen inklusive/side dishes included

Wartezeit/waiting time: ca. 30 Minuten/minutes

Gerne können Sie jedes Gericht einzeln bestellen oder als
jeweiliges Menü.
Pro Menü maximal eine Umbestellung möglich
Bei Umbestellungen kann es zu Aufpreisen kommen

Gedeck 1,50€

Gloriette

#CARNE

Tatare di manzo alto atesino /
Gelato alla senape / crema al tuorlo
15€

Ravioli ripieni di guancia di manzo
crema di sedano / cipolla croccante
14€

Sella di vitello
cardoncelli / casseruola di patate
23€

Fetta di torta al grano saraceno
mousse ai mirtilli rossi / gelato allo yogurt
6€

46€ Menu

#locale #stagionale

Chef Martin con Tanja, Sara, Iris e Ali

#PESCE

Vitello tonnato
Tonno fresco / capperi
14€

Zuppa di cavolfiore
Salmone affumicato / crostini
14€

Filetto d' orata
crema di zucchine / marinata mediterranea
24€

Mousse al pistacchio
gelato al cioccolato bianco / mousse al cioccolato / prugne
8€

44€ Menu

Costolette di vitello altoatesine
dry aged
dal macellaio Hannes Mair a Terzano

100 g 11,00 €, contorni inclusi

Tempo d'attesa: circa 30 minuti



MASSIMO UN RIORDINE POSSIBILE PER MENU
I CAMBIAMENTI NELL'ORDINE POSSONO AUMENTARE IL PREZZO

COPERTO 1,50€

#MIX

Praline di ceci
Insalate varie / melograno /
Dressing al frutto della passione
(VEGANO)
11€

Risotto alle erbe
capesante / crescione dal giardino
14€

Filetto di manzo Ocean Beef
scorzoneria / crema di cipolla / tartufo
28€

La pesca
mousse di pesca / composta di pesca /
sorbetto di pesca
8€

48€ Menu

#VEGGI

Praline di ceci / insalate miste / melograno
11€

Risotto alle erbe / mozzarella di bufala / crescione
12€

Tofu alla griglia / verdure grigliate
15€

**Mousse al pistacchio / gelato al cioccolato bianco / mousse al cioccolato /
prugne**
8€

36€ Menu

Gloriette

#MEET

Tatar of south tyrolean beef /
Mustard ice cream / egg -york cream
15€

Beef cheek ravioli
celery cream / crispy onion
14€

Saddle of veal
king oyster mushrooms "Kirnig" / potato casserole
23€

Buckwheat slice
cranberry mousse / yogurt ice cream
6€

46€

#FISH

Vitello tonnato
Tuna / capers
14€

Cauliflower soup
Smoked salmon / croutons
14€

Sea bream fillet
zucchini cream / mediterranean marinade
24€

Pistachio mousse
white chocolate ice cream / chocolate mousse / plums
8€

44€

KITCHENCHOICE MENU

South Tyrolean veal cutlet
Dry aged
From the butcher's shop
Hannes Mair at Terlan

Each 100 g 11,00 €,side dishes included

Waiting time: ca. 30 Minuten/minutes



MAXIMUM ONE RE-ORDER POSSIBLE PER MENU
CHANGES MAY INCREASE EXTRA CHARGE

SERVICE 1,50€

#MIX

Chickpeas praline
Various salads / pomegranate /
passionfruit dressing
(VEGAN)
11€

Herb risotto
scallop / garden cress
14€

Ocean Beef fillet
black salsify / onion cream / truffle
28€

The Peach
peach mousse / peach compote / peach sorbet
8€

48€

VEGETARIAN MENU

Chickpea praline / various salads / pomegranate
11€

Herbal risotto / buffalo mozzarella / garden cress
12€

Grilled tofu / grilled vegetables
15€

Pistachio mousse / white chocolate ice cream / chocolate mousse / plums
8€

36€

Chef Martin with Tanja, Sara, Iris and Ali

#local
#seasonal