

Gloriette

„Tradition meets Innovation“

A journey through South Tyrol and Italy



Das PURO verkörpert eine einzigartige Fusion aus Tradition und Innovation,
die eine kulinarische Reise durch Südtirol und Italien bietet.

In einem ungezwungenen und lockeren Ambiente laden wir unsere Gäste ein, mit Witz und Leichtigkeit einen gemütlichen Abend voller raffinierter Kreationen aus unserer Küche in Kombination mit erlesenen Weinen aus unserem Keller zu erleben.

Il PURO incarna una fusione unica tra tradizione e innovazione,
offrendo un viaggio culinario attraverso l'Alto Adige e l'Italia.

In un'atmosfera informale e rilassata, invitiamo i nostri ospiti a trascorrere una serata piacevole, ricca di creazioni raffinate della nostra cucina abbinata a vini della nostra cantina.

*PURO embodies a unique fusion of tradition and innovation, offering a culinary journey through South Tyrol and Italy.
In a relaxed and casual atmosphere, we invite our guests to enjoy a convivial evening filled with refined creations from our kitchen, paired with select wines from our cellar, all served with wit and lightness*

#EasyFineDining

Für die **Halbpension** wählen Sie aus unserer täglich wechselnden Karte so wenig oder so viel Sie möchten.

Essen Sie **À la Carte**, möchten sich aber so richtig verwöhnen lassen? Da haben wir genau das Richtige, Sie können für 62,- sich ein 4-Gänge-Menü zusammenstellen oder gerne bunt gemischt à la carte bestellen.

Se avete prenotato una camera in **mezza pensione**, potete ordinare quanto desiderate.

Mangiate **à la carte** ma volete essere davvero viziati? Abbiamo quello che fa per voi: potete ordinare un menu di 4 portate per 62,-.

If you booked your room with **half-board**, you can order as much as you want.

À la Carte Dining

Would you prefer **à la carte** dining but still want to indulge in a full culinary experience? We have just the thing: For €62, you can order a 4-course menu

Gloriette

Since locality and quality not only protect the environment but also taste absolutely delicious...
...we source many of our ingredients from our immediate surroundings."

Frisches Gemüse von Tom aus Atzwang

Ein Familienbetrieb in vierter Generation, liefert erntefrisches, unbehandeltes Gemüse an die Gastronomie. Das Ziel des Betriebs ist die Etablierung großer Vielfalt durch über 40 verschiedene Kulturen auf kleiner Fläche, die in Handarbeit angebaut werden.

Fornitore di verdure Eggerhof ad Atzwang

Un'azienda familiare di quarta generazione, fornisce verdure fresche di stagione.

Vegetable supplier Eggerhof in Atzwang

A fourth-generation family business providing fresh seasonal vegetables.



Käse vom Wolfhof Ritten

Einem familiengeführten Bauernhof in naturgeschützten Lärchenwiesen mit Dolomitenblick. Die handgefertigten Käsespezialitäten reifen auf naturbelassenen Holzbrettern zwischen 3 Wochen und 5 Monaten und entwickeln dabei einzigartige Aromen und wurden mehrfach ausgezeichnet.

Prodotti caseari del Wolfhof

Un'azienda agricola a conduzione familiare in prati di larici protetti dalla natura con vista sulle Dolomiti. Le specialità casearie artigianali stagionano su assi di legno non trattati tra 3 settimane e 5 mesi.

Wolfhof dairy products

A family-run farm in larch meadows protected by nature with views of the Dolomites. Artisanal cheeses age on untreated wooden boards for 3 weeks to 5 months.



Das Gloriette – Beef: Regional & total genial!

Franz der Bauer, unser vertrauenswürdiger Partner, hat exklusiv für uns und euch ein Rind der Pusterer Sprinzen-Rasse auf dem Kinighof in Signat aufgezogen.. Wir verwenden das Tier Nose to tail.

Il Gloriette – Beef: Regionale & assolutamente geniale!

Franz il contadino, nostro affidabile partner, ha allevato esclusivamente per noi e per voi un bovino della razza Pusterer Sprinzen sulla fattoria Kinighof nelle immediate vicinanze

The Gloriette – Beef: Regional & absolutely brilliant!

Franz, our reliable farmer partner, has exclusively raised Pusterer Sprinzen cattle for us and you at the nearby Kinighof farm.



Gloriette

Antipasti

SALMONE

Gebeizter Lachs | Eingelegte Beete | Buttermilch | Preiselbeeressig | Kräuteröl

Salmone marinato | Barbabietola sott'aceto | Latticello | Aceto di mirtilli rossi | Olio alle erbe

Marinated salmon | Pickled beetroot | Buttermilk | Cranberry vinegar | Herb oil

18,-

MANZO POCHÉ

Pochiertes Rind | Hausgemachtes Naanbrot | Chimicurri | Tomate | Frühlingszwiebel | Grüner Spargel

Manzo poché | Pane naan fatto in casa | Chimicurri | Pomodoro | Cipollotto | Asparagi verdi

Poached beef | Homemade naan bread | Chimicurri | Tomato | Spring onion | Green asparagus

17,-

GLORIETTE SALAT

Gloriette Salat | Eingelegtes Gemüse | Brotcroûtons | Körnermix

Insalata Gloriette | Verdure sott'aceto | Crostini di pane | Mix di cereali

Gloriette Salad | Pickled vegetables | Bread croutons | Grain mix

10,-

4 Gänge Menü 62€
(with Rib Eye Steak -> Extraprice 15€)

Weinbegleitung Classic 3 Weine 24€ / 4 Weine 32€
Weinbegleitung Premium 3 Weine 39€ / 4 Weine 52€

MONDAY

Gedeck / Coperto / Cover 2,20

Lebensmittel aus EU / Gli alimenti dall'UE / Food from EU

Bei Unverträglichkeiten bitte unser Personal informieren / Si prega di informare il nostro personale di eventuali incompatibilità / Please inform our staff of any incompatibilities

Gloriette

Primi

ESSENZA

Safran Fisch Essenz | Wurzelgemüse | Gartenkräuter | Brokkoliblätter

Essenza di pesce e zafferano | Ortaggi a radice | Erbe aromatiche | Foglie di broccoli

Saffron Fish Essence | Root vegetables | Garden herbs | Broccoli leaves

11,-

RAVIOLI

Hausgemachte Ravioli | Ricotta | Zitrone | Erbse | Spargel | Kartoffelfond

Ravioli fatti in casa | Ricotta | Limone | Piselli | Asparagi | Fondo di patate

Homemade ravioli | Ricotta | Lemon | Peas | Asparagus | Potato fond

18,-

CANNELLONI

Artischocken Cannelloni | Kalbsbries | Parmesan | Salbeischaum

Cannelloni ai carciofi | Animelle di vitello | Parmigiano | Schiuma alla salvia

Artichoke Cannelloni | Calf's sweetbreads | Parmesan | Sage foam

16,-

4 Gänge Menü 62€
(with Rib Eye Steak -> Extraprice 15€)

Weinbegleitung Classic 3 Weine 24€ / 4 Weine 32€
Weinbegleitung Premium 3 Weine 39€ / 4 Weine 52€

MONDAY

Gedeck / Coperto / Cover 2,20

Lebensmittel aus EU / Gli alimenti dall'UE / Food from EU

Bei Unverträglichkeiten bitte unser Personal informieren / Si prega di informare il nostro personale di eventuali incompatibilità / Please inform our staff of any incompatibilities

Gloriette

Secondi

ASPARAGI

Knuspriger Spargel | Puglieser Brot | Orangen hollandaise | Wildkräuter
Asparagi croccanti | Pane pugliese | Olandese all'arancia | Erbe selvatiche
Crispy asparagus | Pugliese bread | Orange Hollandaise Sauce | Wild herbs

24,-

AGNELLO

Lammnuss | Spitzkohl | Olive | Perlzwiebel | Grüne Bohnen
Nocette d'agnello | Cavolo cappuccio | Olive | Cipolline | Fagiolini verdi
Lamb noisette | Pointed cabbage | Olive | Pearl onions | Green beans

28,-

OMBRINA

Adlerfisch | Fregola Sarda | Gegrillte Salat Herzen | Sardelle | Bottarga
Ombrina | Fregola Sarda | Lattuga grigliata | Acciughe | Bottarga
Croaker fish | Fregola Sarda | Grilled lettuce | Anchovies | Bottarga

29,-

GLORIETTE KLASSIKER

Rib-Eye Steak | Neue Kartoffeln | Gemüse vom Eggerhof | Sauce Hollandaise
Rib-Eye Steak | Patate novelle | Verdure dal maso Egger | Salsa olandese
Rib-Eye Steak | Potato | Vegetables from the Egger farm | Sauce hollandaise

300 grams, 35,-

*Halbpensionsaufpreis 15,-

*Prezzo supplemento con mezza pensione/Supplement price with half-board 15,-

4 Gänge Menü 62€
(with Rib Eye Steak -> Extraprice 15€)

Weinbegleitung Classic 3 Weine 24€ / 4 Weine 32€
Weinbegleitung Premium 3 Weine 39€ / 4 Weine 52€

MONDAY

Gedeck / Coperto / Cover 2,20

Lebensmittel aus EU / Gli alimenti dall'UE / Food from EU

Bei Unverträglichkeiten bitte unser Personal informieren / Si prega di informare il nostro personale di eventuali incompatibilità / Please inform our staff of any incompatibilities