



3 ZINNEN
DOLOMITES

Herbst³Zeit
Menu
of the
Week

Focaccia alla segale del maso Proslhof di Brunico
Carpaccio di salmerino della Val Passiria marinato al ginepro
pomodorini confit
burro della latteria Tre Cime montato al pino mugo

Crema di patate del maso Proslhof di Brunico
con speck croccante dell'Alto Adige

Riso del maso Römerhof di Terlano
variazione di zucca | castagne caramellate | polvere di porcini

Turbante di trota salmonata locale
purea di mele dell'Alto Adige
tarassaco saltato all'aglio,
soffice di patate del maso Proslhof di Brunico
salsa all'erba cipollina

Filetto di maiale con salsa al vino Lagrein
duetto di finferli locali
spuma di patate del maso Proslhof di Brunico
marmellata di mirtilli rossi

Mousse alla mela dell'Alto Adige
salsa allo yogurt di Vipiteno
meringa e crumble al caffè biologico



HERBST³ZEIT

dreizinnen.com/autumn



Herbst³Zeit

Menu *of the* Week

Hausgemachte Focaccia mit Roggen vom Proslhof in Bruneck
Saiblingscarpaccio aus dem Passeiertal in Wacholder mariniert
confierte Kirschtomaten

Butter von der Sennerei Drei Zinnen mit Latschenkiefer

Cremesuppe aus Kartoffeln vom Proslhof in Bruneck
knuspriger Südtiroler Speck

Reis vom Römerhof in Terlan
Kürbisvariation | karamellisierte Kastanien | Steinpilzpulver

Turbante von der heimischen Lachsforelle
Südtiroler Apfelpüree
in Knoblauch geschwenkter Löwenzahn
Creme aus Kartoffeln vom Proslhof in Bruneck
Schnittlauchsauce

Schweinefilet in Lagreinsauce
Duett von heimischen Pfifferlingen
Kartoffelschaum mit Kartoffeln vom Proslhof in Bruneck
Preiselbeermarmelade

Mousse vom Südtiroler Apfel
Sterzinger Joghurtsauce
Baiser und Crumble vom Bio-Kaffee

