



UNSER BERGWELT GALAMENÜ

KRISTALL ALM SILVESTER 31.12.2019

OFENFRISCHES BREATL

mit Almbutter und Honigwabe

TARTAR VOM HEIMISCHEN RIND

Geschmolzener Zwiebel, Essiggurke, Eigelb, Petersilie, Kapern, ofenwarme Weißbrotscheiben, Butter, Schwarzenstein Käse

HEUMILCHSCHAUM-SÜPPCHEN AUS DEM AHRNTAL MIT GRAUKÄSE

Heimische Bergblüten mit gebratenem Vinschger Urpaarl

HAUSGEMACHTE SCHLUTZKRAPFEN

Gefüllt mit der Pustertaler Kartoffel und Topfen, heiße Bauernbutter, geschmolzenem Schwarzensteinkäse und Abendrot-Kräuter

ERFRISCHUNGSSORBET VON DER WALDPREISELBEERE

IM OFEN GESCHMORTES BAUER-KALBSBRATL

Bergwurzeln, Speckkartoffel, Rosmarinasche

KARAMELLISIERTER SÜDTIROLER KAISERSCHARRN

Eingelegtes Apfelmus und geeiste Vanillesauce

*Das Team von der Kristall Alm wünscht Euch
einen guten Rutsch ins Neue Jahr!*

€ 99,00 pro Person



IL NOSTRO GALAMENU ALPINO

KRISTALL ALM CAPODANNO 31.12.2019

PANE DI SEGALA „BREATH“ APPENA SFORNATO
con burro alpino e favo di miele

TARTARA DI MANZO NOSTRANO
Cipolla fusa, cetriolino sottaceto, tuorlo d'uovo, prezzemolo, capperi, fette di pane bianco scaldate al forno, burro, formaggio Schwarzenstein

**ZUPPA DI SCHIUMA DI LATTE DI FIENO
DELLA VALLE AURINA CON FORMAGGIO GRIGIO**
Fiori di montagna e pane di segala „Vinschger Urpaarl“ arrostito

„SCHLUTZKRAPFEN“ FATTI IN CASA
Ripieni con patate della Val Pusteria e ricotta, burro caldo, formaggio Schwarzenstein fuso e erbe di tramonto

RINFRESCANTE SORBETTO DI MIRTILLI ROSSI SELVATICI

ARROSTO DI VITELLO CONTADINO COTTO IN FORNO
Radice alpina, patata allo Speck, cenere di rosmarino

„KAISERSCHMARRN“ SUDTIROLESE CARAMELLATO
Passato di mele e salsa alla vaniglia ghiacciata

*Il Team della malga Kristall Alm
Vi augura un felice Anno Nuovo!*

€ 99,00 a persona