



für Sie

Bergblumen Heusuppe
mit Milchhönig-Schaum
Würfel vom Vinschger Urpaarl

Hausgemachte Schlutzkrapfen
aus Bio-Regiokorn
gefüllt mit der Pustertaler Desirée Kartoffel
und feinen Sauertöpfen

Erfrischungssorbet vom Holundersirup
Beerenhof Niederdorf
und frisch gezupfter Zitronenmelisse

für beide



Warmes Schüttelbrot & cremige Alpenbutter
mit frischer Kresse | Floriano Bozen
und Tee von der Bio Kamille | Pfliegerhof
in der Gondel serviert

Inso Schubladi mit hausgemachten Tirtlan

Gegrilltes Dry Aged Ribeye Steak auf dem Brett serviert
Bauernbutter mit frischen Kräutern,
gedämpfte Kipfler Kartoffel, Bergwurzeln

Süßes aus der Kristall Alm-Küche für ZWEI
„Apfelkiachlan“ Gebackene Apfelringe mit Zimtzucker
eingelegte Preiselbeeren, eingelegtes Apfelmus,
und geeiste Vanillesauce



für Ihn

Luftiges Milchschaum-Süppchen aus dem Ahrntal
Graukäse mit heimischen Bergblütenspitzen,
Würfel vom Vinschger Urpaarl

Mini Knödelpfandl
Spinatknödel, Käseknödel, Rotebeete Knödel
mit heißer Bauernbutter, geschmolzenem
Bergkäse, frischgezupfte Kräuter

Erfrischungssorbet vom Johannisbeersirup
Beerenhof Niederdorf
und frisch gezupfter Zitronenmelisse



T +39 0474 651432 · info@kristallalm.it
VISIT US ON www.kristallalm.it

