



Kalte Vorspeisen- Antipasti

Der Ziegenfrischkäse aus Lüssen- il formaggio fresco di capra di Luson

Praline- Rohnen -Kren

Praline- rapa rossa- rafano

€14,50

Der Terlaner Spargel „Margarete“~ asparagi di Terlano “Margarete”

Schweinefuß-Bachforelle -Bärlauchöl

Piede di maiale- trota di fiume- olio d'aglio ursino

€15,00

Das einheimische Kalb

Tartar-Bries-Leber

Tartar- animelle- fegato

€15,50

Suppen- Zuppe

Eisacktaler Weinsuppe- Zuppa di vino della valle Isarco

Eisacktaler Gewürztraminer- Zimtespuma

Gewürztraminer della Vall' Isarco- espuma alla cannella

€10,50

Warme Vorspeisen- Primi piatti

Der Kräuterknödel- il canederlo alle erbe

gebacken-Ochsenschwanz-Lauch

fritto- coda di bue- porro

€ 15,50

Die „Bauernbratltortelloni“ - Tortelloni „Bauernbratl“

Kartoffeln -Karotte -Bergkäse

Patate- carote- formaggio di montagna

€ 15,80

Die Bandnudeln - Tagliatelle

Steinpilze- Villnösser Brillenschaf-Zitronenthymian

Porcini- „Vilnösser Brillenschaf“ (agnello)- timo al limone

€ 15,00

Hauptgerichte – Secondi piatti

Der Pflerer Saibling- il salmerino di Fleres...

Wildspargeln-Gerste-„Kalbskopf“

Asparagi selvatici- orzo- testina di vitello

€ 23,00

Der einheimische Hirsch – il cervo nostrano

In zwei Gängen serviert – servito in due portate

Shii Take „Kirnig“, -Kartoffelblattler-Sellerie

Shii Take „Kirnig“- „Kartoffelplattler“- sedano-

€ 27,50

Das Geröstel – „il geröstel“

Lüsner Biokitz vom „Blauschmitthof“ - Frühlingsgemüse-bunte Kartoffeln

Capretto Bio del „Blauschmitthof“ Luson- Verdurine- patate colorate

€ 26,50

Das Simentaler Rind vom „Landmannhof“ – il manzo Simentaler del „Landmannhof“

Filet-Knollengemüse-Strudel

Filetto- verdure- strudel

€ 28,00

Süßes- Dolce

Das Sterzinger Jogurt-lo yogurt di Vipiteno

Rabarber-Erdbeeren-Waldmeister

Fragole-rabarbaro- asperula

€ 9,80

Der Schmarrn

Brimi Topfen -Sauerrahm- eingelegte Kirschen

Ricotta Brimi- panna agra- ciliegie

€ 9,80

Die „schwarzpolentane Torte“- la „torta al grano saraceno“

Traditionell und mal anders

Tradizionale e un po' diverso

€ 10,00

Gedeck € 3,00

Coperto € 3,00

Lieber Gast!

Armin und Doris sagen „Grüss Gott!“

Herzlich Willkommen im Restaurant arbor.

In der Zeit vom 21.5.- 6.6.2021 findet die Spezialitätenwoche „Eisacktaler Kost“ statt. Im Mittelpunkt stehen dabei alte Südtiroler Gerichte auf traditionelle Weise zubereitet oder mit neuen Ideen verfeinert. Wir servieren Ihnen raffinierte und kreativ zubereitete Gerichte, mit Produkten aus der Region, einheimisches, Lamm, Kitz, Kräuter und frischen Frühlingssalaten. Wir wünschen Ihnen gemütliche Stunden bei Gerichten aus „Omas Zeiten“, begleitet von einem guten Glas Wein aus unserem Weinkeller.

Mahlzeit!

Caro ospite

Armin und Doris vi danno il benvenuto nel ristorante arbor con un „Grüss Gott“.

Nel periodo dal 21.5.al 6.6.2021 si svolge la rassegna gastronomica „Eisacktaler Kost“. Vi invitiamo a gustare prelibate specialità culinarie. Quest'anno l'attenzione è focalizzata sui „piatti tradizionali“, preparati secondo le antiche ricette della vallata ed adatti ai tempi nostri. Armin Siller vi prepara piatti composti da prodotti dai nostri dintorni: agnello, capretto nostrano, ma anche erbette e insalatine dai contadini della vallata.

Vi auguriamo di trascorrere ore piacevoli nel nostro ristorante con piatti scelti, accompagnati da un buon bicchiere di vino della nostra zona.

Buon appetito

Unser Menü zur Eisacktaler Kost

3-Gänge-Degustationsmenü € 41,00

6-Gänge-Degustationsmenü € 65,00

Menu dell'Eisacktaler Kost

menu di degustazione a 3 portate € 41,00

menu di degustazione 6 portate € 65,00



Kalte Vorspeisen- Antipasti

Der Ziegenfrischkäse aus Lüssen- il formaggio fresco di capra di Luson

Praline- Rohnen -Kren

Praline- rapa rossa- rafano

€14,50

Der Terlaner Spargel „Margarete“~ asparagi di Terlano “Margarete”

Schweinefuß-Bachforelle -Bärlauchöl

Piede di maiale- trota di fiume- olio d'aglio ursino

€15,00

Das einheimische Kalb

Tartar-Bries-Leber

Tartar- animelle- fegato

€15,50

Suppen- Zuppe

Eisacktaler Weinsuppe- Zuppa di vino della valle Isarco

Eisacktaler Gewürztraminer- Zimtespuma

Gewürztraminer della Vall' Isarco- espuma alla cannella

€10,50

Warme Vorspeisen- Primi piatti

Der Kräuterknödel- il canederlo alle erbe

gebacken-Ochsenschwanz-Lauch

fritto- coda di bue- porro

€ 15,50

Die „Bauernbratltortelloni“ - Tortelloni „Bauernbratl“

Kartoffeln -Karotte -Bergkäse

Patate- carote- formaggio di montagna

€ 15,80

Die Bandnudeln - Tagliatelle

Steinpilze- Villnösser Brillenschaf-Zitronenthymian

Porcini- „Vilnösser Brillenschaf“ (agnello)- timo al limone

€ 15,00

Hauptgerichte – Secondi piatti

Der Pflerer Saibling- il salmerino di Fleres...

Wildspargeln-Gerste-„Kalbskopf“

Asparagi selvatici- orzo- testina di vitello

€ 23,00

Der einheimische Hirsch – il cervo nostrano

In zwei Gängen serviert – servito in due portate

Shii Take „Kirnig“, -Kartoffelblattler-Sellerie

Shii Take „Kirnig“- „Kartoffelplattler“- sedano-

€ 27,50

Das Geröstel – „il geröstel“

Lüsner Biokitz vom „Blauschmitthof“ - Frühlingsgemüse-bunte Kartoffeln

Capretto Bio del „Blauschmitthof“ Luson- Verdurine- patate colorate

€ 26,50

Das Simentaler Rind vom „Landmannhof“ – il manzo Simentaler del „Landmannhof“

Filet-Knollengemüse-Strudel

Filetto- verdure- strudel

€ 28,00

Süßes- Dolce

Das Sterzinger Jogurt-lo yogurt di Vipiteno

Rabarber-Erdbeeren-Waldmeister

Fragole-rabarbaro- asperula

€ 9,80

Der Schmarrn

Brimi Topfen -Sauerrahm- eingelegte Kirschen

Ricotta Brimi- panna agra- ciliegie

€ 9,80

Die „schwarzpolentane Torte“- la „torta al grano saraceno“

Traditionell und mal anders

Tradizionale e un po' diverso

€ 10,00

Gedeck € 3,00

Coperto € 3,00

Lieber Gast!

Armin und Doris sagen „Grüss Gott!“

Herzlich Willkommen im Restaurant arbor.

In der Zeit vom 21.5.- 6.6.2021 findet die Spezialitätenwoche „Eisacktaler Kost“ statt. Im Mittelpunkt stehen dabei alte Südtiroler Gerichte auf traditionelle Weise zubereitet oder mit neuen Ideen verfeinert. Wir servieren Ihnen raffinierte und kreativ zubereitete Gerichte, mit Produkten aus der Region, einheimisches Lamm, Kitz, Kräuter und frischen Frühlingssalaten. Wir wünschen Ihnen gemütliche Stunden bei Gerichten aus „Omas Zeiten“, begleitet von einem guten Glas Wein aus unserem Weinkeller.

Mahlzeit!

Caro ospite

Armin und Doris vi danno il benvenuto nel ristorante arbor con un „Grüss Gott“.

Nel periodo dal 21.5.al 6.6.2021 si svolge la rassegna gastronomica „Eisacktaler Kost“. Vi invitiamo a gustare prelibate specialità culinarie. Quest'anno l'attenzione è focalizzata sui „piatti tradizionali“, preparati secondo le antiche ricette della vallata ed adatti ai tempi nostri. Armin Siller vi prepara piatti composti da prodotti dai nostri dintorni: agnello, capretto nostrano, ma anche erbette e insalatine dai contadini della vallata.

Vi auguriamo di trascorrere ore piacevoli nel nostro ristorante con piatti scelti, accompagnati da un buon bicchiere di vino della nostra zona.

Buon appetito

Unser Menü zur Eisacktaler Kost

3-Gänge-Degustationsmenü € 41,00

6-Gänge-Degustationsmenü € 65,00

Menu dell'Eisacktaler Kost

menu di degustazione a 3 portate € 41,00

menu di degustazione 6 portate € 65,00



Kalte Vorspeisen- Antipasti

Der Ziegenfrischkäse aus Lüssen- il formaggio fresco di capra di Luson

Praline- Rohnen -Kren

Praline- rapa rossa- rafano

€14,50

Der Terlaner Spargel „Margarete“~ asparagi di Terlano “Margarete”

Schweinefuß-Bachforelle -Bärlauchöl

Piede di maiale- trota di fiume- olio d'aglio ursino

€15,00

Das einheimische Kalb

Tartar-Bries-Leber

Tartar- animelle- fegato

€15,50

Suppen- Zuppe

Eisacktaler Weinsuppe- Zuppa di vino della valle Isarco

Eisacktaler Gewürztraminer- Zimtespuma

Gewürztraminer della Vall' Isarco- espuma alla cannella

€10,50

Warme Vorspeisen- Primi piatti

Der Kräuterknödel- il canederlo alle erbe

gebacken-Ochsenschwanz-Lauch

fritto- coda di bue- porro

€ 15,50

Die „Bauernbratltortelloni“ - Tortelloni „Bauernbratl“

Kartoffeln -Karotte -Bergkäse

Patate- carote- formaggio di montagna

€ 15,80

Die Bandnudeln - Tagliatelle

Steinpilze- Villnösser Brillenschaf-Zitronenthymian

Porcini- „Vilnösser Brillenschaf“ (agnello)- timo al limone

€ 15,00

Hauptgerichte – Secondi piatti

Der Pflerer Saibling- il salmerino di Fleres...

Wildspargeln-Gerste-„Kalbskopf“

Asparagi selvatici- orzo- testina di vitello

€ 23,00

Der einheimische Hirsch – il cervo nostrano

In zwei Gängen serviert – servito in due portate

Shii Take „Kirnig“, -Kartoffelblattler-Sellerie

Shii Take „Kirnig“- „Kartoffelplattler“- sedano-

€ 27,50

Das Geröstel – „il geröstel“

Lüsner Biokitz vom „Blauschmitthof“ - Frühlingsgemüse-bunte Kartoffeln

Capretto Bio del „Blauschmitthof“ Luson- Verdurine- patate colorate

€ 26,50

Das Simentaler Rind vom „Landmannhof“ – il manzo Simentaler del „Landmannhof“

Filet-Knollengemüse-Strudel

Filetto- verdure- strudel

€ 28,00

Süßes- Dolce

Das Sterzinger Jogurt-lo yogurt di Vipiteno

Rabarber-Erdbeeren-Waldmeister

Fragole-rabarbaro- asperula

€ 9,80

Der Schmarrn

Brimi Topfen -Sauerrahm- eingelegte Kirschen

Ricotta Brimi- panna agra- ciliegie

€ 9,80

Die „schwarzpolentane Torte“- la „torta al grano saraceno“

Traditionell und mal anders

Tradizionale e un po' diverso

€ 10,00

Gedeck € 3,00

Coperto € 3,00

Lieber Gast!

Armin und Doris sagen „Grüss Gott!“

Herzlich Willkommen im Restaurant arbor.

In der Zeit vom 21.5.- 6.6.2021 findet die Spezialitätenwoche „Eisacktaler Kost“ statt. Im Mittelpunkt stehen dabei alte Südtiroler Gerichte auf traditionelle Weise zubereitet oder mit neuen Ideen verfeinert. Wir servieren Ihnen raffinierte und kreativ zubereitete Gerichte, mit Produkten aus der Region, einheimisches Lamm, Kitz, Kräuter und frischen Frühlingssalaten. Wir wünschen Ihnen gemütliche Stunden bei Gerichten aus „Omas Zeiten“, begleitet von einem guten Glas Wein aus unserem Weinkeller.

Mahlzeit!

Caro ospite

Armin und Doris vi danno il benvenuto nel ristorante arbor con un „Grüss Gott“.

Nel periodo dal 21.5.al 6.6.2021 si svolge la rassegna gastronomica „Eisacktaler Kost“. Vi invitiamo a gustare prelibate specialità culinarie. Quest'anno l'attenzione è focalizzata sui „piatti tradizionali“, preparati secondo le antiche ricette della vallata ed adatti ai tempi nostri. Armin Siller vi prepara piatti composti da prodotti dai nostri dintorni: agnello, capretto nostrano, ma anche erbette e insalatine dai contadini della vallata.

Vi auguriamo di trascorrere ore piacevoli nel nostro ristorante con piatti scelti, accompagnati da un buon bicchiere di vino della nostra zona.

Buon appetito

Unser Menü zur Eisacktaler Kost

3-Gänge-Degustationsmenü € 41,00

6-Gänge-Degustationsmenü € 65,00

Menu dell'Eisacktaler Kost

menu di degustazione a 3 portate € 41,00

menu di degustazione 6 portate € 65,00