

**VIELEN DANK, DASS SIE UNSERE GÄSTE WAREN!**

**WENN SIE DIESES MENÜ BEI IHREM NÄCHSTEN BESUCH IM RESTAURANT  
GRANBAITA GOURMET MITBRINGEN, FREUEN WIR UNS, IHNEN EINEN  
WILLKOMMENSAPERITIF ANZUBIETEN.**

**GÜLTIG FÜR EINEN ALKOHOLISCHEN ODER NICHTALKOHOLISCHEN APERITIF, EIN GLAS WEISSWEIN ODER FRANCIACORTA  
PRO PERSON, IN VERBINDUNG MIT EINER NEUEN RESERVIERUNG IM RESTAURANT GRANBAITA GOURMET BIS OKTOBER 2026.**

**WOLKENSTEIN GRÖDEN, \_\_\_\_\_**

**FAMILIE PERATHONER / PUNTSCHER**

**GRANBAITA GOURMET RESTAURANT  
HOTEL GRANBAITA DOLOMITES  
NIVES STR. 11, 39048 WOLKENSTEIN IN GRÖDEN (BZ)  
DOLOMITEN – SÜDTIROL – ITALIEN**

**+39 0471 795210 - INFO@HOTELGRANBAITA.COM  
WWW.HOTELGRANBAITA.COM**

---

## WILLKOMMEN IM GRANBAITA GOURMET RESTAURANT

*Die Natur spricht zu uns mit leiser Stimme. Wir hören zu, wir danken ...  
und wir kochen.*

### **Die Reise beginnt mit ...**

#### **Kostproben aus der Hütte**

Speck am Brett – Prezhof-Speck mit Gurke, Graukäse und warmem „Pucia“  
Frittierter Kartoffelknödel, Pulled Lamm, scharfe 'Nduja  
Apfel-Sandwich, Saiblingsmousse, Bagna Caoda  
Schalotten-Quiche, kandierte Orange, Almkäse

#### **Brot**

Rosinen-Blätterteig-Brot  
Fünfkornbrot-Laib  
Vollkorn-Blätterteig mit Kürbiskernen und Datteln  
Grissini aus geröstetem Hartweizen

#### **Amuse-Bouche**

Variation von Radieschen, Buttermilch, Pilzschaum, Agretti

## MENÜ "VERTRAUE UNS"

*7 Gänge mit Persönlichkeit, komponiert wie eine Symphonie von unseren Küchenchefs.  
Eine Reise des Geschmacks – zwischen Intuition und Erinnerung.  
Lass dich führen – vertraue uns.*

**€ 145**

## LEICHTES MENÜ

### **Vorspeise**

Schonend gegart Forelle,  
Blumenkohl-Miso-Creme, Ramen,  
schwarzer Trüffel und Kapuzinerkresse

### **Erster Gang**

Ravioli gefüllt mit geschmortem Hirsch,  
Topinamburcreme,  
Hirsch-Tatar, Latschenkiefer-Sauce und Salbei

### **Hauptgang**

Entenvariation,  
Kartoffelpüree, grüner Sellerie,  
gebratene Ananas, süß-saurer

### **Dessert**

„Es ist kein Apfelkrapfen“

**„Auf Wiedersehen“**

**€ 115**

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.  
Wir bemühen uns, hauptsächlich frische und regionale Zutaten zu verwenden, die täglich handwerklich verarbeitet werden.

## À LA CARTE MENÜ

### L'ORTO IN CAFFETTIERA

Wintergemüse-Suppe mit Hülsenfrüchten  
von unseren Bauern  
mit Extrakt in der Kaffeekanne  
€ 25

### TROTA

Schonend gegart Forelle,  
Blumenkohl-Miso-Creme, Ramen,  
schwarzer Trüffel und Kapuzinerkresse  
€ 32

### CAPPONE

confitierter Kapaun in der Terrine,  
Morcheln und Foie-gras  
Bärlauch-Battuto, Kohlrabi  
€ 28

### RISO

Vialone-Nano-Reis,  
Erdnussbutter, frittierte Artischocke,  
grüner Apfel, Molke  
€ 25

### RAVIOLONI

Ravioli gefüllt mit geschmortem Hirsch,  
Topinamburcreme,  
Hirsch-Tatar, Latschenkiefer-Sauce und Salbei  
€ 35

### SPAGHETTO ALL'UOVO

Hausgemachte Ei-Spaghetti mit „Crusco“ Paprika emulgiert,  
Seesardinen, Hecht fett,  
rote Zwiebel, sautierte Saubohnen  
€ 28

### TINCA

Heuschleie aus dem See,  
Erbsen und grüne Bohnen, frittierte  
Schwarzwurzel, Knollensellerie, rote Butter  
€ 36

### DA SELVA A SHANGHAI

Entenvariation,  
Kartoffelpüree, grüner Sellerie,  
gebratene Ananas, süß-saurer  
€ 40

### COSTOLA

Geschmorte Rinderrippe,  
Castelfranco-Radicchio, Spargel und wilder Hopfen  
Zitrus-Béarnaise, Gorizia-Rose  
€ 38

### LINZER TORTE-MILLEFEUILLE

€ 18

### „ES IST KEIN APFELKRAPPEN“

€ 20

### BIGNOLATA AUS MANTUA

€ 16

**BY MARC  
& SOFIA**