



Beispielmenüs von unseren leckeren 5 Gang Genießer Menüs

*Das Galadinner im Hotel Diana,  
Simon verwöhnt Sie mit seinen Köstlichkeiten*

*Black Tiger Garnelen in Tempura  
auf leicht pikantem Chutney, hausgemachter Focaccia mit Burrata*

\* \* \* \* \*

*Cremesüppchen vom Südtiroler Apfel mit gebratenem Speck*

\* \* \* \* \*

*Cremiger Risotto mit Graukäse, Schüttelbrot und Rote Bete*

\* \* \* \* \*

*In Rotwein geschmorte Kalbsbäckchen auf Kartoffelschaum*

\* \* \* \* \*

*Törtchen von der Lindt Schokolade mit flüssigem Kern und Kokoseis*



## *Tiroler Abend mit heimischen Spezialitäten*

*Gemischter Tiroler Aufschnittteller  
mit kleinen Schüttelbrotlaibchen*

\* \* \* \* \*

*Steinpilzcremesuppe mit gerösteten Schwarzbrotcroutons*

\* \* \* \* \*

*Spinatnocken auf Bergkäsefondue*

\* \* \* \* \*

*Hirschrücken am Stück gebraten auf Rotkohl, Schupfnudeln  
und Preiselbeerjus*

\* \* \* \* \*

*Strudel von Vinschgauer Äpfeln mit Vanillesauce*



*Wir verwöhnen Sie Heute  
mit mediterranen Düften und Aromen*

*Gegrillte Zucchini mit Mozzarella und Carpaccio von der Carne Salada  
mit Nussbutter- Himbeerbalsamico- Dressing*

\* \* \* \* \*

*Ravioli mit Wild gefüllt in feiner Salbei-Jus*

\* \* \* \* \*

*Diana's Salatbuffet*

\* \* \* \* \*

*Kalbsossobuco nach Mailänder Art  
auf cremiger Polenta aus Storo*

\* \* \* \* \*

*Safranbirne mit Vanilleeis*



## *Diana's Fischerküche, ein Erlebnis für den Gaumen*

*Mit Zitrusfrüchten mariniertes Wildlachs auf buntem Feldsalat*

\* \* \* \* \*

*Schwarze Tagliolini mit flambierten Riesengarnelen  
und Cherrytomaten*

\* \* \* \* \*

*Diana's Salatbuffet*

\* \* \* \* \*

*Gebrautes Zanderfilet auf Kartoffelrösti, Berglinsen  
und Dijon Senf-Espuma*

\* \* \* \* \*

*Erfrischendes After Eight- Parfait*