



Terner Bauernkuchl- mit Produkten aus dem Ort

15.10.2021 - 24.10.2021

# Puschtra Gerichte, Kultur und Tradition

## Bauernkuchl

Frühstück von  
08.00 - 10.00 Uhr

Reservierung  
erforderlich

Mittagessen von  
11.30 - 13.30 Uhr

Reservierung  
erforderlich

Abendessen von  
18.00 - 20.30 Uhr

Reservierung  
erforderlich



Sie wollen auch bei uns übernachten? Hotelgäste zahlen für das Menü keinen Aufpreis



Hotel Tirolerhof - Fam. Achammer  
Pustertaler Sonnenstrasse 5  
39030 Terenten

Reservierung: [info@hotel-tirolerhof.bz.it](mailto:info@hotel-tirolerhof.bz.it)

+39 0472 546 133

## MENU

- 15.10.21 Gruß aus der Küche - Sülze von Gemüse und Pfifferlingen mit „Terner“ Rehfilet - Rohnensuppe mit Krennocken oder Hausgemachte Ravioli mit Steinpilzen und Kastanien - Lammkarree vom „Moserhof“ mit Kartoffelstrudel und grünen Bohnen im Speckmantel oder Pfifferlinggröstel - Dessert
- 20.10.21
- 16.10.21 Gruß aus der Küche - Rindsgesichtes mit Bergkäsehobeln garniert - Pressknödelsuppe mit Zwiebelringen oder Kartoffelnocken mit Lauch und Specksauce - Medaillon vom „Terner“ Hirschen in Kräuterkruste mit Schupfnudeln und Blaukraut oder Erdäpfelblattlan mit Kraut - Dessert
- 21.10.21
- 17.10.21 Gruß aus der Küche - Tartar vom Reh fein garniert - Leberknödelsuppe oder Buchweizenspätzle mit Graukäse vom „Knollhof“ - Rinderfilet mit Rotweinsauce dazu Kartoffelspalten und gemischtes Gemüse oder Erdäpfelblattlan mit Kraut - Dessert
- 22.10.21
- 18.10.21 Gruß aus der Küche - Frischkäsemousse im Speckmantel mit hausgemachtem Brot - Kürbiscremesuppe mit Speckstreifen und Kürbiskernöl oder Schüttelbrotteigtaschen mit Wildfüllung und Preiselbeerbutter - Rindswange in Biersauce, dazu Serviettenknödel und gemischtes Gemüse oder Selchkarree mit Sauerkraut und Follenkartoffel - Dessert
- 23.10.21
- 19.10.21 Gruß aus der Küche - Gerstensalat mit Speck fein garniert - Cremesuppe aus Kartoffeln vom „Erschbaumhof“ mit Speck und Kerbel oder Buchweizenpressknödel auf Rübekraut - „Terner“ Rehbraten mit Spätzle und Blaukraut oder Bauerngröstel mit Speck- Krautsalat - Dessert
- 24.10.21

Täglich Dessert: Griellnudeln auf Himbeerspiegel - Geister Kaiserschmarrn - Topfenknödel auf Honigfrüchten - Kniekiachlan mit Preiselbeeren - Zimt-reisorange fein garniert

Terner „Kirschtakropfn“ vom Stricknerhof - Wein Kellerei Pfösti (Schenna) und Kellerei Unterberger (Bruneck)

## HIGHLIGHT - Tirolerhofbuffet - 23.10.21 Musik mit die Veglvoucha

COVID Gängige Bestimmungen werden eingehalten

Eigene Wünsche werden bei frühzeitiger Mitteilung nach Möglichkeit gerne entgegengenommen