

APERITIF | APERITIVO

Tirtl mit Spargel | Tirtl con asparagi
Daniel Hintner – Restaurant zur Rose,
St. Michael, Eppan | San Michele, Appiano

Tartar vom Grauvieh vom Tschöggberg auf hausgemachtem Roggenbrot
Florian Patauner – Restaurant Patauner,
Siebeneich | Terlan

Tartare di Grigio Alpina dell'altopiano del Monzocolo su pane di segale fatto in casa
Florian Patauner – Ristorante Patauner,
Settequerce | Terlano

Pinot Blanc

1

Tafelspitzterrinen mit Senfmousse und Bauernbrot

Daniel Hintner – Restaurant zur Rose,
St. Michael | Eppan

Terrina di vitello con mousse alla senape e pane del contadino

Daniel Hintner – Ristorante zur Rose,
San Michele | Appiano

Pinot Blanc

RESERVIERUNG | PRENOTAZIONE

120 € pro Person - Menü inkl. Weinbegleitung
120 € a persona - menu con abbinamento vini

www.spatium-pinotblanc.it
info@eppan.com | T +39 0471 662 206

#spatiumpinotblanc

ORGANISATION & PARTNERS



SPONSORS



SPATIUM PINOT BLANC

WEIN-KULINARISCHER ABEND
PINOT BLANC
in Symbiose mit Spargel

SERATA ENO-CULINARIA
PINOT BLANC e asparagi:
una fusione perfetta

18.05.2023 KELLEREI SCHRECKBICHL
CANTINA COLTERENZIO



GESCHMACKVOLLE SYMBIOSE

Pinot Blanc der Eppaner Weinproduzenten begleitet von einem 7-Gang-Menü von Daniel Hintner (Sternrestaurant Zur Rose in St. Michael | Eppan), Florian Patauner (Südtiroler Gasthaus Patauner in Siebeneich | Terlan) und Levin Grünen (Restaurant AO by Haller in Brixen)

UNA FUSIONE PERFETTA

Pinot bianco dei produttori di Appiano accompagnato da un menù di 7 portate di Daniel Hintner ((ristorante stellato Zur Rose - San Michele | Appiano), Florian Patauner (locanda altoatesina Patauner - Settequerce | Terlano) e Levin Grünen (ristorante AO by Haller - Bressanone)



2



Gebratenes Kalbsbries mit Zweierlei vom Terlaner Spargel Margarete und Radieschen

Florian Patauner – Restaurant Patauner, Siebeneich | Terlan

Animelle di vitello con variazione di asparagi Margarete di Terlano e ravenello

Florian Patauner – Ristorante Patauner, Settequerce | Terlano

Pinot Blanc



3



Spaghetti mit Pecorino aus dem Genussbunker, Latschennadeln, Brennesselsamen und Holunderblüte

Levin Grüten – AO Restaurant by Haller, Brixen

Spaghetti con pecorino del Caseificio Genussbunker, aghi di pino mugo, semi di ortica e fiori di sambuco

Levin Grüten – Ristorante AO dell'Hotel Haller, Bressanone

Pinot Blanc

4



Lauwarmer Passeirer Saibling mit Spargel und Erbsen

Daniel Hintner – Restaurant zur Rose, St. Michael | Eppan

Salmerino tiepido della Val Passiria con asparagi e piselli

Daniel Hintner – Ristorante zur Rose, San Michele | Appiano

Pinot Blanc



5



Gegrillte Salatherzen mit schwarzem Knoblauch, Eigelb und Schnittlauch

Levin Grüten – AO Restaurant by Haller, Brixen

Cuori di lattuga alla griglia con aglio nero, tuorlo d'uovo ed erba cipollina

Levin Grüten – Ristorante AO dell'Hotel Haller, Bressanone

Pinot Blanc

6



Geschmortes einheimisches Kitz mit Spargelgeröstl mit Pesto von Kohlrabiblättern

Florian Patauner – Restaurant Patauner, Siebeneich | Terlan

Capretto nostrano brasato su Geröstl d'asparagi con pesto di foglie di cavolo rapa

Florian Patauner – Ristorante Patauner, Settequerce | Terlano

Pinot Blanc

7

DESSERTS & KÄSEAUWAHL DESSERT E SELEZIONE DI FORMAGGI

Hafer-Tartelettes mit Ricotta und Erdbeeren Hafer-Tartelettes mit Mascarpone und Rhabarber

Crostatine di avena con ricotta e fragole Crostatine di avena con mascarpone e rabarbaro

Levin Grüten – AO Restaurant by Haller, Brixen | Brixen

Käseauswahl

Stockner's Genussbunker – St. Lorenzen

Selezione di Formaggi

Caseificio Genussbunker di Hubert Stockner – San Lorenzo di Sebato

