



*Aperitifempfang - Aperitivo
„Marianne Heiss“*

Canapés und Tirtlan

*Prosecco di Valdobbiadene
Verschiedene Fruchtsäfte / Succhi di frutta
Mineralwasser / Acqua minerale*

Euro 18,00 pro Person

*Aperitifempfang Aperitivo
„Elisabeth“*

*Prosecco di Valdobbiadene
Verschiedene Fruchtsäfte / Succhi di frutta
Mineralwasser / Acqua minerale*

Euro 11,00 pro Person

- 1 -

Menüvorschläge Frühling 2012 – Proposte menu primaverili 2012

FÜHRENDE GASTLICHKEIT SEIT 450 JAHREN | DA 450 ANNI SIMBOLO DI OSPITALITÀ | OVER 450 YEARS OF FIRST-RATE HOSPITALITY

HOTEL ELEPHANT GmbH | S.r.l. • Weißlahnstraße 4 Via Rio Bianco • I-39042 Brixen | Bressanone • Tel: 0039 0472 83 27 50 • Fax: 0039 0472 83 65 79 • E-Mail: info@hotelelephant.com

Cap. Soc. € 561.987,73 int. Vers. • Part. IVA | Cod. Fisc. 00599700218 • Eintr. H.R. BZ + Steuernr. | Iscr. R. I. BZ + Cod. Fisc. 00599700218



Menu „Soliman“

Ein Gruß aus der Küche

Amuse Gueule



*Soufflierter Lauchknödel im Ziehteigblatt auf weißem Spargelragout
Soufflè di canederlo al porro in pasta tirata su ragù d'asparagi bianchi*



*Schonend gegarter schottischer Lachs auf Harlekin-Risotto mit Litschi und Kerbel
Salmone scozzese cotto a vapore su risotto arlecchino con litschi e cerfoglio*



*Torrone-Parfait mit Löwenzahnhonig und marinierten Erdbeeren
Semifreddo al torrone con miele di dente di leone e fragole marinate*

Euro 43,00 pro Person / a persona

- 2 -

Menüvorschläge Frühling 2012 – Proposte menu primaverili 2012

FÜHRENDE GASTLICHKEIT SEIT 450 JAHREN | DA 450 ANNI SIMBOLO DI OSPITALITÀ | OVER 450 YEARS OF FIRST-RATE HOSPITALITY

HOTEL ELEPHANT GmbH | S.r.l. • Weißlahnstraße 4 Via Rio Bianco • I-39042 Brixen | Bressanone • Tel: 0039 0472 83 27 50 • Fax: 0039 0472 83 65 79 • E-Mail: info@hotelelephant.com

Cap. Soc. € 561.987,73 int. Vers. • Part. IVA | Cod. Fisc. 00599700218 • Eintr. H.R. BZ + Steuernr. | Iscr. R. I. BZ + Cod. Fisc. 00599700218



Menu „AM HOHEN FELD“

Ein Gruß aus der Küche

Amuse Gueule



Schaumsüppchen vom Bärlauch mit einer Hummer-Nudelteigtasche

Crema d'aglio orsino con raviolo d'astice



Topfen-Parmesansouffle auf eingelegten Datterino-Tomaten und Spargelespuma

Soufflè di ricotta e parmigiano su pomodorini datterino sott'olio e spuma d'asparagi



*Scheiben von der rosa gebratenen Barberie Entenbrust
auf Baby-Karotten und grünen Spargel, Trüffel-Kartoffelpüree*

*Petto d'anatra Barberie su carote baby
asparagi verdi, purè di patata blu*



Viermal Erdbeere

(Sorbet, Früchte-Patè, Praline, Cremeschnitte)

Fragole in 4 versioni

(sorbetto, patè di frutta, praline, tortino di crema)

Euro 56,00 pro Person / a persona

- 3 -

Menüvorschläge Frühling 2012 – Proposte menu primaverili 2012

FÜHRENDE GASTLICHKEIT SEIT 450 JAHREN | DA 450 ANNI SIMBOLO DI OSPITALITÀ | OVER 450 YEARS OF FIRST-RATE HOSPITALITY

HOTEL ELEPHANT GmbH | S.r.l. • Weißlahnstraße 4 Via Rio Bianco • I-39042 Brixen | Bressanone • Tel: 0039 0472 83 27 50 • Fax: 0039 0472 83 65 79 • E-Mail: info@hotelelephant.com

Cap. Soc. € 561.987,73 int. Vers. • Part. IVA | Cod. Fisc. 00599700218 • Eintr. H.R. BZ + Steuernr. | Iscr. R. I. BZ + Cod. Fisc. 00599700218



Menu „Haus am Hellephant“

Ein Gruß aus der Küche

Amuse Gueule



Tartar vom Jungbullenfilet, Trüffel, Rührei von der Wachtel und gegrilltes Brioche
Filetto di vitellone alla tartara, tartufo, uovo di quaglia strapazzato e brioche alla griglia



*Hausgemachte Kakao-Tagliolini im Spargelfond,
Terlaner Spargelspitzen und gebratener Kabeljau*
*Tagliolini al cacao fatti in casa su fondo d'asparagi,
punte d'asparagi di Terlano e merluzzo arrostito*



*Medaillon vom Kalbsfilet mit geräucherter, gehobelter Gänsestopfleber in Cognac-Jus
dazu Pont Neuf-Kartoffeln, Creme von der Petersilienwurzel und von der gelben Möhre*
*Medaglioni di filetto di vitello con scaglie di fegato grasso d'oca affumicato in salsa di Cognac,
patate Pont Neuf, crema di radice di prezzemolo e di carota gialla*



Ganache von der Valhrona Schokolade mit Sauerrahmeis und frischen Erdbeeren
Ganache di cioccolato Valhrona con gelato alla panna fermentata con fragole fresche

Euro 62,00 pro Person / a persona

- 4 -

Menüvorschläge Frühling 2012 – Proposte menu primaverili 2012

FÜHRENDE GASTLICHKEIT SEIT 450 JAHREN | DA 450 ANNI SIMBOLO DI OSPITALITÀ | OVER 450 YEARS OF FIRST-RATE HOSPITALITY

HOTEL ELEPHANT GmbH | S.r.l. • Weißlahnstraße 4 Via Rio Bianco • I-39042 Brixen | Bressanone • Tel: 0039 0472 83 27 50 • Fax: 0039 0472 83 65 79 • E-Mail: info@hotelelephant.com

Cap. Soc. € 561.987,73 int. Vers. • Part. IVA | Cod. Fisc. 00599700218 • Eintr. H.R. BZ + Steuernr. | Iscr. R. I. BZ + Cod. Fisc. 00599700218



Menu „Anno Domini 1551”

Pata Negra mit Perlen von der Zuckermelone und mariniertes Garten-Kräutersalat
Prosciutto Pata Negra con perle di melone ed insalatina marinata alle erbe aromatiche



Spargel-Espuma mit grünen Spargeln
Spuma d'asparagi con asparagi verdi



Hausgemachte Kloazn-Ravioli mit Topfen-Schnittlauchfülle und Norcia Trüffel
Ravioli "Kloazn" farciti con ricotta ed erba cipollina e tartufo di Norcia



Mildes Blauschimmelkäse-Eis mit Fichten-Honig
Gelato al gorgonzola soave con miele d'abete



Lammrückenspieß auf gegrillter Thymian-Polenta mit Ofentomaten und weißen Terlaner Spargelspitzen
*Spiedino di sella d'agnello su polenta al timo grigliata con pomodori al forno
e punte d'asparagi bianchi di Terlano*



Geeister Nougatwürfel, frittierte Praline und Rhabarber-Erdbeersüppchen in der Schokoladenhalbkugel
Dado ghiacciato al torrone, pralina frita e zuppetta di fragole e rabarbaro in mezza sfera di cioccolato

Euro 80,00 pro Person / a persona

- 5 -

Menüvorschläge Frühling 2012 – Proposte menu primaverili 2012

FÜHRENDE GASTLICHKEIT SEIT 450 JAHREN | DA 450 ANNI SIMBOLO DI OSPITALITÀ | OVER 450 YEARS OF FIRST-RATE HOSPITALITY

HOTEL ELEPHANT GmbH | S.r.l. • Weißlahnstraße 4 Via Rio Bianco • I-39042 Brixen | Bressanone • Tel: 0039 0472 83 27 50 • Fax: 0039 0472 83 65 79 • E-Mail: info@hotelelephant.com

Cap. Soc. € 561.987,73 int. Vers. • Part. IVA | Cod. Fisc. 00599700218 • Eintr. H.R. BZ + Steuernr. | Iscr. R. I. BZ + Cod. Fisc. 00599700218



*Wir empfehlen folgende Weine
Consigliamo i seguenti vini*

Weissweine / Vini bianchi

*Sylvaner 2011, Stiftskellerei Neustift / Novacella
Euro 25,00*



*Chardonnay Altkirch 2011, Schreckbichl / Colterenzio
Euro 25,00*

Rotweine / Vini rossi

*Lagrein Kristan 2011, Egger-Ramer, Bozen / Bolzano
Euro 25,00*



*Blauburgunder St. Daniel Riserva 2009, Schreckbichl, Girlan / Cornaiano
Euro 27,00*

*Für besondere Wünsche und Änderungen steht Ihnen gerne
unser Küchenchef Reinhard Daverda zur Verfügung.*

*Per desideri particolari e suggerimenti
è a Vostra disposizione il nostro chef di cucina Reinhard Daverda.*

- 6 -

Menüvorschläge Frühling 2012 – Proposte menu primaverili 2012

FÜHRENDE GASTLICHKEIT SEIT 450 JAHREN | DA 450 ANNI SIMBOLO DI OSPITALITÀ | OVER 450 YEARS OF FIRST-RATE HOSPITALITY

HOTEL ELEPHANT GmbH | S.r.l. • Weißlahnstraße 4 Via Rio Bianco • I-39042 Brixen | Bressanone • Tel: 0039 0472 83 27 50 • Fax: 0039 0472 83 65 79 • E-Mail: info@hotelelephant.com

Cap. Soc. € 561.987,73 int. Vers. • Part. IVA | Cod. Fisc. 00599700218 • Eintr. H.R. BZ + Steuernr. | Iscr. R. I. BZ + Cod. Fisc. 00599700218