

GRÜNHAUS BRUNCH

zum Pfingstwochenende

**Bozen und Meran, unser kulinarischer
Ausflug zu Pfingsten
geht in diesem Jahr nach Südtirol**

Die Südtiroler Küche hat mit den anderen
Regionalküchen Italiens relativ wenig gemeinsam.
Zu deutlich ist hier die gemeinsame Geschichte mit
Tirol zu spüren und auch die österreichische und
ungarische Küche wirkt sich auf die örtliche Küche
aus.

Die Zugehörigkeit zum Heiligen Römischen Reich
und zum österreichischen Kaiserreich hat
natürlicherweise ihre kulinarischen Spuren
hinterlassen.



GRÜNHAUS BRUNCH zum Pfingstwochenende

Vitales, Vitamine und Frühstück aus Südtirol

handgerührte Konfitüre von der Stadelner Marmeladenmanufaktur
und süße Aufstriche zum Start in den Morgen
Herzhaft Aufgestrichenes aus Bozen und Meran
GRÜNHAUS Granola mit Weintrauben, karamellisierten Kürbiskernen
und Milch von der ROSA KUH
Vinschgerl, Schüttelbrot und Frischgebackenes von Arnd Erbel
Marende = eine bunte Auswahl von Südtiroler Wurstwaren wie
Meraner Speck, Kaminwurzeln und Käsespezialitäten aus Norditalien

Marende und Vorneweg Gegessenes

Schlutzkrapfen mit Nussbutter, wilden Kräutern und altem Parmesan

Hauptsächliches aus der nördlichsten Provinz Italiens

Bauernbratli mit Erdäpfeln und Krautsalat

Süßes, Sündiges und Seligmachendes

Südtiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce
Grüner Marmorkuchen mit Vogelmiere, Brennnessel und Minze
Vinschger Schneemilch
... und natürlich GRÜNHAUS Überraschendes

Vegetarisch Hauptsächliches aus Bozen und Meran

Kaspressknödel mit Bergkäse und Fassrahmkraut

