



Restaurant Joselie

VORBESTELLUNG BIS 10:30 UHR

Gruß von unserem Küchen Team

Rote Garnelen aus Sizilien / Zuckermelone /

Kaffir Limette / Buttermilch

€ 15,00

Tagessuppe

€ 7,00

*Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten
leiden, bitten wir Sie höflichst diese unserem
Servicepersonal rechtzeitig mitzuteilen.*

Zitronen-Tagliatelle / Seeigel / Apfel Tatar

€ 19,00

Adriatische Rotbarbe / Salbeikruste /

Brennnesseln / Parmesankäse

€ 27,00

Waldfrüchte / Limette / Fior di Latte

€ 8,00

Südtiroler Käseauswahl

€ 17,00

3 Gang Degustation Menü

€ 35,00

5 Gang Degustation Menü

€ 50,00

KALTE VORSPEISEN

Violette Kartoffeln / Gänsebrust / Brotchips

ODER

Erdbeeren / Gorgonzola / Koriander 

ODER

„Sardellen in carrozza“

ODER

Gemischter Salat der Saison 



SUPPE & DRINK

Linsensuppe / Tomaten /
Kokosnuss / Bresaola

ODER

Bourbon / Bacon / Ahornsirup



WARME VORSPEISEN

Maltagliati / Erbsen / Griechischer Joghurt 

ODER

Gemüse-Panzerotto / Tropea-Zwiebeln

HAUPTGERICHTE

„Bauerngröstl“ / Ei / Speck

ODER

Gefüllte Calamari nach mediterraner Art

ODER

Sellerie-Kroketten / Zichorie 

ODER

ALTERNATIVGERICHT

Schweinebauch / Tagesbeilage



DESSERT

„Kein Apfel“

ODER

Passionsfruchtsorbet

ODER

Regionale Käsevariation

Unsere Empfehlung

APERITIF

Sarti Spritz € 8,00

WEISSWEIN

Pinot Grigio „Hill“ 2023

Nals Margreid € 40,00

ROTWEIN

Vernatsch „Meraner Hügel“ 2023

Innerleiterhof Schenna € 39,00

ALKOHOLFREIER WEIN

Cabernet „Zero Point Five“

Leitz € 30,00



Vegetarisches Gericht