



Menüvorschläge Proposte di Menu 2026

Hotel Anstiz Kematen

www.kematen.it
info@kematen.it

Tel.: +39 0471 356 356

Menü 1 – Menu 1

Euro 62,50.-

Tiroler Teller: Speck / Kaminwurze / Hirschschinken / Entenbrust / Ziegenkäse
Meerrettich / marinierte Pfifferlinge

Tyrolean platter: bacon / smoked sausage / venison ham / duck breast / goat cheese
horseradish / marinated chanterelles



Klassiker: Latschenkiefer - Bandnudel / Wildragout / Steinpilze

Classics: mountain pine tagliatelle / game ragout / porcini mushrooms



Kemater Lendchen: Mandel-Grissinimantel / Kartoffelplätzchen / Gartengemüse

Kematen pork medallions: almond grissini crust / potato patties / garden vegetables



Flüssiges Schokotörtchen: Waldbeersorbet

Molten chocolate cake: forest berry sorbet



Menü 2 – Menu 2

Euro 58,50. -

Zweierlei Hausgemachtes: Schlutzkrapfen / Käsenocken
Sprudelbutter / Parmesankäse

Assorted house specialties: Schlutzkrapfen / cheese dumplings
clarified butter / Parmesan cheese



Spargelschaumsuppe
Asparagus foam soup



Filet: Hasenfilet in der Pilzsauce / Polenta / buntes Gemüse
Fillet: rabbit fillet in mushroom sauce / polenta / mixed vegetables



Kemater Desserkreation - **Kematen** dessert creation



Menü 3 – Menu 3

Euro 66,50.-

Festtagssuppe: Kraftbrühe / gemischte Knödel / Milzschnitten

Festive soup: Consomè / mixed dumplings / spleen slices



Spargelzeit: Spargel/ Risotto / Räucherlachs

Asparagus season: asparagus / risotto / smoked salmon



Einheimisch: Entrecôte / Kräuterbutter / Süß-Sauer-Sauce / Rösti

Local specialty: entrecôte / herb butter / sweet-and-sour sauce / rösti



Süßes: Crème brûlée / Hagebuttensorbet

Dessert: crème brûlée / rosehip sorbet



Menü 4 – Menu 4

Euro 68,50. –

Antipasto: Meeresfisch / Rosmarin Focaccia

Antipasto: seafood / rosemary focaccia



Frische Spargel: Spargel / Kräuterschinken / Boznersauce

Fresh asparagus: asparagus / herb-cured ham / Bozner sauce



Duett vom Grill: Lachs – Schwertfisch / Sauce hollandaise / buntes Gemüse /
Naturkartoffel

Grill duet: salmon – swordfish / hollandaise sauce / mixed vegetables / boiled potatoes



Nougatpralinen: Pistazien - Mandel / frische Beeren

Nougat pralines: pistachio – almond / fresh berries

Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch ein feines Fischmenü, vegetarisches oder veganes Menü an und nehmen auch Rücksicht auf Nahrungs - Unverträglichkeiten.

On request, we also offer a fine fish menu, a vegetarian or vegan menu, and we accommodate food intolerances.