



Restaurant Ruster – 39022 Algund bei Meran – St. Kassianweg 1, Südtirol – Italien
Tel. +39 0473 220202, Fax +39 0473 440267, info@ruster.it - www.ruster.it
Verantwortlicher für Bankett Georg Reinthaler, Cell. +39 335 275455

Menüs Frühling 2021

Menü Nr. 1 (Frühlingszeit)

Geschnittene Entenbrust
an Salat von Sellerie und weißem Spargel

Spargelcreme mit Gartenkresse

Hausgemachte Kartoffelnocken
mit Krebs, Lauch und Tomaten

Entrecôte Double an gegrillten Polentamedaillons,
geschmortem Zwiebel, Brokkoli und Lagreinjus

Schokoroulade von weißer Schokolade
mit Gartenerdbeeren

3 Gang Menü: € 45,00 pro Person

4 Gang Menü: € 49,00 pro Person

5 Gang Menü: € 52,00 pro Person

Menu Nr. 2 (Kreation des Hauses)

Tartar vom Südtiroler Almochsen an Senfcreme,
Sesamgrissino und marinierten Champignons

Essenz von roter Bete
mit Kümmelnocken

Hausgemachte Orangentagliolini
mit Ragout vom Lamm

Steak von am Stück gebratenem Kalbsrücken
an grünem u. weißem Spargel und Petersilienkartoffeln

Ofenwarmes Sckockotörtchen
mit flüssigem Kern und Nusseis

3 Gang Menü: € 45,00 pro Person

4 Gang Menü: € 48,00 pro Person

5 Gang Menü: € 58,00 pro Person

Menu Nr. 3 (Bozner)

Variation vom Räucherfisch
an Spargelkompott und Oliven

Schaumsuppe von Topinambur mit
hausgemachten Lammravioli

Rotwein-Radicchio-Risotto mit sautierten Champignons,
Chorizio und Späne vom Almkäse

Am Stück gebratenen Kalbshüfte an Dreierlei von Gemüse,
Mandelbällchen und Champignonsauce

Panna Cotta mit Vanilleeiscreme

3 Gang Menü: € 43,00 pro Person

4 Gang Menü: € 48,00 pro Person

5 Gang Menü: € 55,00 pro Person

Menü Nr. 4 (Mediterran)

Edelfische mediterran
Norwegischer Lachs, Schwertfisch, Thunfisch, Makrele geräuchert, mit Toastbrot

Risotto mit Prosecco und Wildkräutern,
dazu gebratene Entenbrustscheiben

Kürbiscremesüppchen
mit Trüffelöl und Käsecroutons

Rinderfiletsteak im Mangold-Brotmantel rosa gebraten,
Mandelkroketten
und Brokkoli-Karotten-Gemüse
oder

Adria Fischteller

(Lachs, Thunfisch, Tintenfisch, Goldbrasse usw. vom Grill
Petersilienkartoffeln und Brokolik-Karotten-Gemüse

Erdbeeren mit Zitronensorbent

3 Gang Menü: € 48,00 pro Person

4 Gang Menü: € 55,00 pro Person

5 Gang Menü: € 65,00 pro Person

Menü Nr. 5 (Leicht)

Grüner Spargel mit Hausschinken, Kren, Butter und Brot

Vorspeisenbis

Hausgeamchte Ravioli an Tomaten-Mangold-Confitt
Bandnudeln mit Frischkäse und Kresse

Kalbsrücken in Weissweinsauce

Risi Bisi

Brokkoli mit Mandelsplitter und
Babykarotten und Spargelduo

Tiramisu mit feiner Garnitur

Euro 42,00 3 Gang

Euro 48,00 4 Gang

Menü 6 (Tiroler)

Tiroler Vorspeiseteller:

Bauernspeck, Kaminwurz, Räucherforelle, Sülze, Butter und Kren – alles fein garniert
oder

Südtiroler Markenspeck fein geschnitten mit Kren, Bergbutter und Bauernbrot

Trilogie von Südtiroler Knödeln und Nocken

Ultner Spinatspätzle

Pustertaler Schlutzkrapfen

Käseknödel Burggräfler Art

(auch als einzelner Gang)

Tiroler Speckknödelsüppchen

oder

Terlaner Weissweinsuppe

Tiroler Zwiebelrostbraten, saftige Hüfte vom Rind,
rosa gebraten mit gebackenen Zwiebelringen,
Grilltomate und Röstkartoffeln

Apfelstrudel

mit Nuseis

Euro 42,00 3 Gang

Euro 45,00 4 Gang

Euro 52,00 5 Gang

(nur eine Zusammenstellung ist möglich)

Menü 7 (Spargel)

Bunter Spargelsalat mit Hausschinken, Kren, Butter und Brot

Vorspeisenbis

Kalbfleischravioli an Tomatenkonfit
Bandnudeln mit Frischkäse und Kresse

Schweinefilet gegrillt
gedünstete Spargel mit Bozner Sauce
Salzkartoffel

Frische marinierte Erdbeeren und Holunderdersorbet

Euro 39,00 3 Gang

Euro 42,00 4 Gang

Menü 8 (Fisch)

Thunfischcarpaccio an Bärlauch, mit Stangenpargel und Toastbrot

Vorspeisenbis

Tagliolini mit Räucherlachs u. Zucchinistreifen

Risotto mit Rosmarin und Shrimps

Lachsschnitte vom Grill an Dillsauce

Petersilienkartoffeln

und Variation vom Spargel

Cremeschnitte mit frischen sizilianischen Erdbeeren

Euro 39,00 3 Gang

Euro 47,00 4 Gang

Menü 9 (Feinschmecker)

Ruster's Feinschmeckerteller

Rohschinken, Schrimps, Lachs, geräucherte Forelle, Truthahn- und Rinderschinken,

Mozzarella, Tomaten, Butter, Brot und Kren

Kräuterröllchen in Jungochsenboullion

oder

Hausgemachte Ravioli mit Spargelragout

Kalbsbraten mit Kräuterjus

Kartoffelgratin

Buntes Frühlingsgemüse

Sorbet von der Erdbeeren mit Blätterteiggebäck

Euro 38,00 3 Gang

Euro 48,00 4 Gang

Menü 10 (Traditionell)

Italienischer Vorspeiseteller

Rinderschinken, Salsiccia, div. Räucherwaren, Käse aus dem Nonstal,

Rohschinken, sauer Eingelegtes, Grillgemüse und Trüffelöl

Tagliatelle mit Spargelragout

Ravioli mit Kräuter-Knoblauch und Tomatenwürfel

Am Stück gebratenen Kalbshüfte mit Kartoffelpuffer, Grilltomaten,

grüner Spargel und Frühlingskarotten

Schokoladenpyramide mit marinierten Erdbeeren und Vanilleeis

Euro 42,00 3 Gang

Euro 48,00 4 Gang

Bitte wählen Sie aus den oben genannten Gerichten Ihr individuelles Menu oder ändern es nach Ihren Wünschen ab. Pro Gruppe ist nur eine Menüzusammenstellung möglich. Sofern nicht preislich definiert, berechnen wir den Preis nach Ihrer Auswahl.

Bitte teilen Sie uns die genaue Gästezahl mindestens 24 Stunden vor Ihrer Feier mit. Ab diesem Zeitpunkt gilt das Angebot als verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Gerne bestellen wir Ihre Torte nach Wunsch oder Sie bringen einfach Ihre eigene Torte mit. Service hierfür gratis!



Ruster Restaurant/ristorante
39022 Algund/Lagundo
St. Kassian Str. 1/via S. Cassiano 1
Tel. +39 0473 220202 Fax +39 0473 440267
info@ruster.it www.ruster.it
Georg Reinthaler, Cell. +39 335 275455