



Urlaub auf dem Bauernhof

Niederhof

Restaurant • Ristorante

**Wenn andere in Winterschlaf gehen, legen wir nochmal richtig los.
Gasthaus Niederhof auf den Quadrathöfen in Partschins.
Ein Stück Erholung vom Alltag.**

**Quando gli altri si riposano, noi proseguiamo la nostra attività.
L'albergo Niederhof sui masi quadrati di Parcines
concede un pò di relax dalla vita giornaliera.**

Bis 3. November 2019 täglich außer montags geöffnet.
Vom 9. November 2019 bis 5. Jänner 2020 haben wir
Samstags, Sonn- und Feiertage für Sie geöffnet.
Simone und Philipp freuen sich auf Ihren Besuch!

Fino al 3 novembre 2019 aperto ogni giorno tranne il lunedì.
Dal 9 novembre 2019 al 5 gennaio 2020 abbiamo
sabato, domenica e giorni festivi aperto per Voi.



Kontakt Daten - Contatti:

Gasthaus - Ristorante Niederhof
Quadratstraße 11 Via Quadrato
39020 Partschins-Parcines
Tel: 0473 967017
info@niederhof.eu
www.niederhof.eu

Wenn die Natur uns Ihre Früchte reicht. Törggelen am Niederhof mit unseren Törggelemenüs für jeden Geldbeutel. Kraut, Kastanien und vieles mehr. Weitere Menüvorschläge finden Sie auf unserer Homepage.

Quando la natura ci da i frutti. „Törggelen“ sul Niederhof con i nostri menu del Törggelen per tutte le tasche. Crauti, castagne e molto altro. Altre proposte dei nostri menu sono disponibili sulla nostra homepage.

Törggelen über den Dächern von Partschins. Unsere Menüs auf Vorbestellung für jeden Geldbeutel.

„Törggelen“ sopra i tetti di Parcines. I nostri menu con prenotazione per tutte le tasche.



Menü 1

Hausgemachte Schweinswurst mit Sauerkraut,
gselchter Rippe, Blust und Leberwurst, Speckknödel
Gebratene Kastanien

15,90 €

Menü 2

Hausgemachte Kartoffelteigtaschen
mit Kürbis- Frischkäsefüllung
mit Walnussbutter und Parmesanspännen
Niederhofer's Schlachtplatte
Gebratene Kastanien

20,90 €

Menü 3

Bis von der Sauren-Suppe und Kräuterrisotto
mit gegrillten Steinpilzen
Niederhofer's Schlachtplatte
Gebratene Kastanien dazu hausgemachte Krapfen

22,90 €

Menu 1

Salsiccia di maiale fatta in casa con crauti,
costoletta affumicata, sanguinaccio
e salsiccia di fegato, canederli allo speck
castagne arrostiti

15,90 €

Menu 2

Ravioli di patate fatti in casa
con ripieno di zucca e formaggio fresco
con burro di noci e parmigiano
piatto con crauti, salsiccia, canederli
e carne di maiale dal nostro maso
castagne arrostiti

20,90 €

Menu 3

Bis di zuppa acida e risotto alle erbe
con funghi porcini grigliati
piatto con crauti, salsiccia, canederli
e carne di maiale dal nostro maso
castagne arrostiti con Krapfen fatti in casa

22,90 €





Weihnachten in den Bergen *Natale in montagna*

Wir machen Ihr Firmen- oder Weihnachtsessen
zum besonderen Erlebnis.

Rendiamo la Vostra cena aziendale o cena di Natale
un'evento speciale

Fischmenü

Niederhofers hausgemachte Fischsuppe mit
geröstetem Kräuterbaguette
Gegrillte Dorade auf Thailändischem Wok-
Gemüse
Millefoglie mit Mascarponezimtcreme auf
Orangencarpaccio

28,90 €



Fleischmenü

Gebackenes Tatar vom hofeigenen
Grauviehrend auf marinierten Kräutersalat
Schweinerückensteak mit Parmesankruste auf
glasierten Kastanien, gedünstetem Rotkohl und
Polenta-Plätzchen
Variation von der Schokolade

27,90 €

Menu di pesce

Zuppa di pesce fatta in casa alla Niederhofer
con baguette alle erbe arrostito
Orata arrostita su verdure thailandesi del wok
Millefoglie con crema di cannella al mascarpone
su carpaccio di arance

28,90 €

Menu di carne

Tatar di manzo al forno dalla propria fattoria
su insalata di erbe marinate
Bistecca di maiale con crosta di parmigiano su
castagne glassate, cavolo rosso in umido
e biscotti di polenta
Variazione di cioccolato

27,90 €





*Starten Sie mit uns in das Neue Jahr.
Silvester am Niederhof mit Feuerwerk.*

*Iniziate l'anno nuovo con noi.
S. Silvestro al Niederhof con fuochi d'artificio.*

Feiern Sie mit uns ins neue Jahr
bei herrlichem Ausblick und Feuerwerk.
Festeggiate con noi il nuovo l'anno
con bellissimo panorama e fuochi d'artificio.

Silvestermenü

Gebackenes Garnelentatar mit Frischkäsemousse
auf Tomatencarpaccio

Trüffelschaumsuppe mit Sesambrotcroutons

Raviolo mit Artischockenfüllung,
sowie Champagnerrisotto mit gebratener Entenbrust

Überbackenes Kalbsrückensteak
auf glasierten Orangenspalten,
mit Rote-Beete-Ratatouille und Kartoffelpüree

Parfait von der Passionsfrucht mit Champagnergelee
und passierten Waldfrüchten

65,00 €



Menu di capodanno

Tatar di gamberi al forno
con mousse di formaggio fresco e carpaccio di pomodoro

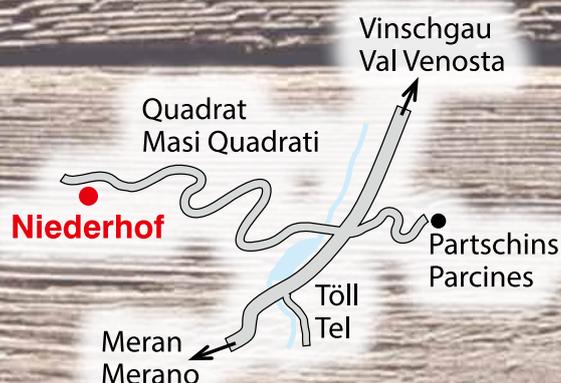
Zuppa di schiuma al tartufo con crostini di pane al sesamo

Raviolo ripieno di carciofi,
e risotto allo champagne con petto d'anatra arrosto

Bistecca di vitello al forno
su fette d'arancia glassate,
con ratatouille di barbabietola e purè di patate

Parfait di frutto della passione
con gelatina di champagne frutti di bosco passati

65,00 €



Von der Töll in 5 Autominuten erreichbar -
großer Parkplatz

A soli 5 minuti di macchina dalla frazione di Tel -
grande parcheggio