PRINZ 1871
FINE DINING

DINING EXPERIENCE 2026



Aperti ogni Giovedì, Venerdì e Sabato sera (e in occasione di eventi speciali)

Prinz 1871 è prima di tutto un'esperienza: di gusto, di atmosfera, di ricerca. Una cucina che cambia con le stagioni, un menù degustazione disponibile in due varianti, pensato per chi vuole vivere una serata di fine dining autentica – che sia un anniversario, un'occasione speciale o semplicemente il desiderio di mangiare e bere davvero bene. Tutto questo in una sala esclusiva e riservata, con un'atmosfera intima e curata che rende ogni serata unica. In alcune occasioni, queste serate lasciano il posto al Prinz 1871 | "The Finest Way": ospitiamo produttori, winemaker e personalità del mondo gourmet, creiamo menù speciali con abbinamenti a tema e raccontiamo insieme la serata. Le date vengono annunciate con largo anticipo sul nostro Sito Web, tramite la Newsletter e nel nostro esclusivo Gruppo WhatsApp.

Geöffnet jeden Donnerstag, Freitag und Samstag Abend (sowie zu besonderen Anlässen)

Prinz 1871 ist vor allem ein Erlebnis: des Geschmacks, der Atmosphäre, der Entdeckung. Eine Küche, die sich mit den Jahreszeiten wandelt, ein Degustationsmenü in zwei Varianten, gedacht für all jene, die einen echten Fine-Dining-Abend erleben möchten – ob Jahrestag, besonderer Anlass oder einfach der Wunsch, wirklich gut zu essen und zu trinken. All das in einem exklusiven und reservierten Gastraum, mit einer intimen und gepflegten Atmosphäre, die jeden Abend zu etwas Besonderem macht. Zu besonderen Gelegenheiten weichen diese Abende dem Prinz 1871 | "The Finest Way": Wir empfangen Produzenten, Winzer und Persönlichkeiten der Gourmewelt, kreieren besondere Menüs mit thematischen Weinbegleitungen und erzählen gemeinsam den Abend. Die Termine werden rechtzeitig auf unserer Website, über den Newsletter und in unserer exklusiven WhatsApp-Gruppe bekanntgegeben.

Open every Thursday, Friday and Saturday evening (and on special occasions)

Prinz 1871 is above all an experience: of taste, of atmosphere, of discovery. A cuisine that changes with the seasons, a tasting menu available in two variants, designed for those who want to live an authentic fine dining evening – whether for an anniversary, a special occasion, or simply the desire to eat and drink exceptionally well. All of this within an exclusive and private dining room, with an intimate and refined atmosphere that makes every evening truly unique. On select occasions, these evenings give way to Prinz 1871 | "The Finest Way": we welcome producers, winemakers and personalities from the gourmet world, create special menus with themed pairings and together we tell the story of the evening. Dates are announced well in advance on our Website, via our Newsletter and in our exclusive WhatsApp Group.

PRINZ 1871
FINE DINING

A TOUCH OF MADNESS

"Is this the real life? Is this just fantasy?
Caught in a landslide, no escape from reality.
Open your eyes, look up to the skies and see..."

— Queen (1975)

FIRST IMPRESSION

Hausgemachtes Brot mit Butter

Eiklar-Tagliatelle mit Niedrigtemperatur-„Carbocrema" und Guanciale-Schnee

Knusprige Tintenfisch-Waffel mit Baccalà Mantecato (cremig gerührter Stockfisch) und sautiertem Zitronengel

Glasiertes BBQ-Makrelenfilet auf Vanille-Blumenkohlcreme, geröstetem Blumenkohl und Bitterorange

Mit Kaninchen und Kastanien gefüllte Tortelli auf Topinamburcreme, knusprigem Pancetta und Wein-Essenz, über Kirschholz geräuchert

Gurken-Pfirsich-Spritz mit rosa Grapefruit

Lammkarree mit einer Kruste aus 24 Monate gereiftem Parmesan, auf Karottencreme, Rosmarin-Kartoffelperlen, Zitrusgel und Schwarzkohl-Chips

Weiße Schokoladen-Halbkugel gefüllt mit weißem Schokoladenmousse, Passionsfrucht, Rotkohlstaub sowie Mango-Limetten-Sauce



FULL IMMERSION

Hausgemachtes Brot mit Butter

Ziegenkäse-Cheesecake mit glasierten Feigen

Kürbiscremesuppe mit 36 Monate gereiftem Parmesanschaum und karamellisierten Kürbiskernen

Geräuchertes Rote-Bete-Tatar auf in Nussbutter getoastetem Brioche, Granny-Smith-Apfelsauce, Staudensellerie und Stracchino-Schaum

Südtiroler Bauernkartoffel-Gnocchi (CBT), auf der Platte angebraten, auf Kichererbsen-Curry-Samtsuppe, Orangen-Kurkuma-Gel und verbrannten Schalottenchips

Gurken-Pfirsich-Spritz mit rosa Grapefruit

Gebratene Gyoza gefüllt mit Waldpilzen, auf geräucherter Spinatcreme, heller Miso-Zitronengras-Brühe, Röstzwiebeln und Mikro-Kräutern

Weiße Schokoladen-Halbkugel gefüllt mit weißem Schokoladenmousse, Passionsfrucht, Rotkohlstaub sowie Mango-Limetten-Sauce

89 €

WEINBEGLEITUNG
45 €

PRINZ 1871
FINE DINING

A TOUCH OF MADNESS

"Is this the real life? Is this just fantasy?
Caught in a landslide, no escape from reality.
Open your eyes, look up to the skies and see..."

— Queen (1975)

FIRST IMPRESSION

Pane fatto in casa col burro

Tagliatelle di albume con carbocrema cbt e neve di guanciale

Cialda croccante al nero di seppia con baccalá mantecato e gel al limone saltato

Sgombro al barbecue laccato su crema di cavolfiori alla vaniglia, cavolfiore arrosto e arancia amara

Tortelli ripieni di coniglio e castagne, su crema di topinambur, croccante di pancetta, essenza di vino, tutto affumicato al ciliegio

Spritz di cetriolo e pompelmo rosa

Carré di agnello con crosta di parmigiano 24 mesi, su crema di carote, perle di patata al rosmarino, gel di agrumi e chips di cavolo nero

Mezza cupola di cioccolato bianco, ripiena di mousse al cioccolato bianco, frutto della passione, polvere di cappuccio viola e salsa al mango e lime



FULL IMMERSION

Pane fatto in casa col burro

Cheescake di caprino e fichi glassati

Crema di zucca con spuma di parmigiano 36 mesi s semi di zucca caramellati

Tartare di barbabietola affumicata su pan brioche tostato al burro nocciola, salsa di mela verde Granny smith, sedano verde e spuma di stracchino

Gnocchi di patate Altoatesine del contadino CBT alla piastra su vellutata di ceci e curry, gel di arancia e curcuma, chips di scalogno bruciato

Spritz di cetriolo e pompelmo rosa

Gyoza alla piastra, ripieni di funghi di montagna, su crema di spinaci affumicata, brodo di miso chiaro e lemongrass, cipolla croccante e micro-erbe

Mezza cupola di cioccolato bianco, ripiena di mousse al cioccolato bianco, frutto della passione, polvere di cappuccio viola e salsa al mango e lime

89 €

ABBINAMENTO AL CALICE
45 €

PRINZ 1871
FINE DINING

A TOUCH OF MADNESS

"Is this the real life? Is this just fantasy?
Caught in a landslide, no escape from reality.
Open your eyes, look up to the skies and see..."

— Queen (1975)

FIRST IMPRESSION

Homemade bread served with butter

Egg white tagliatelle with low-temperature "carbocrema," and guanciale snow
Crispy squid ink wafer with creamed cod (baccalà mantecato) and sautéed lemon gel

Barbecued glazed mackerel on vanilla cauliflower cream, roasted cauliflower, and bitter orange

Rabbit and chestnut stuffed tortelli on Jerusalem artichoke cream, crispy pancetta, and wine essence, all cherry-wood smoked

Cucumber and pink grapefruit Spritz

Rack of lamb with a 24-month Parmesan crust, on carrot cream, rosemary potato pearls, citrus gel, and Tuscan kale (cavolo nero) chips

White chocolate half-dome filled with white chocolate mousse, passion fruit, purple cabbage powder, and a mango and lime sauce



FULL IMMERSION

Homemade bread with butter

Goat cheese cheesecake with glazed figs

Pumpkin cream with 36-month Parmesan foam and caramelized pumpkin seeds

Smoked beetroot tartare on brioche toast with brown butter, Granny Smith apple sauce, green celery, and stracchino foam

Low-temperature cooked South Tyrolean farmer's potato gnocchi, seared on the griddle, over chickpea and curry velvet sauce, orange and turmeric gel, and burnt shallot chips

Cucumber and pink grapefruit Spritz

Pan-seared Gyoza filled with mountain mushrooms, on smoked spinach cream, light miso and lemongrass broth, crispy onion, and micro-herbs

White chocolate half-dome filled with white chocolate mousse, passion fruit, purple cabbage powder, and a mango and lime sauce

89 €

WINE PAIRINGS BY THE GLASS
45 €