

Unsere Empfehlung

Brut Satèn Berlucchi '61

€ 43,00

Kellerei Guido Berlucchi, Borgognato, Franciacorta

VISUELLES ERSCHEINUNGSBILD: weicher und cremiger Schaum, dünne und kontinuierliche Perlage. FARBE: intensiv strohgelb. PARFUM: reich, elegant, vielfältig Noten von tropischen reifen Früchten, die sich nach und nach konzentrieren und sich dann in Noten von kandierten Zitrusfrüchten entwickeln. GESCHMACK: Der Geschmack offenbart eine ausgeprägte Säure und einen ausgeprägten Geschmack, präsentiert eine großartige Struktur und eine seltene Angenehmheit des Getränks, die mit einem langen und präzisen Finale endet..

Pinot Grigio DOC Russiz superiore

€ 30,50

Kellerei M.Felluga, Capriva del Friuli

Der Pinot Grigio ist ein vollmundiger, extraktreicher Weißwein mit strohgelber Färbung, blumigen Geruch und angenehm weichen Geschmack. Bei hoher Reife machen sich Noten von Nüssen und Honig bemerkbar.

Südtiroler Flaschenweine offen

	<u>1/4 lt.</u>	<u>1/2 lt.</u>	<u>0,75 lt.</u>
Südtiroler Chardonnay DOC - Kellerei Nals Magreid Entiklar	€ 9,00	€ 17,10	€ 24,50
Südtiroler Sauvignon DOC - Kellerei Tramin	€ 9,20	€ 17,50	€ 25,00
Südtiroler Gewürztraminer DOC - Kellerei Tramin	€ 9,30	€ 17,80	€ 25,50
Südtiroler Lagrein Rosé - Kellerei Tramin	€ 8,80	€ 16,80	€ 24,00
Kalterersee DOC – Kellerei Tramin	€ 6,90	€ 13,20	
Südtiroler St. Magdalener DOC - Kellerei Tramin	€ 8,80	€ 16,80	€ 24,00
Südtiroler Lagrein DOC - Kellerei Tramin	€ 9,00	€ 17,10	€ 24,50
Südtiroler Blauburgunder Meczan DOC - Kellerei Hofstätter	€ 9,90	€ 18,90	€ 27,00

Italienische Flaschenweine offen

	<u>1/4 lt.</u>	<u>1/2 lt.</u>	<u>0,75 lt.</u>
Vermentino IGT 2018 - Kellerei Lungarotti	€ 6,90	€ 13,20	
Lugana DOC I Frati - Kellerei Cà dei Frati	€ 9,90	€ 18,90	€ 27,00
Lambrusco IGT (lieblich) - Kellerei Caviccholi	€ 7,30	€ 13,90	
Chianti Colli Senesi Caelum - "Il Palagione", Toscana	€ 8,30	€ 15,80	

Aperitif

Buntes Gemüse und Salate
mit hausgemachten Dressings vom Buffet

Kräftige Rindersuppe mit Südtiroler Speckknödel

Pochierter Kalbstafelspitz mit salsa verde
an Bouillonkartoffeln und Gemüsejulienne

oder

Schweinefiletmedaillon in Gorgonzolasauce
an Gratinkartoffeln und sautierten Zucchini

oder unser Wellnessgericht

Oktopusscarpaccio mit Oliven-Kartoffelsalat

Bananen-Kokos-Schokoladenmousse

Genießen Sie als Digestif
Amaro Montenegro € 3,80

Montag, 16. September 2019