

## Unsere Weinempfehlung

**La Rose de Manincor - Cuveé Merlot-Pinot Noir** € 28,00  
**Kellerei Manincor**

La Rose de Manincor ist der Saftauszug aus den besten Rotweinchargen in jedem Jahr. So verändern sich die Sortenzusammensetzung und der Charakter jährlich ein wenig. Sein Geschmack erinnert an Himbeeren und Kirschen, saftig und cremig am Gaumen und hat einen lang anhaltenden mit feinem Gerbstoff und mineralisch-fruchtigem Nachhall.

**Südtiroler Vernatsch DOC Freisinger** € 24,00  
**Kellerei Tramin**

Der Vernatsch ist ein leichter, gerbstoffarmer Rotwein von hellrubin- bis rubinroter Färbung. Er schmeckt angenehm mild und fruchtig, oft leicht nach Bittermandel. Es ist mit Sicherheit die älteste Südtiroler Rebsorte, bereits Griechen und Römer bevorzugten diese Traube, welche auch sehr oft für Heilzwecke bei Magenproblemen verwendet wurde.

### Südtiroler Flaschenweine offen 1/4 lt.

**Südtiroler Cuvée T-Bianco Weinberg Dolomiten - Kellerei Tramin ...** €7,50

**Südtiroler Weißburgunder DOC - Kellerei Tramin .....** €5,90

**Südtiroler Chardonnay DOC - Kellerei Nals Magreid Entiklar .....** €7,80

**Südtiroler Gewürztraminer DOC - Kellerei Tramin .....** €8,30

**Südtiroler Lagrein Rosé - Kellerei Tramin .....** €7,80

**Kalterer See DOC - Kellerei Tramin .....** €5,90

**Südtiroler St. Magdalener DOC - Kellerei Tramin .....** €7,80

**Südtiroler Lagrein DOC - Kellerei Tramin .....** € 8,10

**Südtiroler Pinot Noir Meczan DOC - Kellerei Hofstätter .....** € 9,20

### Italienische Flaschenweine offen 1/4 lt.

**Lugana DOC I Frati – Kellerei Cà dei Frati .....** € 9,20

**Orvieto DOC Est est est – Kellerei di Montefiascone .....** € 6,60

**Lugana “Turbian” Frizzante secco– Kellerei Provenza .....** € 8,30

**Lambrusco IGT (lieblich) – Kellerei Cavicchioni .....** € 6,70

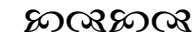
**Chianti DOC Colli Fiorentini – Kellerei Conte F. Guicciardini .....** € 7,60

**Montepulciano D'Abruzzo DOC – Kellerei Citra .....** € 6,90

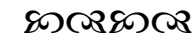
**Montag, 16. Juli 2018**

## Aperitif

Buntes Gemüse und Salate der Saison  
mit hausgemachten Dressings vom Buffet



Kräftige Rindssuppe mit Südtiroler Speckknödel



Schweinefiletmedallion in Pfeffersauce  
an Reis Pilaw und grünen Bohnen

oder

Pot pourri von Edelfischen  
an Butterkartoffeln und Schmorzucchini

oder unser Wellnessgericht

Lauch –Champignontörtchen  
an Schnittlauchsauerrahm und San Daniele Rohschinken



Joghurt-Mangoterrine auf Kokossauce

**Genießen Sie als Digestif**

Montenegro € 3,70