

# Unsere Empfehlung

**Südtiroler Eisacktaler Kerner DOC** € 25,50

## **Weingut Strasserhof, Brixen**

Der Kerner ist ein rassig, würziger Weißwein, seine Färbung ist strohgelb mit grünen Reflexen, zart im Geruch, trocken und voll im Geschmack, mit Muskatnoten. Zusammen mit dem Gewürztraminer als Weißwein, dem Lagrein und Vernatsch als Rotweine, gehört der Kerner zu den reinen Südtiroler Ursprungsweinen.

**Südtiroler Cabernet Sauvignon Lafoa** € 59,50

## **Kellerei Schreckbichl, Girlan**

Der Cabernet-Sauvignon 'Lafòa' ist ein Juwel unter den Südtiroler Spitzenweinen und genießt internationale Bekanntheit: Dieser aus der Familienlage von Luis Raifer stammende Rotwein wird Jahr für Jahr mit viel Fingerspitzengefühl in Weinberg und Weinkeller hergestellt. Tiefe, violettrote Farbe sowie aromatisches Bouquet von Johannis- und Brombeeren. Unterlegt von Wildkräutern und feinen Holznoten. Am Gaumen sind die griffigen Gerbstoffe spürbar, welche dem Wein ein stabiles Rückgrat verleihen.

## Südtiroler Flaschenweine offen 1/4 lt.

Südtiroler Weißburgunder DOC - Kellerei Tramin ..... € 6,40

Südtiroler Chardonnay DOC - Kellerei Nals Magreid Entiklar ..... € 8,60

Südtiroler Sauvignon DOC – Kellerei Tramin ..... € 9,00

Südtiroler Gewürztraminer DOC - Kellerei Tramin ..... € 9,20

Südtiroler Lagrein Rosé - Kellerei Tramin..... € 8,60

Kalterer See DOC - Kellerei Tramin ..... € 6,40

Südtiroler St. Magdalener DOC - Kellerei Tramin ..... € 8,60

Südtiroler Lagrein DOC - Kellerei Tramin..... € 9,00

Südtiroler Pinot Noir Meczan DOC – Kellerei Hofstätter..... € 9,90

T-Rosso Weinberg Dolomiten – Südtiroler Cuvèe IGT, Kellerei Tramin € 7,80

## Italienische Flaschenweine offen 1/4 lt.

Lugana DOC I Frati – Kellerei Cà dei Frati ..... € 9,90

Orvieto DOC Est est est – Kellerei di Montefiascone ..... € 6,90

Lugana "Turbian" Frizzante secco– Kellerei Provenza ..... € 9,50

Lambrusco IGT (lieblich) – Kellerei Caviccholi ..... € 7,00

Chianti DOC Colli Fiorentini – Kellerei Conte F. Guicciardini ..... € 8,00

Montag, 21. Januar 2019

# Aperitif

Buntes Gemüse und Salate  
mit hausgemachten Dressings vom Buffet

\*\*\*\*\*

Topinambourcremesuppe

\*\*\*\*\*

Gratinierte Kalbfleischcanneloni

\*\*\*\*\*

Schweinefilet in grüner Pfeffersauce  
dazu Kartoffelpüree mit Petersilie und Fenchel

oder

Rosa gebratene Entenbrust in Balsamicosauce  
an Brokkoligemüse und Sellerieknolle

oder unser Wellnessgericht

Bresaola gefüllt mit Frischkäse und Peperoni  
auf Artischockensalat

\*\*\*\*\*

Mascaronemousse mit Rotwein-Waldbeeren

Genießen Sie als Digestif

Calvados € 4,90