

Unsere Weinempfehlung

Südtiroler Sauvignon DOC St.Valentin € 32,50
Kellerei St.Michael/Eppan

Der Sauvignon oder Sauvignon Blanc, wie er oft bezeichnet wird ist ein feiner, leicht aromatischer Weißwein mit grünlich bis gelber Färbung und, von intensiven, grasigen Geruch. Er hat einen rassigen Geschmack mit Aromen von grüner Paprika und Stachelbeere. Der Name Sauvignon kommt vom französischen „Sauvage“, was soviel bedeutet wie „wild“, also wilder Wein, dessen Ursprung in der Gironde, also um Bordeaux in Frankreich hat.

Chianti DOCG Caspagnolo Colli Senesi € 24,50
Kellerei San Leonino, Toskana

Chianti ist ein Rotwein aus der Toskana, der im Wesentlichen aus der Sangiovese-Traube (mindestens 80%) und anderen in der Gegend vorhandenen Rotweinträuben (maximal 20% Canaiolo oder Cabernet Sauvignon), besteht. Seine Färbung reicht von einem lebhaften rubinrot bis granatrot, je älter der Chianti wird. Er hat einen harmonisch, herben und würzigen Geschmack, sein Abgang ist samtig und mit leichter Tannine, Noten von Veilchen, getrockneten Pilzen und Kirsche sind spürbar.

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 Cavicchioli € 6,70

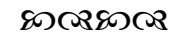
Chianti DOC Colli Fiorentini – Kellerei Conte F. Guicciardini € 7,60

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

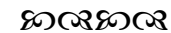
Mittwoch, 21. März 2018

Menü

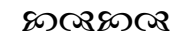
Buntes Gemüse und Salate der Saison
mit hausgemachten Dressings vom Buffet



Zweierlei Mangoldsuppe



Gebackene Käsekroketten mit geschmolzenen Tomaten



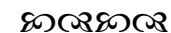
Gebratener Kalbstafelspitz in Rosmarinsauce
an Schlosskartoffeln und grünen Bohnen

oder

Cordon bleu auf Kartoffelsalat mit Kresse

oder unser Wellnessgericht

Hausmariniertes Saiblingsfilet
auf marinierter Rote Beete



Joghurtterrine an Früchtesaucenspiegel

Genießen Sie als Digestif

Jägermeister € 3,70