

## Unsere Empfehlung

**T-Bianco Weinberg Dolomiten Südtiroler Cuvée** € 21,50

### **Kellerei Tramin**

Bei dem T Bianco handelt es sich um ein innovatives Konzept der Cantina Tramin in Südtirol. Er wurde kreiert um das maximale Potential der einzelnen Partner in diesem Cuvée zu zeigen. Die Cantina Tramin verwendet die hier historisch wachsenden Rebsorten Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon Blanc und Riesling.

**Negresco Garda classico Cuvée DOC** € 28,50

### **Weinbaubetrieb Provenza, Desenzano d/Garda**

Der Negresco Garda classico ist ein Topcuvée aus den Rebsorten Gropello, Sangiovese, Barbera und Marzemino, welche zu den edlen Rebsorten die zur kontrollierten Ursprungsbezeichnung des Garda classico gehören. 12 Monate Holzfassausbau geben diesem körperreichen Wein mit seinem nachhaltigen Charme. Dieser Rotwein hat Dank seines Körpers ein ausgezeichnetes Lagerpotenzial. Seine Färbung reicht von rubin- bis granatrot, Aromen von reifen Früchten, wie Erdbeere, Mandel aber auch floreale Noten, sowie von Tabak und Gewürzen sind spürbar.

### **Südtiroler Flaschenweine offen 1/4 lt.**

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

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

**Südtiroler Sauvignon DOC – Kellerei Tramin** ..... €8,10

**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, 13. Dezember 2017**

## Menü

Buntes Gemüse und Salate der Saison  
mit hausgemachten Dressings vom Buffet

~~~~~

Erbsencremesuppe mit Graukäseöl

~~~~~

Spinatspätzle mit Wildragout

~~~~~

Rosa gebratene Entenbrust in Trockenpflaumensauce  
an Kartoffelrösti und Speckwirsing  
oder

Schweinefiletmedaillons in Champignonsauce  
serviert mit Gemüsebulgur  
oder unser Wellnessgericht

Käsespezialitäten aus unseren Tälern  
an Pustertaler Pellkartoffeln und Apfel-Zwiebelmarmelade

~~~~~

Grießflammerie mit eingelegten Amarenakirschen

**Genießen Sie als Digestif**  
einen Marillenschnaps € 3,70