

Unsere Weinempfehlung

Südtiroler Chardonnay DOC, St. Valentin € 32,00
Kellerei St. Michael/Eppan

Der Chardonnay ist ein äußerst beliebter, viel getrunkenener Weißwein, mit grünlich-gelber Färbung; zart und fruchtig im Geruch und trocken, lebhaft frischer Geschmack. Spürbare Noten von Ananas, Banane, Äpfeln, Birnen, Zitrusfrüchten, Karamell, Vanille und Butter.

Südtiroler Blauburgunder Riserva DOC Meczan € 26,40
Kellerei Hofstätter, Tramin

Der Blauburgunder ist zweifelsfrei eine der elegantesten und edelsten Rotweinsorten auf der Welt (der einzige mögliche Vergleich besteht mit dem Nebbiolo) mit rubin- bis granatroter Färbung, hohem Gerbstoffanteil und intensivem, ätherischem Geruch nach Waldbeeren, sowie einem anhaltendem, vollem Geschmack. Gleichzeitig gestaltet sich seine Interpretation oft als sehr komplex und schwierig.

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, 23. Mai 2018

Italienisches Menü

Buntes Gemüse und Salate der Saison
mit hausgemachten Dressings vom Buffet

🍷🍷

„Soppressa alla veneta“ mit bunten Oliven
und gebratener Polenta

🍷🍷

Kraftbrühe mit Tortellini Bologneser Art

🍷🍷

Gemüse-Thunfischlasagne mit Basilikum

🍷🍷

Saltimbocca alla romana in Marsalasaucе
auf Dreikorn-Gemüsereis

oder

Perlhuhnbrüstchen gebraten mit Champignonsauce
an Dreikorn-Gemüsereis

oder unser Wellnessgericht

Ziegenfrischkäsepralinen
mit Blattsalaten und Honig – Ingwerkarotten

🍷🍷

Pochierte Rotweinbirne mit Safraneis

Genießen Sie als Digestif

Ron Zacapa € 8,00