

## Unsere Weinempfehlung

**Pinot Grigio DOC Russiz superiore** € 29,50

**Kellerei M. Felluga, Capriva del Friuli**

Der Pinot Grigio ist ein vollmundiger, extraktreicher Weißwein mit strohgelber Färbung, blumigen Geruch und angenehm weichen Geschmack. Bei hoher Reife machen sich Noten von Nüssen und Honig bemerkbar

**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 Flaschenweine offen 1/4 lt.

**Südtiroler Cuvée T-Rosso Weinberg Dolomiten** - Kellerei Tramin ..... €7,80

**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 Meezan 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

**Freitag, 19. Oktober 2018**

## Törggelemenü

Buntes Gemüse und Frühlingssalate  
mit hausgemachten Dressings vom Buffet

🍷🍷🍷

Ultner Gerstesuppe

🍷🍷🍷

Rote Beete Knödel auf Graukäsesauce

🍷🍷🍷

Südtiroler Törggeleplatte mit Apfelmeerrettich  
an Butterkartoffeln und Sauerkraut

oder

Gedämpftes Saiblingsfilet auf Erdfrüchteragout

oder unser Wellnessgericht

Pochiertes Ei auf Mangoldgemüse mit Kartoffelstroh

🍷🍷🍷

Bratapfel mit Vanilleeis

🍷🍷🍷

Gebratene Kastanien mit Neuem Wein

**Genießen Sie als Digestif**

**Sambuca € 3,70**