

Unsere Weinempfehlung

Südtiroler Lagrein Rosè DOC € 24,00
Kellerei Tramin

Dieser Südtiroler Rosèwein ist eine ausgesprochene Kostbarkeit. Der Name kommt von "Kretze", das ist ein aus Weiden geflochtener Seihkorb, durch den in früheren Zeiten der Most zum Ausscheiden der festen Trauben-Bestandteile fließen musste. Dieser trockene Rosèwein ist in der Farbe hellrubinrot oder rosè und hat ein delikates Bukett mit einem schlanken, ausgeglichenen Körper und einem frischen, süffigen und spritzigen Geschmack.

Valpolicella DOC Classico € 27,00
Kellerei Cesari

Der Cesari Valpolicella Classico DOC legt sich in einem schönen, kirschroten Farbton ins Trinkgefäß und verheißt die verführerischen Aromen vollreifer Brombeeren, spritziger Orangenschale und süßer, dunkler Marmelade. Dezent Anklänge nach Rosine ergänzen.

Südtiroler Flaschenweine offen 1/4 lt.

Südtiroler Weißburgunder DOC - Kellerei Tramin €5,40

Südtiroler Chardonnay DOC - Kellerei Nals Magreid Entiklar €7,70

Südtiroler Sauvignon DOC – Kellerei Tramin €7,90

Südtiroler Gewürztraminer DOC - Kellerei Tramin €8,10

Südtiroler Lagrein Rosé - Kellerei Tramin €7,60

Kalterer See DOC - Kellerei Tramin €5,40

Südtiroler St. Magdalener DOC - Kellerei Tramin €7,60

Südtiroler Lagrein DOC - Kellerei Tramin € 7,90

Südtiroler Pinot Noir Meczan DOC – Kellerei Hofstätter € 9,00

Italienische Flaschenweine offen 1/4 lt.

Lugana DOC I Frati – Kellerei Cà dei Frati € 9,00

Orvieto DOC Est est est – Kellerei di Montefiascone € 6,40

Lugana “Turbian” Frizzante secco– Kellerei Provenza € 8,30

Lambrusco IGT (lieblich) – Kellerei Cavicchioli € 6,50

Chianti DOC Colli Fiorentini – Kellerei Conte F. Guicciardini € 7,40

Montepulciano D'Abruzzo DOC – Kellerei Citra € 6,70

Samstag, 04. November 2017

Menü mit Dessertbuffet

Buntes Gemüse und Herbstsalate
mit hausgemachten Dressings vom Buffet

~~~~~

Doppelte Consomme mit Ricotta-Parmesannocke

~~~~~

Risottino mit Steinpilzen und Kerbelöl

~~~~~

Einheimisches Rindsfilet im Ganzen gebraten  
mit kräftiger Lagreinsauce  
an gebackenen Mandelbällchen und buntem Gemüse

oder

Gedämpftes Lachsfilet in Safransauce  
an Dillkartoffeln und buntem Gemüse

oder unser Wellnessgericht

Feine Scheiben von Bresaola Valtellina  
mit Gemüse-Käsesalat

~~~~~

Dessertbuffet „Süße Träume“
mit Schokoladenbrunnen und frischen Früchten

Genießen Sie als Digestif

einen Spezialgrappa € 4,70