



Piri Local und unser Küchenteam

Unser Küchenchef Roland ist seit 2 Jahren bei uns und leitet sein Team mit ganzer Hingabe nach dem Credo: immer Vollgas geben!

Er legt sehr viel Wert auf ein Miteinander und gibt jedem Koch, egal ob Postenchef oder Praktikant, die Möglichkeit, bei Entscheidungen mitzuwirken und sich voll zu entfalten.

Regionalität & Saisonalität stehen bei uns ganz oben und so haben wir diesen Button ins Leben gerufen. Der hat natürlich einen Hintergrund. Wir beziehen einen Großteil vom Obst & Gemüse von **Bio-Bauern** aus dem Tal. So vermeiden wir lange Lieferwege und unterstützen regionale Produzenten.

Alle Gerichte, die mit dem Button gekennzeichnet sind, werden also ausschließlich aus Produkten aus der Nähe zubereitet. **#nachhaltigkeit**

Euer Küchenteam

Roland mit Erich, Thomas, Daniel, Mattia, Jana, Cicci, Ali und Shakeel



Hey Weinliebhaber?

Ihr könnt Euch nicht entscheiden?

Unser Team empfiehlt Euch gerne zu jedem Gang ein passendes Glas Wein, so habt Ihr zu jedem Gericht den richtigen Tropfen dabei. Junior Hannes Piri steht euch auch gerne zur Verfügung.

PRIVATE SKY SPA EVENING

Romantik pur! Unser Sky Spa - Bereich samt Infinity Whirlpool und Ruheräumen exklusiv reserviert für Euch und Euren Schatz. Bei einer Flasche Prosecco lasst Ihr den Tag perfekt ausklingen!

*Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.



DONNERSTAGS DINNER

Am 21. September 2023

Wir Piris und die gesamte Jagdhof-Familie wünschen Euch einen schönen Abend und unvergessliche Momente!

GUTEN APPETIT!

DV
HOTELS

MENÜ CLASSIC

Körnerbrot | Guacamole | Avocado

Salatbuffet

Frische Salate | Saucen | Vinaigrettes

Vorspeise

Makrele | Süß-sauer | Essigzwiebel* | Zibibbo-Rosinen | Trauben



Suppe

Consommé | Rind | Speckknödel* | Schnittlauch



Warme Vorspeise

Cavatelli | Salsiccia | Fenchelsamen | Brokkoli

Hauptspeisen

Lamm | Hüfte | Schwarze Bohnencreme | Butterbohnen* | Rote Zwiebel |



La Ratte Kartoffel
oder

Thunfisch | Steak | Sesam | Erbsen | Wasabi | Kewpie Mayonnaise | Radieschen

Dessert

Parfait | Praline | Schokolade | Blaubeeren*



Käsebuffet

Verschiedene Käsesorten | Südtirol | Italien | Mostarden | Frisches Obst

MENÜ VEGGIE

Vorspeise

Pimientos de Padron | Mini Paprika* | Salsa Romesco



Drink

Vinschger Palabirne* | Zitronen-Thymian



Warme Vorspeise

Mendake Nudeln | Asiatisches Wokgemüse | Shiitake Pilze

Hauptspeise

Lasagne | Béchamelsauce | Parmesan | Catalogna | Knoblauch

Dessert

Banane | Schoko-Eis | Karamell | Sauerrahm

* = Produkte und Lebensmittel von heimischen Bauern (siehe Rückseite)



§ Vegetarische Gerichte

WEINEMPFEHLUNG

Aperitif:

Moscow Mule

Vodka | Fever Tree Ginger Beer | Limette
Glas € 9,50

Weißwein:

Chardonnay „Pfaffenegg“ | Josmoar | 2021

Leuchtendes Strohgelb | Grünliche Reflexe | Frisches Bouquet | Weiße Blüten | Tropische Früchte | Ananas | Banane | Vollmundig | Cremig | Angenehm | Mineralisch
0,75 l € 45,00

Rotwein:

Cuvée Rot „Staffelfeld“ | Baron Widmann | 2020

(Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc | Merlot) Kraftvolle Farbe | Tiefes Rubinrot | Fruchttige Düfte | Rote Früchte | Himbeere | Brombeere | Zartes Holzaroma | Saftige Frische | Weiche Tannine
0,75 l € 59,00

Dessertwein:

Passito „Comtess“ | St. Michael/Eppan | 2021

Goldgelbe Farbe | Exotische Früchte | Aprikose | Honig
Glas € 11,80

Digestiv:

Grappa Brunello | Col d'Orcia

Glas € 11,00

OFFENE WEINE IM GLAS

Weißweine:

Cuvée Blanc „Paul“ | St. Pauls € 6,50
(Sauvignon, Weissb., Chardonnay)
Chardonnay Bio | Alois Lageder € 6,80
Sauvignon „Mock“ | Bozen € 7,00
Weissburgunder | Wassererhof € 7,50
Gewürztraminer „Gols“ | Griesserhof € 8,00

Rotweine:

Vernatsch „Versal“ | Oberstein € 8,00
Lagrein „Bei den alten Mühlen“ | Brunnenhof € 8,30
Südtiroler Cuvée „Mumbolt“ | Wassererhof € 8,40
(Cabernet, Sauvignon, Lagrein, Cabernet Franc, Syrah)
Merlot „Fihl“ | Peter Dipoli € 8,50
Cabernet „Istrice“ | Elena Walch € 9,80

Roséweine:

Calafuria (Negroamaro) | Tenuta Tormaresca € 9,20

Dessertweine:

Verduzzo Friulano | Torre Rosazza € 8,20
Passito „Comtess“ | Kellerei St. Michael/Eppan € 11,80
Kerner „Nectaris“ | Eisacktaler Kellerei € 12,20