



Klassische Alternativen

Kirschtomaten | Feta | Basilikum

Honigmelone | Südtiroler Speck

Linguine | Pesto | Büffelmozzarella
oder

Penne | Tomaten oder Bologneser Art

Rumpsteak | Zitronen-Pfefferbutter |
Tagesbeilagen

Offene Weine im Glas

Weißweine:

Chardonnay Somereto - Kellerei Andrian	€ 4,40
Poggio dei Gelsi Est Est Est- Falesco (Roschetto, Trebbiano, Malvasia)	€ 4,70
Sauvignon - Tramin	€ 4,50
Enosi - Baron di Pauli (Riesling, Sauvignon)	€ 5,30
Lugana - Malavasi	€ 4,50
Colli Orientali Pinot Grigio - Torre Rosazza	€ 4,50

Rotweine:

Zeder - Kornell (Merlot, Cabernet, Lagrein)	€ 4,70
Bolgheri Rosso - Poggio ai Ginepri Argentiera (Cabernet, Merlot, Shiraz)	€ 4,70
Blauburgunder Riserva - Landesweingut Laimburg	€ 5,00
Lagrein - Weingut Waldgries	€ 4,50
St. Magdalena klass. Unterganzer - Josephus Mayr	€ 4,90

Roséweine:

Rosa dei Frati - Ca dei Frati	€ 4,70
-------------------------------	--------

Dessertweine:

Goldmuskateller - Kellerei Kaltern	€ 4,40
Rosenmuskateller - Kellerei Kaltern	€ 4,40
Passito Comtess - Kellerei St. Michael Eppan	€ 9,50
Kerner Nectaris- Kellerei Eisacktal	€ 9,50
Passito d. Pantelleria Ben Rye - Donnafugata	€ 10,00
Passito Canthus - Kellerei Schreckbichl	€ 10,20
Recioto Valpolicella- Secondo Marco Bio	€ 10,50



Dolce Vita Hotel

Jagdhof

Sport & Spa

Donnerstagsdinner mit Fingerfoodbuffet

19. Oktober 2017



Essen ist ein Bedürfnis, Genießen eine Kunst

Guten Appetit!



Menü

Currybutter | Baguette | Vollkorn

Vorspeisen

Salatbuffet & Fingerfood |
traditionell & modern

Suppe oder Vitaldrink

§ **Artischocken - Champagnersuppe**

oder

§ **Kiwi - Gurkendrink**

Hauptspeisen

Lammrücken | Bergheu |
Kartoffel-Gemüse-Cassoulet

oder

Zanderfilet | Safran | Fenchel

oder

§ **Cordon Bleu** | Melanzane | Tomaten |
Mozzarella

Desserts

Grießflammerie | Erdbeeren

oder

Gratinierte Feigen | Kaki-Zabaione-Eis

Käsebuffet

Auswahl an Südtiroler und Italienischen
Käse mit feinen Mostarden vom Buffet und
frisches Obst

§ Vegetarische Gerichte



Weinempfehlung

Aperitif:
Portwein
Glas € 4,50

Weißwein:
Freiberg Blanc 2014
Weingut Eichenstein
(*Sauvignon, Chardonnay, Riesling,*
Weissburgunder)
Der Freiberg Blanc überzeugt durch seine
Trinkfreudigkeit, seinen Charakter und seiner
intensiven Frucht
€ 35,00

Rotwein:
Reif 2014
Weingut Unterganzner, Südtirol
(*Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,*
Lagrein, Merlot, Petit Verdot)
Waldbeeren und Vanille, volle Struktur
und liebeliche Tannine
€ 57,00

Dessertwein:
Kerner Nectaris
2015
Kellerei Eisacktal
Aromatisch, würzig, Duft nach getrockneten
exotischen Früchten, vollmundig, harmonisch
Glas € 9,50

Aus unserem Raritätenkeller:
Tirolensis Rot
2015
Die Vielfalt prägt den Charakter dieses
großen Weines; die Farbe - ein funkelndes
Granatrot; im Bukett sind Krischen, schwarze
Johannisbeeren und Eichenholz angedeutet
und bestens eingebunden; groß und kräftig
im Körper, körnige Herbe im Abgang;
€ 65,00