



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
Freiberg Blanc - Weingut Eichenstein (Sauvignon, Weißb., Chardonnay, Riesling)	€ 5,50
Sauvignon - Tramin	€ 4,50
Isaras Weiss - Kellerei Eisacktal (Müller Thurgau, Sylvaner)	€ 4,70
Pinot Grigio - Borgo Magredo	€ 4,30

Rotweine:

Zeder – Kornell (Merlot, Cabernet, Lagrein)	€ 4,70
Nero d'Avola - Spadafora	€ 4,20
Merlot Collection Graf Huyn - Kellerei Bozen	€ 4,50
Lagrein - Weingut Waldgries	€ 5,00
Vernatsch Fass 9 - Kellerei Girlan	€ 4,50

Roséweine:

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

Dessertweine:

Goldmuskateller – Kellerei Kaltern	€ 4,40
Rosenmuskateller – Kellerei Kaltern	€ 4,40
Verduzzo Friulano—Torre Rosazza	€ 5,80
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

Samstagsdinner

am 24. März 2018



Sei langsam im Genießen!

Guten Appetit!



Menü

Paprikaaufstrich mit Baguette

Vorspeisen

Salate mit Saucen & Vinaigrettes vom Buffet

Carne salada auf mariniertem Radicchio und Pinoli

Suppe oder Vitaldrink

Geflügelessenz mit Basilikumnockerl
oder

§ Mango - Limettendrink

Warme Vorspeisen

§ Rote Beteknödel auf Gorgonzolasauce
oder

Garganelli mit Rohschinken - Tomaten und Büffelmozzarella

Hauptspeisen

Glasiertes Kalbsschulternahtl mit
Topfenspätzle und Romanesco
oder

Heilbuttfilet in der Pistazienkruste auf
Kartoffel - Peperonata und Keta Kaviar
oder

§ Gegrillte Brüsseler Spitzen mit gebratenem
Tominokäse

Desserts

Bayerische Creme mit Rhabarberkompott
und karamellisierte Ziehteigblätter
oder

Honigparfait mit Waldbeerragout

Käsebuffet

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

§ Vegetarische Gerichte



Weinempfehlung

Aperitif:

Solerno

(sizialinisches Orangen Liqueur,
Tonic Fever Tree)

Glas € 7,10

Weißwein:

Lugana

2016

Malavasi, Lombardei
Dezente Frucht, sehr mild, cremig,
weich und vollmundig im Gaumen,
elegant, trocken

€ 27,00

Rotwein:

St. Magdalena klassisch Unterganzer

2016

Josephus Mayr, Südtirol
fruchtig, Waldbeeren, schöne Struktur,
elegant und samtig, wenig Säure, trocken

€ 29,00

Dessertwein:

Goldmuskateller

2016

Kellerei Kaltern, Südtirol
ntensive Frucht, stark, aromatische Noten,
leicht aber süßlich im Gaumen, trocken

Glas € 4,40

Grappaempfehlung:

Grappa le Dicotto Lune
Trentino Marzadro

€ 6,10

Früchte Cuvee
fruchtig, vielseitig, würzig

€ 6,30