



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
Lugana - Malavasi	€ 4,50
Sauvignon - Tramin	€ 4,50
Isaras Weiss - Kellerei Eisacktal (Müller Thurgau, Sylvaner)	€ 4,70
Weissburgunder Poppohof - Andreas Menz	€ 4,70

Rotweine:

Zeder - Kornell	€ 4,70
(Merlot, Cabernet, Lagrein)	
Merlot - Elena Walch	€ 4,50
Lagrein Perl - Kellerei Magdalena Bozen	€ 5,00
St. Magdalena klassisch - Pfannenstielhof	€ 5,00
Bolgheri Rosso Poggio ai Ginepri - Argentiera	€ 4,70

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 Comtes - 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

Abendmenü



Gute Laune ist ein
wesentlicher
Bestandteil der
Gesundheit

Guten Appetit!



Menü

Dill - Aufstrich mit frischem Baguette

Vorspeisen

Salate mit Saucen & Vinaigrettes vom Buffet

§ Bunte Kartoffelterrinen mit Joghurtdip
und Orangen - Fenchelsalat

Suppe oder Vitaldrink

§ Cremesuppe von der Kirschtomate
mit Croûtons

oder

§ Mangodrink

Warme Vorspeisen

Überbackener Kalbfleisch - Cannelloni
auf Schalottenkonfit

und sautierten Rosenkohlblättern

oder

Strigoli mit Basilikum - Pesto und Lardo

Hauptspeisen

Entrecôte double mit Steinpilz - Hollandaise,
Karottenmouseline, Kaiserschoten
und Rosmarinkartoffeln

oder

Kabeljaufilet vom Grill auf riso venere,
sautierter Avocado und Tomatensalsa

oder

§ Piccata vom Tofu auf sautierten Kartoffeln
und Kaiserschoten

Desserts

Mohnstrudel mit Sabayone und Pistazieneis

oder

Gewürzauflauf mit Honigparfait

Käsebuffet

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

§ Vegetarische Gerichte



Weinempfehlung

Aperitif:

Martini Schweppes Tonic

€ 6,10

Weißwein:

**Terlaner klassisch
2016**

Kellerei Terlan, Südtirol
60% Weißburgunder, 30% Chardonnay,
10% Sauvignon Blanc
frisch und fruchtig in der Nase, weich
und ausgewogen im Gaumen, trocken

€ 28,00

Rotwein:

**Trentanni
2014**

Famiglia Cotarella Falesco, Umbrien
(Merlot, Sangiovese)
Der Wein zeichnet sich vor allem durch seine
brillant rubinrote Farbe und dem intensivem
Duft nach reifen Kirschen und dem würzigem
Buket reifer Waldfrüchte aus.

€ 35,00

Dessertwein:

**Kerner Nectaris
2015**

Kellerei Eisacktal, Südtirol
Aromatisch, würzig, Duft nach getrockneten
exotischen Früchten,
vollmundig, harmonisch

Glas € 9,50

Grappaempfehlung:

Grappa Abbagnac

Kloster Neustift Brixen, Südtirol

Glas € 5,70

Edelkastanienbrand

Unterortl, Südtirol

Glas € 9,10