



## KLASSISCHE ALTERNATIVEN

Kirschtomaten mit Feta und Basilikum

\*\*\*\*

Honigmelone mit Rohschinken

\*\*\*\*

Treccine mit Pesto und Büffelmozzarella  
oder  
Penne mit Tomaten oder Bologneser Art

\*\*\*\*

Rumpsteak mit Zitronen-Pfefferbutter und  
Tagesbeilagen

## OFFENE WEINE IM GLAS

### Weißweine:

Sauvignon - Landesweingut Laimburg	€ 5,80
Chardonnay - Weingut Lageder	€ 5,80
Weissburgunder - Weingut Unterortl Juval	€ 7,00
Cuvée "Paul" - Kellerei St. Pauls (Sauvignon, Weissb., Chardonnay)	€ 5,60
Cuvée "Blanc Nörder" - Weingut Ploner (Sauvignon, Riesling, Weissb.)	€ 7,60

### Rotweine:

Merlot - Weingut Elena Walch	€ 6,00
Vernatsch "Versal" - Weingut Oberstein	€ 6,80
Lagrein "Alte Reben" - Weingut Brunnenhof	€ 7,20
Cuvée "Rot Planus" - Cantina Dorigati (Rebo, Cabernet Sauvignon, Teroldego)	€ 6,00
Cuvée "Reserve del Conte" - Manincor (Lagrein, Merlot, Cabernet)	€ 7,60

### Roséweine:

La Rose de Manincor - Kellerei Manincor	€ 6,00
---	--------

### Dessertweine:

Verduzzo Friulano - Torre Rosazza	€ 6,00
Passito Comtess - Kellerei St. Michael/Eppan	€ 10,50
Passito d. Pantelleria Ben Rye - Donnafugata	€ 11,00



## DONNERSTAGSDINNER

am 23. September

Wir Piri und die gesamte  
Jagdhof-Familie  
wünscht Ihnen  
einen schönen Abend  
und einen fetzigen  
Urlaub!

## GUTEN APPETIT!

—  
—  
**DV**  
HOTELS

# MENÜ

Lauchbutter  
mit ofenfrischem Baguette



## Vorspeisen

Auswahl an frischen Salaten  
mit hausgemachten Saucen  
und Vinaigrettes am Buffet



## Suppe oder Vitaldrink

Consommé mit Frittaten und Petersilie  
oder  
§ Passionsfrucht-Rote Beete Drink



## Spagheffata

Bedienen Sie sich nach Herzenslust an unserem  
Spaghetti-Buffet und genießen Sie feinste,  
hausgemachte Saucen all' Italiana



## Hauptspeisen

Rindssteak mit Zwiebelsauce an Kartoffelsäckchen,  
Blumenkohlcreme und Kirschtomate  
oder  
Liasion von Zander und Lachs im Blätterteig  
auf Estragonnage



## Dessert

Traditionelle Dampfnudeln auf Vanillesauce  
oder  
New York Cheesecake mit Popcorn und Mango



## Käsebuffet

Auswahl an heimischen und internationalen  
Käsesorten mit feinen Mostarden  
und frischem Obst am Buffet



§ Vegetarische Gerichte

# WEINEMPFEHLUNG

## Aperitif:

### **White Lady**

(Gin, Cointreau, Zitronensaft,  
Eiweiß, Zuckersirup)

**Glas € 9,00**

## Weißwein:

### **Lugana „Brolletino“**

Tenuta Ca dei Frati – Lombardei  
**2018**

Nach zehnmonatiger Barrique-Reifung ist ein  
goldgelber, konzentrierter und weicher Wein  
entstanden, der durch seine perfekte Harmo-  
nie von Frucht, Säure und Holznoten besticht.

**€ 37,00**

## Rotwein:

### **Cabreo „Il Borgo“**

Tenuta Folonari – Toskana  
**2016**

(Cabernet, Sangiovese)

Dieses Cuvée spiegelt sich in einer leuchten-  
den, rubinroten Farbe und einem intensiven  
Duft nach Frucht, Waldbeere und Schokola-  
de. Am Gaumen ist der Cabreo kraftvoll, sehr  
komplex, mit einem großen Alterungspotenti-  
al und einem trockenen Abgang.

**€ 65,00**

## Dessertwein:

### **Verduzzo Friulano**

Azienda Agricola Torre Rosazza – Friaul  
**2015**

Dieser Süßwein leuchtet in einer goldgelben  
Farbe mit zarten, kupferfarbenen Reflexen.  
In der Nase kann man Nektarine und Aprikose  
wahrnehmen, in seiner Jugend auch Banane.  
Am Gaumen wird die umhüllende Süße des  
Zuckers durch die für die Rebsorte typischen  
Tannine gemildert, was ihn faszinierend  
und niemals süßlich macht.

**Glas € 6,00**

## Digestif Empfehlung:

### **Apfelbrand „Gravensteiner“**

Brennerei Stocker - Südtirol

**Glas € 7,60**

### **Grappa Sassicaia**

Distillerie Jacopo Poli - Venetien

**Glas € 15,00**