



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 Popphof - Andreas Menz	€ 4,70

Rotweine:

Zeder - Kornell	€ 4,70
(Merlot, Cabernet, Lagrein)	
Merlot - Elena Walch	€ 4,50
Lagrein Amperg Ris. - Weingut Klaus Lentsch	€ 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 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

Montagsdinner

am 20. August 2018



Allem kann ich
widerstehen, nur der
Versuchung nicht.

Guten Appetit!



Menü

Schnittlauch - Aufstrich mit Baguette

Vorspeisen

Salate mit Vinaigrettes & Dressings vom Buffet

Krevetten - Grapefruit - Cocktail mit Avocado

Suppe oder Vitaldrink

Maiscremesuppe mit Whisky

oder

§ Birnen - Traubensaft mit Nussöl

Warme Vorspeisen

Rote Bete Knödel auf Lauchcreme
und Kümmelschaum

oder

§ Gemüse Lasagnette auf Basilikumsauce

Hauptspeisen

Geschmortes Kalbswangerl auf Wurzelgemüse
und Kartoffel - Schalottenpüree

oder

Zanderfilet vom Grill mit Speckkartoffeln,
sautierten Pfifferlingen und Erbsenmousline

oder

§ Tofu - Piccata mit sautiertem Fenchel
und Naturkartoffeln

Desserts

Mohn - Savarin mit Karamelleis und frischen
Himbeeren

oder

Pfefferminz - Halbgefrorenes mit
Schokoladeespuma und Krapfen

Käsebuffet

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

§ Vegetarische Gerichte



Weinempfehlung

Aperitif:

Lemon Spritz

Limoncello, Tonic Fever Tree, Zitrone, Basilikum

Glas € 7,10

Weißwein:

Eisacktaler Sylvaner Bio 2015

Weingut Garliger, Südtirol
angenehm frischer Weißwein mit
ausgewogenem Körper, zart, sortentypisch,
fruchtig, man riecht Pfirsich, Apfel, Aprikose,
trocken, fruchtig, aromatisch.

€ 31,00

Rotwein:

Zweigelt 2017

Rebhof-Kastelbell, Südtirol
fruchtig und frisch in der Nase, würzig und
elegant, samtig und mit weichen Gerbstoffen
im Mund.

€ 30,00

Dessertwein:

Goldmuskateller 2017

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

Glas € 4,40

Grappa:

Grappa Elisi

Berta, Piemonte

Glas € 6,10

Früchte Cuvee

Weberhof, Kastelbell

Glas € 6,30