



## 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
Don Pietro Bianco - Spadafora	€ 4,70
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

## Donnerstagsdinner

am 21. Juni 2018



Essen ist ein Bedürfnis,  
Genießen eine Kunst

Guten Appetit!



## Menü

Kerbel - Aufstrich mit Baguette

\*\*\*\*

### Vorspeisen

Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet

\*\*\*\*

### Suppe oder Vitaldrink

Geflügelessenz mit Kichererbsen,

Glasnudel und Paprika

oder

§ Rote - Bete - Birnensaft

\*\*\*\*

### Warme Vorspeisen

§ Mediterraner Gemüsestrudel auf

Basilikumsauce

oder

§ Spinatknödel mit Gorgonzola gefüllt auf

Wildkräutersalat

\*\*\*\*

### Hauptspeisen

Rosa gegarter Kalbstafelspitz sous vide mit

Kräuter - Olivenöl, gebackene

Süßkartoffelstäbchen und Brokkoliröschen

oder

Heilbuttfilet im Zitronengrassud pochiert auf

Basmatireis, geschmolzenen Kirschtomaten und

Kaiserschoten

oder

§ Fusilli aus Regiokorn mit Zucchiniestreifen,

getrockneten Tomaten und Büffelmozzarella

\*\*\*\*

### Desserts

Schokoladentörtchen mit Nusseis

oder

Crêpes gefüllt mit Zitronencreme und

Kirschkompott

\*\*\*\*

### Käsebuffet

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

§ Vegetarische Gerichte



## Weinempfehlung

### Aperitif:

#### **Negroni**

Gin, roter Vermouth, Campari

**Glas € 7,10**

### 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:

#### **Zweigelt**

**2017**

Rebhof-Kastelbell, Südtirol

fruchtig und frisch in der Nase, würzig und

elegant, samtig und mit weichen Gerbstoffen

im Mund

**€ 30,00**

### Süßwein:

#### **Verduzzo Friulano**

**2014**

Torre Rosazza, Friaul

Er ist sehr füllig, lang und anhaltend. Dieser Wein

umhüllt den Gaumen, während er sein volles

Potential entfaltet. Das Aroma hält mehrere

Minuten an.

**Glas € 5,80**

### Grappaempfehlung:

#### **Grappa Amorosa Torcolato Poli**

Venetien

**€ 10,10**

### **Früchte Cuveé**

Weberhof, Vinschgau

**€ 6,30**