



Unser Küchenchef Roland ist seit 3 Jahren bei uns und leitet sein Team mit ganzer Hingabe nach dem Credo: immer Vollgas geben!

Er legt sehr viel Wert auf ein Miteinander und gibt jedem Koch, egal ob Postenchef oder Praktikant, die Möglichkeit, bei Entscheidungen mitzuwirken und sich voll zu entfalten.

**Regionalität & Saisonalität** stehen bei uns ganz oben und so haben wir diesen Button ins Leben gerufen. Der hat natürlich einen Hintergrund. Wir beziehen einen Großteil vom Obst & Gemüse von **Bio-Bauern** aus dem Tal. So vermeiden wir lange Lieferwege und unterstützen regionale Produzenten.

Alle Gerichte, die mit dem Button gekennzeichnet sind, werden also ausschließlich aus Produkten aus der Nähe zubereitet. **#nachhaltigkeit**

Euer Küchenteam



### DEN LIEBLINGSWEIN FÜR DAHEIM?

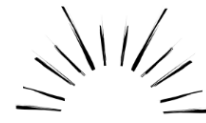
Ganz oft wurden wir von unseren Gästen gefragt, ob es denn möglich wäre, seinen Lieblingswein vom Urlaub hier auch für zu Hause zu kaufen. JA! Liebend gerne! Und selbstverständlich verkaufen wir Euch Euren Lieblingswein zum fairen Einkaufspreis, wenn Ihr ihn für Zuhause kaufen möchtet.



### OBEN OHNE DURCHS VINSCHGAU

Mit einem unserer 300 PS starken Porsche Boxster 718 durchs Land düsen. Ob auf das Stilfser Joch oder an den Kalterer See - die Autofahrt werdet Ihr so schnell nicht mehr vergessen.  
Reservierung an der Rezeption!

\*Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.



# LET'S ENJOY!

Samstag, 23. November 2024



# GUTEN APPETIT!

Wir Piri und unsere Piri People wünschen Euch einen schönen Abend, lasst Euch so richtig verwöhnen!



**Dv**  
HOTELS

## MENÜ CLASSIC

Focaccia I Tomate I Kräuter-Sauerrahm

### Salatbuffet

Frische Salate I Saucen I Vinaigrettes

### Antipasto

Röllchen I Bresaola I Frischkäse I

Zupfsalat I Tomate I Parmesan

### Suppe

Geflügelfond I Trüffel-Farce-Perlen I

Gemüse-Brunoise I Schnittlauch

### Warme Vorspeise

Ravioli I Rote Beete I

Almkäse-Fonduta\* I Belper Knolle 

### Hauptspeisen

Ente I Keule I Blaukraut I

Dauphine Kartoffel I Speck-Bohne

oder

Steinbutt I Belugalinse I

Lauch I Gewürztraminer-Schaum\* 

### Dessert

Törtchen I Matcha I Weiße Schokolade I Pflaume\* 

### Käsebuffet

Verschiedene Käsesorten I Südtirol I

Italien I Mostarden I Frisches Obst

## MENÜ VEGGIE

### Antipasto

Humus I Kichererbse I Aubergine I Sesam

### Drink

Orange I Karotte

### Warme Vorspeise

Fusilli I Rote Linsen I Tomate I


Mozzarella\* I Rucola 

### Hauptspeise

Linsen-Dal I Bunttes Gemüse I Basmatireis

### Dessert im Glas

Grießflammerie I Vanille I Mandarine

 \*Dieses Gericht enthält Produkte von heimischen Bauern (siehe Rückseite) ´

§ Vegetarische Gerichte

## WEINEMPFEHLUNG



### Aperitif:

#### Lillet Wild Berry

Lillet I Schweppes Wild Berry I Frische Beeren  
Glas € 9,70

### Weisswein:

#### Solaris „Initium“ I Vinventum I 2020/2021

Intensive Farbe I Leuchtendes Gold I Exotische Noten I  
Ananas I Bergkräuter I Elegant I Vollmundige Struktur I  
Leichte Holznoten I Mineralische Frische I Cremig I  
Buttrig  
0,75l € 69,00

### Rotwein:

#### Lagrein Riserva „Mirell“ I Waldgries I 2019

Dunkle Farbe I Magisches Purpurrot I Duftende Nase I  
Reife Schwarzkirsche I Waldboden I Elegant I  
Feine Würze I Strukturiert I Engmaschige Tannine I  
Anhaltend I Kraftvolles Finale  
0,75l € 77,00

### Dessertwein:

#### Kerner „Nectaris“ I Eisacktaler Kellerei I 2018

Goldgelbe Farbe I Exotische Früchte I Edelsüß I  
Vollmundig I Harmonisch I Aromatisch  
Glas € 12,60

### Digestiv:

#### Grappa „Magdalena“ Barrique I Walcher

Glas € 8,30

## OFFENE WEINE IM GLAS

### Weißweine:

Chardonnay „Klassisch“ I Lageder € 8,50

Cuvée Blanc „Elisa“ € 8,00

(Sauvignon I Pinot Grigio I Weissb.)

Pinot Grigio „Sonnweiler“ I Sonnweiler € 8,00

Südtiroler Sauvignon „Klassisch“ I Laimburg € 7,80

Südtiroler Weissburgunder „Penon“ I € 7,20

Nals/Margreid

### Rotweine:

Ronchedone I Ca'dei Frati € 9,90

(Marzemino, Sangiovese, Cabernet S.)

Cabernet „Istrice“ I Elena Walch € 9,90

Südtiroler Lagrein Riserva „Amperg“ I € 9,20

Weingut Klaus Lentsch

Südtiroler Cuvée „Mumbolt“ I Wassererrhof € 9,00

(Cabernet Sauvignon, Lagrein, Cabernet Franc, Syrah)

Merlot „Fihl“ I Peter Dipoli € 8,90

### Roséweine:

Furia di Calafuria I Tenuta Tormaresca I 2021/2022 € 11,20

(Negroamaro I Syrah I Cabernet S.)

### Dessertweine:

Kerner „Nectaris“ I Eisacktaler Kellerei € 12,60

Passito „Comtess“ I St. Michael/Eppan € 12,00

Verduzzo Friulano I Torre Rosazza € 9,10