



## 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 Pophof - 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

## Samstagsdinner

am 20. Oktober 2018



Vereinfacht die Dinge  
und ihr erleichtert  
euch das Leben

Guten Appetit!



## Menü

Knoblauch - Aufstrich mit Baguette

\*\*\*\*

### Vorspeisen

Salate und kalte Vorspeisen vom Buffet

\*\*\*\*

### Suppe oder Vitaldrink

§ Zucchinischaumsuppe mit Croûtons  
oder

§ Erdbeer - Banane - Passionsfruchtdrink

\*\*\*\*

### Warme Vorspeisen

Parmesan - Risotto mit Saltimbocca vom Lamm  
oder

§ Ricotta - Kräuterknödel auf Hibiskus - Chili -  
Tomate und Rieslingschaum

\*\*\*\*

### Hauptspeisen

In Rotwein geschmorte Perlhuhnbrust,  
Kartoffelstampf und Speck - Wirsing  
oder

Goldbrassenfilet in der Folie gegart  
mit Gemüsestreifen, Naturkartoffeln  
und Knoblauchdip

oder

§ Cremiger Quinoa mit gebratenem Tomino  
und Avocado

\*\*\*\*

### Desserts

Millefoglie mit Himbeeren, Vanillecreme  
und Pfefferminzeis

oder

Apfelkiachl mit Pistazieneis und Rumsauce

\*\*\*\*

### Käsebuffet

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

§ Vegetarische Gerichte



## Weinempfehlung

### Aperitif

#### **Ginger Rose**

Dellago - Selection, Südtirol

**Glas € 5,00**

### Weißwein:

#### **Lugana Brolletino 2015**

Ca dei Frati, Lombardia

Nach zehnmonatiger Barrique-Reifung ist ein  
goldgelber, konzentrierter und weicher Wein  
entstanden, der durch seine perfekte

Harmonie von Frucht,  
Säure und Holznoten besticht  
**€ 33,00**

### 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:

#### **Passito Canthus 2013**

Kellerei Schreckbichl, Südtirol

Goldfarben, hohe Dichte und intensiv,  
erinnert an exotische Früchte wie Mango und  
Ananas, getrocknete Früchte  
und Karamellnoten

**Glas € 10,20**

### Grappa:

#### **Grappa Barbera**

Roccanivo Berta, Piemont

**Glas € 9,60**

### Apfellikör

Weberhof, Südtirol

**Glas € 6,30**