



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
Poggio dei Gelsi Est Est Est- Falesco (Roschetto, Trebbiano, Malvasia)	€ 4,70
Sauvignon - Tramin	€ 4,50
Enosi - Baron di Pauli (Riesling, Sauvignon)	€ 5,30
Lugana - Malvasia	€ 4,50
Colli Orientali Pinot Grigio - Torre Rosazza	€ 4,50

Rotweine:

Zeder - Kornell (Merlot, Cabernet, Lagrein)	€ 4,70
Bolgheri Rosso - Poggio ai Ginepri Argentiera (Cabernet, Merlot, Shiraz)	€ 4,70
Blauburgunder Riserva - Landesweingut Laimburg	€ 5,00
Lagrein - Weingut Waldgries	€ 4,50
St. Magdalena klass. Unterganzer - Josephus Mayr	€ 4,90

Roséweine:

Rosa dei Frati—Ca dei Frati	€ 4,70
-----------------------------	--------

Dessertweine:

Goldmuskateller - Kellerei Kaltern	€ 4,40
Rosenmuskateller - Kellerei Kaltern	€ 4,40
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 11. November 2017



Sei langsam im Genießen!

Guten Appetit!



Menü

Frischkäse - Schnittlauchaufstrich | Baguette

Vorspeisen

Salate | Saucen & Vinaigrettes vom Buffet

Büffelmozzarella | Speck | Kirschtomaten

Suppe oder Vitaldrink

§ **Rucolaschaumsuppe** | Croutons

oder

§ **Exotischer Früchtedrink**

Warme Vorspeisen

Venezianische Linguine | Spinat |

Garnele | Pinoli

oder

§ **Knuspriger Polentaknödel** | Pilzragout

Hauptspeisen

Rumpsteak | Kräuterbutter | Bratkartoffeln |

Grillgemüse

oder

Lachsforellenfilet | Sauce Hollandaise |

Tournierte Kartoffeln | Spinat

oder

§ **Kohlrapiccata** | Tomaten

Desserts

Geeistes Torroncinotörtchen |

Rotweinzwetschgen

oder

Gratinierte Feigen | Sauerrahmeis

Käsebuffet

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

§ Vegetarische Gerichte



Weinempfehlung

Aperitif:

Chardonnay Somereto

Kellerei Andrian, Südtirol

Glas € 4,40

Weißwein:

Pinot Grigio

2016

Weingut Castelfeder, Südtirol

Dieser Pinot Grigio präsentiert sich mit einem fruchtigen und frischen Duft von Pfirsichen und Bananen, im Mund ausgeglichen und voll mit erfrischender Fruchtsäure.

€ 28,00

Rotwein:

Sass Roà Cabernet Sauvignon Riserva

2014

Kellerei Laimburg, Südtirol

Die Farbe ein Dunkelpurpur mit granatroten Reflexen. Das Bukett ein Hauch von schwarzer Johannisbeere und Melisse, begleitet von den Lohestoffen der Eiche. Groß in einer Struktur.

Reich an Gerbstoffen und lang anhaltend, trocken.

€ 38,00

Dessertwein:

Passito della Pantelleria Ben Rye

2014

Donnafugata, Sizilien

Besteht 100% aus Zibibbo, goldgelb mit leichten Bernstein Reflexen in der Nase, erinnert an reife Aprikosen, an Zitrusfrüchte und Honig, sehr elegant, sehr intensiv und anhaltend

Glas € 10,00

Geheimtipp:

Sole di Padri Bio

2008

(Shiraz)

Tenuta Spadafora

Waldfrüchte, holzige Noten, ausgewogene Tannine

€ 51,00