



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 - Malavasi	€ 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

Mittwochs dinner

am 20. September 2017



Sei langsam im Genießen!

Guten Appetit!



Menü

Frischkäse-Kräuteraufstrich | Baguette |
Petersilie

Vorspeisen

Salate | Saucen & Vinaigrettes vom Buffet

Räucherforellentatar | Wasabiespuma

Suppe oder Vitaldrink

§ **Tomaten - Basilikumsüppchen**
oder

§ **Mango - Orangendrink**

Warme Vorspeisen

§ **Kürbisnocchi** | Gorgonzola
oder

§ **Blätterteigkissen** | Waldpilze

Hauptspeisen

Glasiertes Kalbsnüsschen | Trüffeljus |
Kartoffelstampf | Herbstgemüse
oder

Heilbuttfilet | Zucchini | Karottencreme
oder

§ **Tofupiccata** | Tomaten - Mozzarella

Desserts

Schokoladenbrownie |
Weißes Schokoladeneis
oder

Tiramisù im Glas

Käsebuffet

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

§ Vegetarische Gerichte



Weinempfehlung:

Aperitif:

Americano

Roter Vermouth, Campari
Glas € 7,00

Weißwein:

Riesling

2016

Weingut Ploner, Südtirol

Herrliche, reiche Fruchtnoten lassen sofort großes ahnen: saftige Frische geprägt durch ein elegantes Säurespiel ergänzt mit edler feingliedriger Würze geben einen großen Trinkgenuss. Die schöne Länge und der nachhaltige Abgang zeugen von ausgezeichneter Reife der Trauben.

€ 31,00

Rotwein:

Blauburgunder 2016

Weingut Ploner, Südtirol

Fruchtig, rote Beeren, elegant, vollmundig

€ 33,00

Dessertwein:

Recioto Valpolicella Bio

2012

Secondo Marco, Venezien

Süßer Rotwein, tief rubinrote Farbe. Duft von schwarzen Kirschen, Schokolade und Veilchen

Glas € 10,50