

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 - Malvasi	€ 4,50
Colli Orientali Pinot Bianco - 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 Furggl - Weingut Glögglhof	€ 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 Comtess - Kellerei St. Michael Eppan	€ 9,50
Kerner Nectaris- Kellerei Eisacktal	€ 9,50
Passito d. Pantelleria Ben Rye - Donnafugata	€ 10,00
Le Petit (Manseng) - Weingut Manincor Bio	€ 10,20
Recioto Valpolicella- Secondo Marco Bio	€ 10,50



Freitagsdinner

am 26. Mai 2017



Man soll dem Leib etwas
Gutes tun, damit die
Seele Lust hat darin zu
wohnen!

Guten Appetit!

Menü

Alpencurrybutter | Baguette | Karotten

Vorspeisen

Salate | Saucen & Vinaigrettes vom Buffet

Geflügel - Pfifferlingterrine

Suppe oder Vitaldrink

Kokos - Currysüppchen | Garnele

oder

§ **Birnen - Rote Beetesaff**

Warme Vorspeisen

§ **Hanfnuss** | Tagliolini | Käsefonduta |

Chiasamen

oder

§ **Kartoffelgnocchi** | Tomaten | Büffelmozzarella

Hauptspeisen

Schweinsfilet | Speckhülle | Rosmarinisotto

oder

Kabeljaufilet | Safranfenchel | Dillkartoffel

oder

§ **Pizza** | Tomaten | Brie | Rucola

Desserts

Apfeltarte | Karamelleis

oder

Gratinierte Nektarinen | Joghurteis

Käsebuffet

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

§ Vegetarische Gerichte

Weinempfehlung

Aperitif:

Bitter Rot

Glas € 4,00

Weißwein:

Riesling Aristos

2015

Kellerei Eisacktal, Südtirol
feine Frucht, typische Pfirsich, vollmundig, mineralisch, elegant, saftig, trocken

€ 32,00

Rotwein:

Cassiano Bio

2014

(Cabernet, Merlot)

Weingut Manincor, Südtirol
fruchtig, erdige Noten, Minze, Caramel, Waldfrüchte, sehr elegant, kräftig aber mild und weich im Gaumen, trocken

€ 47,00

Dessertwein:

Kerner Nectaris

2015

Kellerei Eisacktal

Aromatisch, würzig, Duft nach getrockneten exotischen Früchten, vollmundig, harmonisch

Glas € 9,50

Das Küchenteam empfiehlt:

Batzen Bräu

Viennarillo

Glas 0,75 € 20,00