



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
Le Petit (Manseng) - Weingut Manincor Bio	€ 10,20
Recioto Valpolicella- Secondo Marco Bio	€ 10,50



Dolce Vita Hotel

Jagdhof

Sport & Spa

Montagsdinner

am 24. Juli 2017



Helle Gedanken
und ein heiteres Gemüt
machen schöne Tage.

Guten Appetit!



Menü

Schnittlauchbutter | Baguette | Laugen

Vorspeisen

Salate | Saucen & Vinaigrettes vom Buffet

Rosa Kalbfleisch | Knoblauchsauce

Suppe oder Vitaldrink

Zucchini-Currycremesüppchen

oder

§ **Orangen- Passionsfrüchtedrink**

Warme Vorspeisen

§ **Südtiroler Schlutzkrapfen** | Tomaten |

Nussbutter

oder

§ **Kürbisgnocchi** | Mascarpone

Hauptspeisen

Perlhuhnbrust | Speckmantel |

Rosmarinrisotto

oder

Wolfsbarschfilet | Mediterranes Gemüse |

oder

§ **Hirse-Gemüsepralinen** | Steinpilze

Desserts

Scheiterhaufen | Vinschger Apfel | Vanilleeis

oder

Ananas- Melonensüppchen | Zitroneneis

Käsebuffet

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

§ Vegetarische Gerichte



Weinempfehlung

Aperitif:

Hugo

Holundersaft, Prosecco, Minze

€ 6,00

Weißwein:

**Chardonnay
2015**

Weinkellerei A. Lageder, Margreid, Südtirol intensive und weiche Frucht, Mango, Banane, Ananas, tropische Aromen, voll und rund im Gaumen, trocken

€ 28,00

Rotwein:

**Blauburgunder „Castel Juval“
2014**

Weingut Unterortl Juval, Südtirol reicher, komplexer Blauburgunder, tiefe rote Frucht, Duft nach Kirschen, roten Johannisbeeren und Brombeeren, süßlich-nobler Gerbstoff, langer Abgang

€ 40,00

Dessertwein:

**Kerner Nectaris
2015**

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

€ 9,50

Für unsere Bierfreunde:

Batzen Bräu

Viennarillo

0,75l € 20,00