



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
Don Pietro Bianco - Spadafora	€ 4,70
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 Amperg Ris. - Weingut Klaus Lentsch	€ 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 Comtess - 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

Freitagsdinner

am 20. Juli 2018



Gute Laune ist ein
wesentlicher
Bestandteil der
Gesundheit

Guten Appetit!



Menü

Dillbutter mit frischem Baguette

Vorspeisen

Salate mit Saucen & Vinaigrettes vom Buffet

Weißes Tomatenmousse mit Bruschetta
und San Daniele Rohschinken

Suppe oder Vitaldrink

Fleischbrühe mit Kräuterschöberln

oder

§ Multivitamindrink

Warme Vorspeisen

Garganelli mit pikanter Oliven - Salamisaucen
und Datterini Tomaten

oder

§ Gebackene Käsekrokette auf sautierten

Champignons

Hauptspeisen

Entrecôte double mit Portweinsauce,
Erbsenpüree, Kartoffelstrudel

und Karottenperlen

oder

Kabeljaufilet vom Grill auf Ratatouille

und Kerbelkartoffeln

oder

§ Gebratenes Tofuschnitzel auf Ratatouille

und Kräutermayonnaise

Desserts

Vinschger Marillenknödel mit Vanillesauce
und Nusseis

oder

Topfenmousse mit Waldbeeren

und Mandelstreusel

Käsebuffet

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

§ Vegetarische Gerichte



Weinempfehlung

Aperitif:

Campari Orange

Campari, Orangensaft

Glas € 6,10

Weißwein:

Trebbiano d'Abruzzo 2015

Emidio Pepe, Abruzzen

In der Farbe leuchtend gelb. In der Nase
nach Apfel und Zimt. Am Gaumen
konzentriert mit cremiger Mineralität.

€ 50,00

Rotwein:

Lagrein Riserva „Gries“ 2015

Kellerei Terlan, Südtirol

Fruchtig, leicht erdig, Kirsche, kräftig,
samtig, trocken.

€ 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

Grappaempfehlung:

Giare Amarone

Marzadro, Trient

Glas € 9,60

Espressioni

Marzadro, Trient

Glas € 9,60