

SOLLTEN SIE ALLERGIEN ODER
UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN,
TEILEN SIE DIES BITTE BEI BESTELLUNG UNSEREN
MITARBEITERN MIT.
DIESE ERTEILEN IHNEN GERNE GENAUERE INFOS



MENÜ



SAMSTAG,
03. NOVEMBER 2018

Unser Küchen-Team bemüht sich täglich ein abwechslungsreiches und köstliches Menü zusammenzustellen. Sollten trotzdem irgendwelche Gerichte nicht Ihren Geschmack treffen, bieten wir Ihnen gerne Alternativen (zu einem kleinen Aufpreis von € 5,00) an. Wenden Sie sich an unsere Service-Mitarbeiter.

WEIß • BIANCO • BLANC • WHITE

CHARDONNAY ATEYON BIO 2015

WEINGUT LOACKER

€ 32,00

LEUCHTENDE STROHGELBE FARBE. ANGENEHM FRUCHTIG MIT EXOTISCHEN ANKLÄNGEN, AROMEN VON APFEL UND MELONE, UND ELEGANTEM, LANGEM ABGANG. DIE FRUCHT STEHT IM VORDERGRUND UND IST WEICH IM HOLZ EINGEBETTET.

• RED • LIGHT •

VERNATSCH BASLAN 2014

KRÄNZEL HOF

€ 22,00

LEUCHTENDES RUBINROT, DUFT NACH HIMBEEREN UND MANDELN, AM GAUMEN REIFE WALDHIMBEERE, ELEGANTE TANNINE, FRUCHTIG, ANHALTEND, TRINKIG

ROT • ROSSO • ROUGE • RED

MERLOT RISERVA "FREIHERR" 2015

KELLEREI MERAN

€ 41,00

DER WEIN HAT EINE TIEF EINDRUCKSVOLLE FARBE, KOMPLEXE, FRUCHTIGE NOTEN NACH WEICHSELKIRSCHEN, BROMBEEREN, MIT LEICHTEN TÖNEN VON LAKRITZE UND SCHOKOLADE. IM MUND ELEGANT, KRÄFTIG, HARMONISCH UND LANGE ANHALTEND.

WIR BITTEN SIE DIE GEWÜNSCHTE SUPPE & HAUPTSPESIE ANZUKREUZEN & DIE ZIMMERNUMMER ANZUGEBEN.

MENÜ

KNACKIGE SALATE, GESUNDES GEMÜSE UND KÖSTLICHE ANTIPASTI VOM BUFFET

••••

PAPRIKABUTTER

••••

CONSOMMÉ VOM GEFLÜGEL
MIT KRÄUTERSCHINKEN – SCHÖBERL
SCHMORTOMATE

ODER

SCHWARZTEE – ORANGEN DRINK

••••

RICOTTA-NOCKEN MIT TOMATENCOULIS
KRÄUTERPESTO & BUFALA MOZZARELLA

••••

EINTOPF VON TOMATEN & ZUCCHINI
MIT COZZE
& KNOBLAUCH-CROSTINO

ODER

STEAK VON DER RINDSSPITZROSE
MIT ZWEIERLEI REIS, RUCOLA & PARMESAN

ODER

KAROTTENFLAN MIT ZUCCHINICREME

••••

GEBACKENE GRIEßKNÖDEL
& EXOTISCHER FRUCHTSALAT

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN SÜDTIROLER & ITALIENISCHEN KÄSE GEGEN EINEN KLEINEN AUFPREIS VON € 7,00.