



## Piri Local e il nostro team della cucina

Il nostro chef Roland è con noi da 3 anni e guida il suo team con totale dedizione secondo il credo: dare sempre il massimo!

Attribuisce grande importanza al lavoro di squadra e dà a ogni cuoco, indipendentemente dal fatto che sia un capo cuoco o un apprendista, l'opportunità di contribuire alle decisioni e di sviluppare il proprio potenziale.

La **regionalità** e la **stagionalità** sono molto importanti per noi, ed è per questo che abbiamo creato questo brand. Naturalmente, ha uno sfondo. La maggior parte della frutta e della verdura che acquistiamo proviene da **agricoltori biologici** della nostra valle. In questo modo evitiamo lunghi percorsi di trasporto e sosteniamo i produttori regionali.

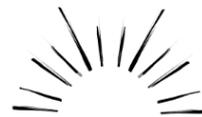
---

## ADVENTURE PACKAGE

Vi invieremo con uno zaino da picnic pieno di antipasti e un'amaca in uno dei punti di forza più belli, dove potrete godervi il picnic e il panorama. Comunicatecelo con 1 giorno di anticipo alla reception e noi prepareremo tutto.

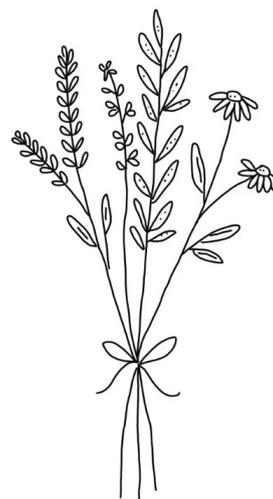
---

\*Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali.  
Se necessario, utilizziamo ingredienti provenienti dall'UE  
e da paesi terzi.



# LET'S ENJOY!

Mercoledì, 30 Aprile 2025



# BUON APPETITO!

Noi Piri e la famiglia  
dello Jagdhof,  
Vi auguriamo una buona  
serata e una vacanza  
indimenticabile!

---

---

**Dv**  
HOTELS

## MENU CLASSICO



Focaccia alle olive I olio d'oliva extravergine

### Buffet di insalate

Insalate I salse I vinaigrettes

### Antipasto

Vitello tonnato I espuma I girello di vitello I capperi

### Zuppa

Consommé I manzo I  
canederli al Parmigiano I erba cipollina

### Antipasti caldi

Asparagi di Terlano\* I Cordon Bleu I  
prosciutto al luppolo\* I formaggio di montagna\* I  
salsa Bolzanina\*



### Piatti principali

Anatra Barbarie I petto I vernice al miele I  
sesamo I topinambur I broccoli

oppure

Trota Trentina\* I pastinaca I schiuma di rafano I  
paglia di patate I perle di Yuzu



### Dolce

Parfait I semi di zucca I fleur de sel I vaniglia

### Buffet di formaggi

Tagliere di formaggi I Alto Adige I Italia I  
mostarde I frutta fresca

## MENU VEGGIE



### Antipasto

Pomodoro piccante I stracciatella di bufala I  
olive nere I basilico

### Drink

Pompelmo

### Antipasti caldi

Risotto I lattuga I limone I scamorza affumicata

### Piatti principali

Bistecca di cavolfiore I crema I semi di canapa

### Dolce in bicchiere

Panna cotta I vaniglia I cassis

## LE NOSTRE PROPOSTE DI VINO



### Aperitivo:

#### **Love & Sun**

Prosecco I purè di mango I menta  
Bicchiere € 11,50

### Vino bianco:

#### **Sauvignon „St. Valentin“ I S. Michele/Appiano I 2023**

Forte giallognolo I brillante I fitto bouquet di frutta gialla I  
uva spina I fiori di sambuco I ribes maturo I acidità croccante I  
morbida corposità I elegante pienezza  
0,75l € 55,00

### Vino rosso:

#### **Lagrein Riserva „Abtei Muri“ I Muri Grieb I 2021**

Rosso granato intenso I complesso I multistrato I  
aromi di frutti di bosco maturi I ciliegia I barberie I  
note speziate I struttura convincente I finezza I morbidezza I  
vellutato I tannini grippanti I finale di lunga durata  
0,75 l € 65,00

### Vino da dessert:

#### **Passito „Comtess“ I S. Michele/Appiano I 2020**

Colore giallo dorato I frutti esotici I albicocca I miele  
Bicchiere € 12,50

### Digestivo:

#### **Grappa Gewürztraminer „Nussbaumer“ I Termeno**

Bicchiere € 9,70

## VINI SFUSI



### Vini bianchi:

Pinot Bianco „Steil“ I San Paolo € 7,20  
Chardonnay „Somereto“ I Andriano € 7,30  
Sauvignon Alto Adige „Mock“ I Bolzano € 7,50  
Riesling „Aristos“ I Cantina Valle Isarco € 9,00  
Cuvée „La Contessa“ I Tenuta Manincor € 9,40  
(Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon)

### Vini rossi:

Merlot „Fihl“ I Peter Dipoli „B“ € 8,90  
Zweigelt „Termais“ I Rebhof „B“ € 9,30  
Cuvée „Mumbolt“ I Wassererhof „B“ € 9,50  
(Cabernet Sauvignon, Lagrein, Cabernet Franc, Syrah)  
Lagrein Riserva „Amperg“ I Klaus Lentsch „B“ € 9,60  
Cabernet „Istrice“ I Elena Walch „B“ € 9,90  
Chianti Classico „When We Dance“ Bio I  
Il Palagio „B“ € 8,50

### Vini rosé:

Rosé „Felix Anton“ I Baron Longo € 7,40  
(Merlot, Lagrein)

### Vini dolci:

Passito Primitivo „Corimei“ I Schola Sarmenti „B“ € 9,90  
Petit Manseng „Aurie“ I San Paolo „B“ € 10,40  
Passito „Comtess“ I (Gewürztraminer) € 12,50



= Prodotti e alimenti di  
agricoltori locali (vede retro)

§ Piatti vegetali