

WEINEMPFEHLUNG

WEISSBURGUNDER SIRMIAN

Nals Magreid

komplexes Duftbouquet von Apfel über Zitrus bis hin zu reifer Ananas

verwöhnt er mit außergewöhnlicher Salzigkeit, eindrucksvoller Fülle, Eleganz, rassiger Säure und überzeugt mit einem frischen, lebhaften Abgang

53,00€

BLAUBURGUNDER ROSE SUMMER

Weingut Klosterhof

angenehm, sortentypisch, leicht nach Johannisbeeren

riechend, vollmundig, leicht herb

33,00€

VERNATSCH ARENA

Weingut Oberstein

Kirscharomen, ein Hauch Mandeln,

enorme Komplexität, sowohl in der Nase als auch auf dem Gaumen

43,00€

WASSERAUSWAHL

MERANER MINERALWASSER 0,75 l 5,50 €

still oder medium

SAN PELLEGRINO 0,75 l 5,70 €

prickelnd

VÖLLANER QUELLWASSER 0,75 l 3,90 €

DINNER A LA CARTE

ALPIANA
green luxury

DOLCE VITA
HOTELS

Samstag, 03. Juni 2023

Pasta ABEND

ANTIPASTO

GARTENFRISCHE SALATE
am Buffet

KALTE VORSPEISE

STRACCIATELLA DI BURRATA
SCHNITTE
Piccadilly Tomate | Taggiasca Oliveneis



BANANEN-
TAMARINDENSMOOTHIE
Physalis

NUDEL BUFFET

LASAGNE BOLOGNESER ART

HAUSGEMACHTE RAVIOLI



ORECCHIETTE MIT
Basilikumpesto



TAGLIOLINI
Weisstannengewürz | Wildragù

PUSTERTALER TIRTLAN



Topfen-Spinatfülle



Vegan



Veggie



Gluten
free

opt. = Gerichte können optional glutenfrei
oder vegetarisch bestellt werden. Gerne
berücksichtigen wir auch Ihre speziellen Wünsche.

HAUPTSPEISE



ZANDERFILET
*Fenchelpollenschaum | Belugalinsen |
Aubergine*



KALBSSTELZE AM KNOCHEN
GESCHMORT
*Gartenkräuter-Senfmarinade |
Bauerngemüse |
Pompadour-Kartoffelpüree*



POMPADOUR KARTOFFEL
IN DER FOLIE
*Räuchertofu-Kräuterdip |
mariniert Gurken-Borretsch-Salat*

DESSERT

HANFROULADE
*Mandelpraline | Hibiskus-Litchieis |
Kiwi*



ANANASRAVIOLI MIT CHIA-
KOKOSFÜLLUNG
Granatapfel

AUSWAHL VON
KÄSESPEZIALITÄTEN
am Buffet