WEINEMPFEHLUNG

WEISSBURGUNDER LEOPOLDINE
Castel Sallegg
Brillantes gelb, es zeichnet sich durch die duftenden Fruchtnoten von reifem Apfel, Aprikose und einem Hauch von Zitrone aus, verbunden mit Aromen von Honig. Am Gaumen ist er elegant und weich, geprägt von lebhafter Säure und ausgeprägter Mineralität, lang und anhaltend. *45,00 €*

RIESLING KAITON
Kuenhof
Strohgelb mit grünlichen Nuancen. Der Duft wird geprägt von aromatischen Kräuter, gelbe Früchte, weiße Blüten und ein Hauch von Brotkruste. Am Gaumen tragen die Kräuteraromen das klare Fruchtaroma, während die feine Säure von einer leicht cremigen Fülle abgerundet wird. *45,00 €*

CABERNET RISERVA BURGUM NOVUM
Castelfeder
Tiefes Rubinrot mit ausgezeichneter Struktur. Es besteht aus dominierende Aromen von Brombeeren, roten Johannisbeeren und grünem Pfeffer. Elegante Komplexität und ein saftiger Nachgeschmack. *56,00 €*

WASSERAUSWAHL

MERANER MINERALWASSER *0,75 l* *5,50 €*
still oder medium

SAN PELLEGRINO | PANNA *0,75 l* *5,70 €*
prickelnd

VÖLLANER QUELLWASSER *0,70 l* *3,90 €*

ALPIANA DOLCE VITA HOTELS

KULINARIK ERLEBEN

DINNER À LA CARTE

Es geht darum, die Detailverliebtheit an die Spitze zu treiben. Geschmackskombinationen zu perfektionieren. Die schönsten lukullischen Symbiosen zu schaffen.

- Küchenchef Arnold Nussbaumer

Mittwoch, 30. April 2025

MENU

GARTENFRISCHE SALATE
am Buffet

VORSPEISE

opt. KNUSPER CANNOLO
Ziegenfrischkäse | Bärlauchpesto | Spargeleis

DARK-BERRYSMOOTHIE

WARME VORSPEISE

opt. ZWIEBELSÜPPCHEN
Speck-Grissino

opt. RADICCHIO TREVISANO STRUDEL
Scamorza | Olivenöl-Hollandaisesauce | Culatello

Vegan Veggie Gluten free

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

HAUPTSPEISE

opt. GOLDBRASSENFILET
Basilikum | Kirschtomaten Kompott | Salz-Zitronen Cous Cous

opt. MAISHÄHNCHENBRUST
Olivenkraut | Ratatouille Gemüse | Kartoffelgratin

opt. BAUERNLAMMKEULE
in mediterraner Kräuterkruste | Ratatouille Gemüse | Kartoffelgratin

GEBACKENE WIESEN-CHAMPIGNONS
Seidentofu-Kräuterquark

DESSERT

ERDNUSS CHOUX CRAQUELINE
Banane | Karamell

SCHOKOLADENSORBET
Papaya-Granatapfelragout

AUSWAHL VON KÄSESPEZIALITÄTEN
am Buffet