

# Die Empfehlungen

## Der Aperitif

**Inge**  
Ingwersirup • Prosecco  
Soda • Minze

€ 9,30

## Der Wein

**Pinot Grigio Punggl DOC 2022**  
Kellereigenossenschaft Nals-Margreid  
Entiklar-Kurtatsch

Orangen • Honig • Heu  
füllig • balanciert

€ 42,00

**Mauritius 2021**  
**(Lagrein • Merlot)**  
Kellerei Bozen

Konzentrierte Früchte • reife Waldbeeren  
schöne Kakaotöne

€ 66,00

# Für unsere Kids

Römische Grießnocken  
Tomaten • Mozzarella

— • —

Hühnerbrust vom Grill  
Gitterkartoffeln • Fenchel mit Butter

— • —

Eis

# Das Menü

## Das Buffet

Semmelbrötchen  
Salzbutter • Kräuterbutter

## Der Beginn

Fleischterrinen • Kiwi • Okra • Portwein

## Das Vergnügen

Litschi-Vanille-Saft  
oder

Maiscremesuppe • Chili • Popcorn

## Die Vorfreude

Dinkelditalini • Kichererbsen  
Datterinitomatenconfit • Joghurtperlen

oder

Calamarata • Kartoffelcreme  
Salami Napoli • schwarze Zitrone

## Das Hochgefühl

Ribeye vom Rind  
Schalotte • Karotten  
grüne Pfeffersauce

oder

Goldbrasse vom Grill  
Pak Choi • Shiitakepilze  
Hirse mit Bergamotte

oder

Knollensellerielasagne  
Tofu • Trauben

## Die Versuchung

Dessertbuffet  
Vielfältiges Buffet mit süßen Kreationen  
aus unserer Patisserie

## Der Käse

Einheimische & internationale  
Käseauswahl am Buffet

# Der gute Tropfen • im Glas

## Der Weiße

Pinot Grigio DOC 2023 Kellerei Tramin	€ 7,00
Chardonnay Magred DOC 2023 Kellereigenossenschaft Nals-Margreid	€ 7,50
Lugana DOC 2024 (Trebbiano di Soave) Ca dei Frati, Lombardei	€ 7,60
Weißburgunder DOC 2021 Weingut Himmelreich-Hof, Kastelbell	€ 7,60
Riesling Falkenstein DOC 2023 Weingut Falkenstein, Naturns	€ 8,20

## Der Rosé

Mitterberg Rosé Morgenrot 2023 (Blauburgunder, Zweigelt) Weingut Himmelreich-Hof, Kastelbell	€ 8,00
--	--------

## Der Rote

Juval Gneis 2022 (Zweigelt, Blauburgunder, St. Laurent, Gamay) Weingut Unterortl, Kastelbell	€ 7,00
Zweigelt Marinushof 2023 Weingut Marinushof, Kastelbell	€ 8,20
Fihl DOC 2020 (Merlot) Weingut Peter Dipoli, Neumarkt	€ 8,50
Chianti Classico Beradenga DOCG 2021 (Sangiovese) Tenuta Felsina	€ 8,50
Lagrein Ora Riserva DOC 2021 Weingut Carlotto, Auer	€ 8,60
Iugum DOC 2018 (Merlot, Cabernet Sauvignon) Weingut Peter Dipoli, Neumarkt	€ 14,80

## Zum Dessert

Moscato d'Asti DOCG 2023 Paolo Saracco, Piemont	€ 7,50
Château La Fleur des Pins 2023 (Semillon, Sauvignon, Muscadelle) Graves Supérieures	€ 8,50
Moscato Rosa DOC 2023 Weingut Franz Haas, Montan	€ 14,50

**Weitere offene Weine  
mit Coravin finden Sie  
in unserer Weinkarte**



Weinkarte



## Der Abend

Die **Familie Perathoner**, unser  
Küchenteam mit **Chefkoch** Matteo Picco  
und **Maître** Angelo Cuocci, wünschen  
guten Appetit und einen schönen Abend!

**Mittwoch • 30. April • 2025**

