

Die Empfehlungen

Der Aperitif

Campari Tonic

Campari • Herbal Tonic bio aus Südtirol

€ 8,30

Der Wein

Pinot Grigio Unterebnerhof DOC 2020/2021

Kellerei Tramin

Blütenhonig • tropische Früchte • buttrig
ausgeglichen • harmonisch

€ 51,00

Merlot Mühlweg DOC 2019

Weingut Ignaz Niedrist • Girlan

Pflaume • Amarenakirsche
Zwetschgenmus • langer Pfeffer

€ 60,00

Für unsere Kids

Nudeln • Tomatensauce • Bolognesesauce

— • —

Ravioli

Ricottafüllung • Butter • Käse

— • —

Cordon bleu

Miniröstinchen • Karotten

— • —

Eis

Das Menü

Hausgemachtes Vollkornbrot • Senfbutter

Das Buffet

Salate • Gemüse • Dressing

Der Beginn

Saiblingskonfit • Sojabohne
Radieschen • Koriandermayonnaise

Das Vergnügen

Orangen-Karotten-Saft mit Ingwer

oder

Artischockencremesuppe
geräucherter Thunfisch • Bergamottensauerrahm

Die Vorfreude

Penne • Mortadella • schwarzer Knoblauch
Stracciatella • Pistazien

oder

Latschenkiefertagliolini
Pfifferlingragout • Heidelbeeren

Das Hochgefühl

Lammfilet • Thymian-Fregola-Sarda
Kürbis • Okraschoten

oder

Heilbutt • Gurke
Aubergine • Dill

oder

Ei 65°C • violette Kartoffel • Feldsalat

Die Versuchung

Mojito

oder

Schokoladenmagnum • Haselnuss

und

Diverse Eissorten • am Buffet

Der Käse

Einheimische & internationale
Käseauswahl am Buffet

Der gute Tropfen • im Glas

Der Weiße

Pinot Grigio DOC 2022 Kellerei Tramin	€ 6,00
Lugana DOC 2022 (Trebbiano di Soave) Ca dei Frati, Lombardei	€ 6,20
Chardonnay Magred DOC 2022 Kellereigenossenschaft Nals-Margreid	€ 6,20
Weißburgunder DOC 2020 Weingut Himmelreich-Hof, Kastelbell	€ 6,90
Riesling Falkenstein DOC 2021 Weingut Falkenstein, Naturns	€ 7,60

Der Rosé

Mitterberg Rosé Morgenrot 2022 (Blauburgunder, Zweigelt) Weingut Himmelreich-Hof, Kastelbell	€ 7,30
--	--------

Der Rote

Juval Gneis 2021 (Zweigelt, Blauburgunder, St. Laurent, Gamay) Weingut Unterortl, Kastelbell	€ 6,20
Fihl DOC 2019 (Merlot) Weingut Peter Dipoli, Neumarkt	€ 7,30
Zweigelt Marinushof 2021 Weingut Marinushof, Kastelbell	€ 7,50
Chianti Classico Beradenga DOCG 2020 (Sangiovese) Tenuta Felsina	€ 7,60
Lagrein Ora Riserva DOC 2020 Weingut Carlotto, Auer	€ 7,60
Iugum DOC 2017 (Merlot, Cabernet Sauvignon) Weingut Peter Dipoli, Neumarkt	€ 12,90

Zum Dessert

Moscato d'Asti DOCG 2022 Paolo Saracco, Piemont	€ 6,00
Château La Fleur des Pins 2018 (Semillon, Sauvignon, Muscadelle) Graves Supérieures	€ 6,80
Moscato Rosa DOC 2021 Weingut Franz Haas, Montan	€ 14,00

**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!

Sonntag • 24. September • 2023

