

Die Empfehlungen

Der Aperitif

Lillet Wild Berry

Lillet • Schweppes Russian Wild Berry
Erdbeeren

€ 7,00

Der Wein

Weißburgunder Lehengut DOC 2020 biologisch

Weingut Lehengut Thomas Plack • Kastelbell

Frischer Golden Delicious • Banane • Zitrone
kräutrige Wiesenblume • frisch
saftig • fruchtig

€ 34,00

Lgrein Barbagol Riserva DOC 2018

Landesgut Laimburg • Pfatten-Auer

Kirsche • Eichenholz
kräftig • kompakt • feinkörnig

€ 49,00

Für die Kleinen

Spinattortellini mit Schinken-Sahne-Sauce

— • —

Hähnchenkeule • Erbse • Pommes Frites

— • —

Eis

Tiroler Abend

Speckbrötchen • Kräuterbutter

Das Buffet

Salat • Gemüse • Dressing
und

Tiroler Köstlichkeiten

Das Vergnügen

Birnen-Heidelbeeren-Saft
oder

Rotkohl-Apfel suppe
Hirschschenken

Die Vorfreude

Buchweizenspätzle
Pilzragout • Brennesselcreme
oder

Dinkelfusilli
Knollenselleriecreme • Graukäse mit Rosinen

Das Hochgefühl

Schweinenacken
gedünsteter Wirsing • Kartoffelstrudel
oder

Pochierter Saibling
violette Kartoffelmousse •
schwarze Trüffelsauce • Zuckerschote
oder

Marinierte gelbe Beete
Büffelmozzarella • Bulgur

Die Versuchung

Topfenknödel • Erdbeere • Rum
oder

Kirschhalbgefrorenes • Buttermilcheis
und

Eis • Obst • am Buffet

Der Käse

Einheimische & internationale
Käseauswahl am Buffet

Der gute Tropfen • im Glas

Der Weiße

Pinot Grigio DOC 2021 Kellerei Tramin	€ 5,60
Weißburgunder DOC 2021 Kellerei Terlan	€ 5,60
Lugana DOC 2021 (Trebiano di Soave) Ca dei Frati, Lombardei	€ 5,60
Riesling Falkenstein DOC 2019 Weingut Falkenstein, Naturns	€ 7,00
Chardonnay Kreuth DOC 2020 Kellerei Terlan	€ 7,00

Der Rosé

Mitterberg Rosé Morgenrot 2021 (Blauburgunder, Zweigelt) Weingut Himmelreich-Hof, Kastelbell	€ 6,50
--	--------

Der Rote

Juval Gneis 2019 (Zweigelt, Blauburgunder, St. Laurent, Gamay) Weingut Unterortl, Kastelbell	€ 5,80
Zweigelt Marinushof 2019 Weingut Marinushof, Kastelbell	€ 6,50
Fihl DOC 2018 (Merlot, Cabernet) Weingut Peter Dipoli, Neumarkt	€ 6,50
Chianti Classico Beradenga DOCG 2019 (Sangiovese) Tenuta Felsina	€ 7,00
Lagrein Ora Riserva DOC 2019 Weingut Carlotto, Auer	€ 7,60
Iugum DOC 2016 (Merlot, Cabernet Sauvignon) Weingut Peter Dipoli, Neumarkt	€ 12,30

Zum Dessert

Moscato d'Asti DOCG 2020 Paolo Saracco, Piemont	€ 5,50
Château La Fleur des Pins 2018 (Semillon, Sauvignon, Muscadelle) Graves Supérieures	€ 6,80
Moscato Rosa DOC 2020 Weingut Franz Haas, Montan	€ 12,50

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



Der Abend

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

Montag • 16. Mai • 2022