



Klassische Alternativen

Kirschtomaten mit Feta und Basilikum

Honigmelone mit Rohschinken

Treccine mit Pesto und Büffelmozzarella
oder

Penne mit Tomaten oder Bologneser Art

Rumpsteak mit Zitronen-Pfefferbutter
und Tagesbeilagen

Offene Weine im Glas

Weißweine:

Sauvignon - Weingut Tramin	€ 5,00
Cuvèe De Vite - Weingut J. Hofstätter (Weissb., Müller Thurgau, Sauvignon, Riesling)	€ 5,00
Chardonnay - Weingut Lageder	€ 5,60
Weissburgunder Juval - Weingut Unterortl Juval	€ 5,60
Gloria Dei - Weingut Eichstein (Sauvignon, Weissb., Chardonnay)	€ 6,20

Rotweine:

Graf von Meran - Kellerei Meran (Lagrein, Merlot)	€ 5,20
Cuvèe Rot Planus - Cantina Dorigati (Rebo, Cabernet Sauvignon, Teroldego)	€ 5,60
Merlot - Weingut Elena Walch	€ 5,60
Lagrein Riserva Amperg - Weingut Klaus Lentsch	€ 6,00
Blauburgunder Riserva - Weingut Laimburg	€ 6,40
Vernatsch Vinschgau - Kellerei Meran	€ 6,40

Roséweine:

Rosa dei Frati - Tenuta Ca dei Frati	€ 5,60
--------------------------------------	--------

Dessertweine:

Verduzzo Friulano - Torre Rosazza	€ 5,80
Passito Comtess - Kellerei St. Michael/Eppan	€ 10,20
Passito d. Pantelleria Ben Rye - Donnafugata	€ 10,80



Dolce Vita Hotel

Jagdhof
Sport & Spa

Samstagsdinner

am 07. November 2020



**Reisen ist
die Sehnsucht
nach dem Leben!**

Guten Appetit!





Menü

Sardellenbutter mit ofenfrischem Baguette

Vorspeisen

Salate mit Saucen & Vinaigrettes vom Buffet

Geräucherter Gelbflossenthunfisch und Mousse
auf Curry-Salatgurken mit Wasabi-Dip

Suppe oder Vitaldrink

§ Kürbissüppchen asiatischer Art
mit gerösteten Kürbiskernen
oder

§ Ananas-Bananen-Mango-Drink

Warme Vorspeisen

§ Gemüsestrudel auf Tomaten-Butter-Sauce,
leicht pikant
oder

Spinatspätzle nach Völser Art

Hauptspeisen

Rinderhüftsteak vom Grill an Kartoffelpüree,
jungem Mais und Paprika
oder

Seeteufelfilet gebraten mit Basilikum,
auf Pak Choi und Parisienne-Kartoffeln
oder

§ Zucchini-puffer mit pochiertem Ei
und Schnittlauch-Creme fraîche

Desserts

Apfelbignets mit Vanillesauce
und Vinschger Schneemilch Eis
oder

Philadelphia-Frischkäse-Creme mit Himbeeren
und Mango

Käsebuffet

Auswahl an Südtiroler und Italienischen Käse mit
feinen Mostarden vom Buffet und frisches Obst

§ Vegetarische Gerichte



Weinempfehlung

Aperitif:

Champagne Brut AOC Face Nord

Pehu Simonet, Frankreich

Glas € 12,00

Weißwein:

**Sauvignon Lieben Aich Bio
2015/2016**

Manincor, Südtirol

Intensiv nach reifer Mango,
Papaya und Passionsfrucht,
körperreich nur in der Mundmitte,
ansonsten eher mineralisch
und mit saftigem Säurespiel.
Mineralische Länge auch im Abgang.

€ 79,00

Rotwein:

**Amarone della Valpolicella "Pietro dal Cero"
2012**

Ca' dei Frati, Lombardei

Intensives rubinrot mit Sauerkirschen,
Schokoladennoten und süßen Gewürzen
im Geschmack. Deutlich spürbar
sind balsamische Noten, ein Hauch
von Sternanis und wildem Steinquendel.
Abgerundet wird dieser erstklassige Wein
von Arabica und sanftem Tabak.

€ 109,00

Dessertwein:

Passito Comtess 2018

Kellerei St. Michael/Eppan, Südtirol
Der Passito besteht aus 70% Gewürztraminer,
15% Riesling, 15% Sauvignon. Goldgelb,
intensiv, massive Struktur, sehr charaktervoll,
im Geschmack sind reife Früchte, Honignoten,
sehr ausgewogen.

Glas € 10,20

Digestif Empfehlung:

Grappa Amorosa Vespaiolo

Distillerie Jacopo Poli, Venetien

Glas € 11,50

Grappa Lagrein Riserva

Brennerei Roner, Südtirol

Glas € 11,10