



Unser Küchenchef Roland ist seit 3 Jahren bei uns und leitet sein Team mit ganzer Hingabe nach dem Credo: immer Vollgas geben!

Er legt sehr viel Wert auf ein Miteinander und gibt jedem Koch, egal ob Postenchef oder Praktikant, die Möglichkeit, bei Entscheidungen mitzuwirken und sich voll zu entfalten.

**Regionalität & Saisonalität** stehen bei uns ganz oben und so haben wir diesen Button ins Leben gerufen. Der hat natürlich einen Hintergrund. Wir beziehen einen Großteil vom Obst & Gemüse von **Bio-Bauern** aus dem Tal. So vermeiden wir lange Lieferwege und unterstützen regionale Produzenten.

Alle Gerichte, die mit dem Button gekennzeichnet sind, werden also ausschließlich aus Produkten aus der Nähe zubereitet. **#nachhaltigkeit**

Euer Küchenteam



### DEN LIEBLINGSWEIN FÜR DAHEIM?

Ganz oft wurden wir von unseren Gästen gefragt, ob es denn möglich wäre, seinen Lieblingswein vom Urlaub hier auch für zu Hause zu kaufen. JA! Liebend gerne! Und selbstverständlich verkaufen wir Euch Euren Lieblingswein zum fairen Einkaufspreis, wenn Ihr ihn für Zuhause kaufen möchtet.



### ADVENTURE PACKAGE

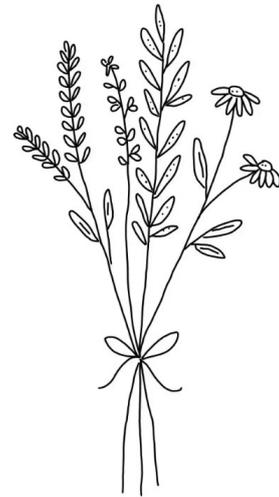
Wir schicken Euch zusammen mit einem Picknick Rucksack voller Leckereien und einer Hängematte zu einem der schönsten Kraftplätze, wo Ihr dann das Picknick und den Ausblick genießen könnt. Gebt uns 1 Tag vorher an der Rezeption Bescheid und wir bereiten alles vor.

\*Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.



# LET'S ENJOY!

Mittwoch, 30. April 2025



# GUTEN APPETIT!

Wir Piri und unsere Piri People wünschen Euch einen schönen Abend, lasst Euch so richtig verwöhnen!



**Dv**  
HOTELS

## MENÜ CLASSIC



Oliven-Focaccia I Natives Olivenöl

### Salatbuffet

Frische Salate I Saucen I Vinaigrettes

### Antipasto

Vitello Tonnato I Espuma I Kalbs-Girello I Kapern

### Suppe

Consommé I Rind I Parmesanknödel I Schnittlauch

### Warme Vorspeise

Terlaner Spargel\* I Cordon Bleu I

Hopfen-Schinken\* I Bergkäse\* I Bozner Sauce\*



### Hauptspeisen

Barbarie Ente I Brust I Honiglack I

Sesam I Topinambur I Brokkoli

oder

Trientner Bachforelle\* I Pastinake I

Kren-Schaum I Kartoffel-Stroh I Yuzu-Perlen



### Dessert

Parfait I Kürbiskern I Fleur de Sel I Vanille

### Käsebuffet

Verschiedene Käsesorten I Südtirol I

Italien I Mostarden I Frisches Obst

## MENÜ VEGGIE



### Antipasto

Chili Tomate I Stracciatella di Bufala I

Schwarze Olive I Basilikum

### Drink

Grapefruit

### Warme Vorspeise

Risotto I Kopfsalat I Zitrone I Geräucherte Scamorza

### Hauptspeise

Steak I Blumenkohl I Creme I Hanfsamen

### Dessert

Panna Cotta I Vanille I Cassis



\*Dieses Gericht enthält Produkte von heimischen Bauern (siehe Rückseite)

§ Vegetarische Gerichte

## WEINEMPFEHLUNG



### Aperitif:

#### **Love & Sun**

Prosecco I Mango-Mark I Minze

Glas € 11,50

### Weisswein:

#### **Sauvignon „St. Valentin“ I St. Michael/Eppan I 2023**

Gelblich grüne Farbe I Leuchtend I Dichtes Fruchtbouquet I

Gelbe Früchte I Stachelbeere I Holunderbeere I

Reife Johannisbeere I Knackige Säure I Weicher Körper I

Elegante Fülle

0,75l € 55,00

### Rotwein:

#### **Lagrein Riserva „Abtei Muri“ I Muri Grieb I 2021**

Intensives Granatrot I Komplex I Vielschichtig I

Reife Beerenaromen I Kirsche I Berberitzen I Würzige Noten I

Überzeugende Struktur I Finesse I Weichheit I Samtigkeit I

Griffige Gerbstoffen I Langanhaltend im Abgang

0,75l € 65,00

### Dessertwein:

#### **Passito „Comtess“ I St. Michael/Eppan I 2022**

Goldgelbe Farbe I Exotische Früchte I Aprikose I Honig

Glas € 12,50

### Digestiv:

#### **Grappa Gewürztraminer „Nussbaumer“ I Tramin**

Glas € 9,70

## OFFENE WEINE IM GLAS



### Weißweine:

Südtiroler Weissburgunder „Steil“ I St. Pauls € 7,20

Chardonnay „Somereto“ I Andrian € 7,30

Südtiroler Sauvignon „Mock“ I Bozen € 7,50

Riesling „Aristos“ I Kellerei Eissacktal € 9,00

Cuvée „La Contessa“ I Tenuta Manincor € 9,40

(Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon))

### Rotweine:

Südtiroler Merlot „Fihl“ I Peter Dipoli „B“ € 8,90

Südtiroler Zweigelt „Termais“ I Rebhof „B“ € 9,30

Südtiroler Cuvée „Mumbolt“ I Wassererhof „B“ € 9,50

(Cabernet Sauvignon, Lagrein, Cabernet Franc, Syrah)

Lagrein Riserva „Amperg“ I Klaus Lentsch „B“ € 9,60

Südtiroler Cabernet „Istrice“ I Elena Walch „B“ € 9,90

Chianti Classico „When We Dance“ Bio I

Il Palagio „B“ € 8,50

### Roséweine:

Rosé „Felix Anton“ I Baron Longo € 7,40

(Merlot, Lagrein)

### Dessertweine:

Passito Primitivo „Corimei“ I Schola Sarmenti „B“ € 9,90

Südtiroler Petit Manseng „Aurie“ I St. Pauls „B“ € 10,40

Südtiroler Passito „Comtess“ I (Gewürztraminer) I € 12,50

St. Michael/Eppan „B“