



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?

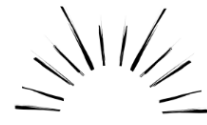
Ganz oft wurden wir von unseren Gästen gefragt, ob es denn möglich wäre, seinen Lieblingswein vom Urlaub hier auch für zu Hause zu kaufen. JA! Liebend gerne! Und selbstverständlich verkaufen wir Euch Euren Lieblingswein zum fairen Einkaufspreis, wenn Ihr ihn für Zuhause kaufen möchtet.



PRIVATE SPA

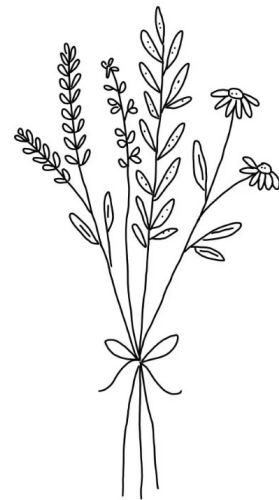
In unserer Spa Suite „Zirmgeheimnis“ könnt Ihr aus verschiedenen Paketen auswählen und romantische Stunden mit Eurem Schatz verbringen. Ob bei einem aromatischen Sprudelbad oder einer Paarmassage, wir garantieren ein einzigartiges Erlebnis!

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



LET'S ENJOY!

Donnerstag, 14. November 2024



GUTEN APPETIT!

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



Dv
HOTELS

MENÜ CLASSIC

Oliven-Rosmarin-Focaccia I Natives Olivenöl

Salatbuffet

Frische Salate I Saucen I Vinaigrettes

Antipasto

Flying Antipasti I Finger Food I

Kalte Leckereien

Suppe

Consommé I Rind I Leberknödel* I Schnittlauch



Hauptspeisen

Kalb I Hüfte I Marteller Bergheu-Jus* I

Serviettenknödel* I Speckbohnen

oder

Goldbrasse I Artischocke I Kartoffel* I

Olive I Tomate



Dessert

Parfait Torroncino I Zwetschge I Zimt I Sauerrahm

Käsebuffet

Verschiedene Käsesorten I Südtirol I

Italien I Mostarden I Frisches Obst

MENÜ VEGGIE

Antipasto

Flying Antipasti I Finger Food I

Kalte Leckereien

Drink

Multivitamin

Hauptspeise

Cordon Bleu I Melanzane I Tomate I Cheddar Cheese

Dessert

Mousse I Banane I Weißes Schoko-Espuma I

Schokosauce



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

WEINEMPFEHLUNG

Aperitif:

Dark & Stormy

Brauner Rum I Fever Tree Ginger Beer I Limette
Glas € 9,90

Weisswein:

Cuvée Weiss „Nova Domus“ I Terlan I 2020

(Weissburgunder I Chardonnay I Sauvignon)

Intensive Farbe I Funkelndes Gelbgrün I Facettenreich I
Aromatisch I Kräuterfrische I Gewürze I Exotische Früchte I
Komplexe Struktur I Mineralisch I Salzig I Anhaltend
0,75l € 70,00

Rotwein:

Cuvée Rot „Amistar Edizione“ I Peter Sölva & Söhne I 2019/2020

(Cabernet Sauvignon I Merlot I Cabernet Franc I Lagrein I
Petit Verdot)

Mächtige Farbe I Imposantes Dunkelrot I Komplex I
Duftend I Geschmacksvoll I Reife Beeren I
Schwarze Johannisbeere I Brombeere I Leichtes Holz I
Kraftvoll I Elegant I Ausgewogen
0,75l € 105,00

Dessertwein:

Kerner „Nectaris“ I Eisacktaler Kellerei I 2018

Goldgelbe Farbe I Exotische Früchte I Edelsüß I
Vollmundig I Harmonisch I Aromatisch
Glas € 12,60

Digestiv:

Grappa Antica I Weberhof

Glas € 11,90

OFFENE WEINE IM GLAS

Weißweine:

Chardonnay „Klassisch“ I Lageder € 8,50

Cuvée Blanc „Elisa“ € 8,00

(Sauvignon I Pinot Grigio I Weissb.)

Pinot Grigio „Sonnweiler“ I Sonnweiler € 8,00

Südtiroler Sauvignon „Klassisch“ I Laimburg € 7,80

Südtiroler Weissburgunder „Penon“ I € 7,20

Nals/Margreid

Rotweine:

Ronchedone I Ca'dei Frati € 9,90

(Marzemino, Sangiovese, Cabernet S.)

Cabernet „Istrice“ I Elena Walch € 9,90

Südtiroler Lagrein Riserva „Amperg“ I € 9,20

Weingut Klaus Lentsch

(Cabernet Sauvignon, Lagrein, Cabernet Franc, Syrah)

Merlot „Fihl“ I Peter Dipoli € 8,90

Roséweine:

Furia di Calafuria I Tenuta Tormaresca I 2021/2022 € 11,20

(Negroamaro I Syrah I Cabernet S.)

Dessertweine:

Kerner „Nectaris“ I Eisacktaler Kellerei € 12,60

Passito „Comtesse“ I St. Michael/Eppan € 12,00

Verduzzo Friulano I Torre Rosazza € 9,10