



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:

Weissburgunder Penon - Nals/Margeid	€ 4,70
Chardonnay Somereto- KG Andrian	€ 4,40
Sauvignon - KG Tramin	€ 4,50
Isaras Weiss - KG Eisacktal (Müller Thurgau, Sylvaner)	€ 4,50
Enosi - Baron di Paoli Kaltern (Riesling, Weissburgunder)	€ 5,40

Rotweine:

St. Magdalena klass. Unterganzer	€ 4,70
Merlot - Elena Walch	€ 4,50
Lagrein Riserva Amperg - Klaus Lentsch	€ 5,00
Rot Mont Mès - Castelfeder (Lagrein, Merlot, Cabernet, Blauburgunder)	€ 4,50
Chianti Classico - Felsina (Sangiovese)	€ 5,50

Roséweine:

Rosa dei Frati - Ca dei Frati	€ 4,70
-------------------------------	--------

Dessertweine:

Passito Comtess - Kellerei St. Michael	€ 9,50
Kerner Nectaris—Kellerei Eisacktal	€ 9,50
Verduzzo Friulano—Torre Rosazza	€ 5,80
Passito d. Pantelleria Ben Rye – Donnafugata	€ 10,00



Dolce Vita Hotel

Jagdhof

Sport & Spa

Sonntagsdinner

am 15. September 2019



Mit Liebe kochen ist
Nahrung für die Seele

Guten Appetit!





Menü

Zitronen - Butter mit frischem Baguette

Vorspeisen

Salate mit Saucen & Vinaigrettes vom Buffet

§ Ziegenfrischkäsemousse mit Melonengelee
und rote Bete-Creme

Suppe oder Vitaldrink

Klassische Ochsenschwanzsuppe
oder

§ Cassis - Joghurt - Vanilledrink

Warme Vorspeise

§ Hausgemachte Basilikumravioli
mit geschmolzenen Tomaten
und weißem Tomatenschaum

Sorbet

§ Kokosmilch - Sorbet

Hauptspeisen

In ganzem gebratenes Rindsfilet mit Trüffeljus,
Petersilienwurzelpüree, Speck - Bohnen
und italienischer Sommertrüffel
oder

Gebackenes Kabeljaufilet auf Ananas -
Tomatensalat und sautieren Shiitake-Pilzen
oder

§ Gemüse - Tofu - Gulasch mit Creme fraîche

Dessert

Milchschnitte mit Himbeer - Ingwereis

Käsebuffet

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

§ Vegetarische Gerichte



Weinempfehlung

Aperitif:

Lillet Wild Berry

Lillet, Schweppes Wild Berry, Früchte
€ 6,10

Weißwein:

Beyond the Clouds 2016

Weingut Elena Walch, Südtirol
(Chardonnay)
Fruchtige Nuance, dicht, komplex mit zurück-
haltender Holznote und langem Nachhall.
€ 72,00

Rotwein:

Tignanello 2014

(Cabernet, Sangiovese)
Marchese Antinori, Toskana
Intensive Frucht, Cassis, Vanille, Leder,
Schokolade, große Fülle und Kraft, toller
Abgang, trocken.
€ 109,00

Dessertwein:

Passito della Pantelleria Ben Rye 2014

Donnafugata, Sizilien
Besteht 100% aus Zibibbo, goldgelb mit
leichten Bernstein Reflexen in der Nase, erin-
nert an reife Aprikosen, an Zitrusfrüchte und
Honig, sehr elegant, sehr intensiv
und anhaltend.
Glas € 10,00

Digestif Empfehlung:

Grappa Lagrein Reserva

Roner
€ 8,50

Grappa Abbagnac

Kloster Neustift Brixen
€ 5,70