

# Das Dienstags Menü

## Das Brötchen

Roggen-Leinsamenbrötchen mit Salzbutterm



## Die Salate, das Gemüse und der Gruß aus der Küche

Gartenfrische Salate, vitaminreiches Gemüse und Mise en Bouche



## Der Tee, der Saft und die Suppe

Schaumsüppchen vom Rosmarin und Parmesan mit Vinschger Paarl

oder

Vitaminreicher Saft aus Karotte, Birne und Sellerie



## Die warme Vorspeise

Luftiges Soufflé vom Vinschger Almkäse auf einer Bärlauchcreme

und sautierten Buchenpilzen

oder

Rote Bete-Cannelloni

mit Büffelricottafülle und Kürbis



## Die Hauptspeise

Gebackenes Tofusteak auf einem Gemüse-Linsencurry

oder

Gebratenes Seeteufelfilet auf einem Spinatrisotto

und gebratenem Spargel

oder

Glaciertes Kalbsschulternahtl

auf einer Knödelscheibe, Sellerie und Broccoli



## Das Dessert

Topfen-Nougat Knödel an Marzipaneiscreme und Erdbeer-Coulis

oder

Himbeer-Baisertarte an Mangolassi

oder

Gerne können Sie sich an den verschiedenen Eissorten am Buffet bedienen

## Der Käse vom Buffet

Käse aus Südtirol, Italien

und Frankreich für Feinschmecker



Wenn Sie sich nicht entscheiden können oder großen Appetit haben, streichen Sie einfach bei den einzelnen Gängen das „oder“. Unsere Mitarbeiter servieren Ihnen gerne alle Gerichte, die Sie wünschen.

Vegetarisches Gericht



Produkte aus unserer Region



## Vinschgau Riesling 2015

### Unterortl

#### Juval, Martin Aurich

Das Weingut, im Besitz von Extrembergsteiger, Buchautor und Weltenbummler Reinhold Messner, unterhalb des Schloss Juval, wird vom Berliner Önologen Martin Aurich und seiner Frau Gisela betrieben. Seine akribische Arbeit und sein fachmännisches Know-How widmet er ganz diesem Weingut Unterortl. Sauber und gestylt präsentiert sich dieser spezielle Tropfen im Glas. Ein eleganter Duft von Aprikose und Zitrus ist zu vernehmen, traumhaft die tolle Säurestruktur. Dieser Weiße hängt lange am Gaumen und gerät somit nicht so schnell in Vergessenheit. Der Riesling ist jetzt schön reif, und hat den tollen mineralischen Ton, zudem ist Unterortl die beste Lage dieses Weingutes.

Euro 35,00

## Blauburgunder Riserva 2015

### Trattmann

#### Kellerei Giralan

An den sonnigen Hängen von Mazzon, oberhalb von Neumarkt in einer Höhe von 400 m ü.d.M. mit Südwest-Ausrichtung, bewirtschaftet die Familie Holzknecht den Trattmann-Hof. Der Ton- und Kalkboden ist ideal für den Blauburgunder und verleiht ihm samtige Weichheit und eine elegante Struktur. Rubinrote Farbe mit leicht granatfarbenen Nuancen, intensiver und komplexer Geruch mit Anklängen nach reifem Obst, Süß- und Sauerkirsche. Weicher und delikater Geschmack. „Weiniger“ Wein mit fruchtigen Tanninen, mit guter Säurestruktur und langem Abgang.

Euro 57,00

Zu den heutigen Desserts:

### Kerner Passito

#### Nectaris

#### Eisacktaler Kellerei

Die vollreifen Trauben werden einem fünfmonatigen Trocknungsprozess unterworfen. Dabei reduziert sich das Traubengewicht auf weniger als die Hälfte. Gleichzeitig erfolgt eine Konzentration der Inhaltsstoffe und anschließend wird gepresst (so werden „Passiti“ gemacht). Der Wein präsentiert sich in einem intensiven Goldgelb. In der Nase erkennt man exotische Früchte und getrocknetes Obst. Im Mund ist er komplex und rund. Ein würziger und harmonischer Dessertwein.

1 Glas Euro 9,00

Wissenswertes:

Unsere Sommeliers Helmut und Alex helfen Ihnen gerne bei der Auswahl der Weine. Sie können aber auch nach Lorella und Joachim fragen. Bei uns kennen sich sogar die Chefs aus - beim Wein.

# Kleine Auswahl der Weine, die wir glasweise für Sie servieren

## Weissburgunder 2018

Südtirol, Giran – Berg | Kellerei Schreckbichl

1 Flasche   bottiglia   bottle	€ 32,00
1/2 lt	€ 23,00
1/4 lt	€ 11,50
1 Glas   bicchiere   glass	€ 5,60

## Sauvignon 2018

Südtirol, Siebeneich – Cosmas | Weingut Kornell

1 Flasche   bottiglia   bottle	€ 32,00
1/2 lt	€ 23,00
1/4 lt	€ 11,50
1 Glas   bicchiere   glass	€ 5,60

## Riesling 2017

Südtirol, Naturns – Falkenstein | Franz Pratzner

1 Flasche / bottiglia / bottle	€ 37,00
1/2 lt	€ 26,50
1/4 lt	€ 13,25
1 Glas / bicchiere / glass	€ 6,30

## Lugana 2019

Lombardia, Sirmione – Oro blu | Azienda Malavasi

1 Flasche   bottiglia   bottle	€ 25,00
1/2 lt	€ 18,00
1/4 lt	€ 9,00
1 Glas   bicchiere   glass	€ 4,60

## Pinot Grigio 2018

Friaul, Tauriano di Spilimbergo | Azienda Borgo Magredo

1 Flasche   bottiglia   bottle	€ 25,00
1/2 lt	€ 18,00
1/4 lt	€ 9,00
1 Glas   bicchiere   glass	€ 4,60

## Die Themenmenüs

**Montag:** Teigwaren aus unserer Nudelmanufaktur

**Mittwoch:** Regionale Südtiroler Küche

**Donnerstag:** Dessertbuffet

**Samstag:** Vorspeisenbuffet

**Sonntag:** Candle-Light-Dinner