

GENIESSER-MENÜ

Unsere Weinempfehlung

Weissweine

Sauvignon 2023/24 Tannenberg BIO
Manincor Euro 58,00

Gewürztraminer 2022 Kolbenhof
J.Hofstätter Euro 64,00

Rotweine

Blauburgunder 2022 Riserva Luma
Romen Euro 52,50

Merlot 2021/22 Riserva Siebeneich Praun
Bozen Euro 60,50

Verschiedene Blattsalate und gekochte Salate
mit diversen Saucen vom Buffet



Kalte Vorspeisen

Gedämpftes Rotbarschfilet, roher Fenchelsalat,
Safranmayonnaise, Süßkartoffelchips

Burrata, Tomate, Passionsfrucht, Basilikumbrot



Suppen & Zwischengerichte

Klare Rindskraftbrühe
mit Butter- Schnittlauchklößchen

Gebackene Gorgonzolanockerln,
Traminer Bio Polentacreme,
Aldeiner Shiitake, Kürbiskernöl

Ravioli mit Saibling gefüllt,
Gartenkresse, Kartoffelfond



Unsere Hauptspeisen

Stubenkükenbrüstchen
mit Speck und Salbei gebraten,
Dreierlei von der Petersilie

Kalbssteak mit Madeira- Kalbslebersauce,
Kartoffelpüree, Apfel, Röstzwiebel

Pustertaler Pressknödel auf Krautsalat



Dessert – Käse

Pralinenhalbgefrorenes,
Herzkirsche in Rotwein, Vanilleespuma

Granite von Himbeere

Erlesene Käse vom Buffet mit verschiedenen Saucen

Italienischer Abend

Unsere Weinempfehlung

Weissweine

Manna 2023
Franz Haas Euro 55,00

Sauvignon 2023 Andrius
Andrian Euro 57,50

Rotweine

Monferrato Rosso 2019 Pin
La Spinetta Euro 65,00

Lucente 2019
Tenuta Luce della Vite Euro 54,00

Verschiedene Blattsalate und gekochte Salate
mit diversen Saucen vom Buffet

Kalte Vorspeisen

Trüffel von Kalbstatar und Kartoffel,
Schnittlauchcreme, Wachtelei, Sommersalat

Dreierlei Meeresfrüchte mit Reismehl gebacken, Aioli
Sauce-Bruschetta

Suppen & Zwischengerichte

Cremesuppe von gelber Bete
mit Gorgonzola und Croûtons

Tortelloni mit Carbonara
von getrüffelem Pecorino Sardo gefüllt,
Feldsalatcreme, Rohschinken

Fregola Sarda Risotto mit Shiitake Pilze, Räucherlachs
und Petersilienöl

Unsere Hauptspeisen

Saltimbocca von Seeteufel
auf Bio Linsen mit Gemüse,
Sauerampfer- Verdicchiosauce

Roastbeef von Piemonteser Rind rosa gebraten,
Piemontesecreme, Paprika- Walnusskartoffel,
gebackene Parmesanaubergine

Piccata vom Kohlrabi,
Erbsen- Wasabicreme, Minzkartoffel

Dessert – Käse

Panna cotta, Walderdbeerrahmeis, Haselnusskrokant

Sorbet von Matcha Tee

Erlesene Käse vom Buffet mit verschiedenen Saucen

GENIESSER-MENÜ

Unsere Weinempfehlung

Weissweine

Sauvignon 2022 Schalenstein
Weinmanuf. Luis Euro 56,00

Chardonnay 2023 Lafóa
Schreckbichl Euro 56,00

Rotweine

Lagrein 2022 Riserva Kristan
Egger Ramer Euro 56,00

Blauburgunder 2021 Riserva Linticlarus
Tiefenbrunner Euro 82,50

Verschiedene Blattsalate und gekochte Salate
mit diversen Saucen vom Buffet



Kalte Vorspeisen

Gedämpftes Wolfsbarschfilet,
Kartoffel- Olivenölcreme, Artischocke, Tomate

Gebratenes Wachtelbrüstchen,
gebackene Gänsestopfleber, Champignonmousse,
geröstete Champignons, Traubenmostbalsamico



Suppen & Zwischengerichte

Weisse Cremesuppe von Mangold mit Croûtons

Gebackene Zucchiniblüte
mit Steinpilz- Pfifferlingfüllung, Ziegenfrischkäsecreme,
Haselnussöl

Weisse Polentanocken mit geschmortem Oktopus,
Kapern und taggiasche Oliven



Unsere Hauptspeisen

Geschmorte Entenkeule in Himbeeressigsauce, Kartoffel-
Verbenenockerl, confierter Chicorée

Goldbrassenfilet vom Grill, Krustentier- Paprikafumet,
Rosmarinkartoffeln, provenzalischer Gemüseragout

Tomino Käse vom Grill, Gemüsebeet,
Aprikosen- Kürbischutney



Dessert – Käse

Sonnalps Kaffeeschnitte,
Fior di Latte Eis, Kaffeeschaumkeks

Sorbet von Heidelbeeren mit Korianderkerneraufguss

Erlesene Käse vom Buffet mit verschiedenen Saucen