

# Die Empfehlungen

## Der Aperitif

### **Campari Tonic**

Campari • Herbal Tonic bio aus Südtirol

€ 8,50

## Der Wein

### **Chardonnay Marie Sophie DOC 2022**

Weingut Eichenstein • Meran

Reife, tropische Früchte  
voll • kräftig • weich

€ 38,00

### **Merlot Mühlweg DOC 2019**

Weingut Ignaz Niedrist • Gïrlan

Pflaume • Amarenakirsche  
Zwetschgenmus • langer Pfeffer

€ 62,00

# Für unsere Kids

Nudeln • Tomatensauce • Bolognesesauce

— • —

Ravioli • Ricottafüllung • Butter • Käse

— • —

Cordon Bleu

Miniröstinchen • Fenchel mit Butter

— • —

Eis

# Das Menü

Hausgemachtes Brötchen  
mit Kurkuma und Sonnenblumenkernen • Salzbutter

## Das Buffet

Salate • Gemüse • Dressing

## Der Beginn

Confiertes Huhn • Römersalat  
Sardinen • Eigelbcreme • Parmesan chips

## Das Vergnügen

Orangen-Karotten-Saft mit Lemongrass

*oder*

Cremesuppe von der gelben Bohne  
Pinienkerne

## Die Vorfreude

Chiocciole • Pak Choi  
schwarzer Knoblauch • Feta

*oder*

Latschenkiefertaglioloni  
Pfifferlingragout • Heidelbeeren

## Das Hochgefühl

Spinacino vom Rind  
schwarzer Reis • Kürbis • Spinat

*oder*

Viktoriabarsch • Gurke • Fenchel • Dill

*oder*

Ei 65°C • Karotten • Kohlrabi

## Die Versuchung

Magnum • Dulceyschokolade • Pekannüsse

*oder*

Mangocheesecake

*und*

Diverse Eissorten • am Buffet

## Der Käse

Einheimische & internationale  
Käseauswahl am Buffet

# Der gute Tropfen • im Glas

## Der Weiße

Pinot Grigio DOC 2022 Kellerei Tramin	€ 6,20
Lugana DOC 2022 (Trebiano di Soave) Ca dei Frati, Lombardei	€ 6,20
Chardonnay Magred DOC 2022 Kellereigenossenschaft Nals-Margreid	€ 6,20
Weißburgunder DOC 2020 Weingut Himmelreich-Hof, Kastelbell	€ 7,10
Riesling Falkenstein DOC 2021 Weingut Falkenstein, Naturns	€ 7,60

## Der Rosé

Mitterberg Rosé Morgenrot 2022 (Blauburgunder, Zweigelt) Weingut Himmelreich-Hof, Kastelbell	€ 7,30
--	--------

## Der Rote

Juval Gneis 2021 (Zweigelt, Blauburgunder, St. Laurent, Gamay) Weingut Unterortl, Kastelbell	€ 6,40
Zweigelt Marinushof 2021/2022 Weingut Marinushof, Kastelbell	€ 7,10
Fihl DOC 2019 (Merlot) Weingut Peter Dipoli, Neumarkt	€ 8,00
Chianti Classico Beradenga DOCG 2021 (Sangiovese) Tenuta Felsina	€ 8,00
Lagrein Ora Riserva DOC 2020 Weingut Carlotto, Auer	€ 7,80
Iugum DOC 2017 (Merlot, Cabernet Sauvignon) Weingut Peter Dipoli, Neumarkt	€ 14,20

## Zum Dessert

Moscato d'Asti DOCG 2022 Paolo Saracco, Piemont	€ 6,00
Château La Fleur des Pins 2018 (Semillon, Sauvignon, Muscadelle) Graves Supérieures	€ 6,80
Moscato Rosa DOC 2021 Weingut Franz Haas, Montan	€ 14,00

**Weitere offene Weine  
mit Coravin finden Sie  
in unserer Weinkarte**



Weinkarte



## Der Abend

Die **Familie Perathoner**, unser  
Küchenteam mit **Chefkoch** Matteo Picco  
und Maître Angelo Cuocci, wünschen  
guten Appetit und einen schönen Abend!

**Sonntag • 14. April • 2024**

