

Menü

Kindermenü

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe

Gebackene Käsekroketten
mit Tomatensauce

Weißes Schokoladenmousse

Das Abendmenü

Ofenfrisches Kürbisbrötchen
mit Brotkleebutter

Am Buffet

Frische Salate, Gemüse
und Carne Salada
vom Chianinarind

Suppe & Vitaldrink

Parmesancremesuppe
mit frischem Majoran
und Schwarzbrotcroûtons

oder

Frisch gepresster Saft
vom Granatapfel und Ananas

Warme Vorspeise

Spaghettini
sautiert mit Meeresfrüchten
und Krustentieren

oder

Blätterteigstrudel
mit Grillgemüse
auf Sauce Napoli

Hauptspeise

Kalbsrücken rosa gebraten
in Kräuterjus mit Kartoffelpüree
und Wintergemüse

oder

Schwertfischmedaillons vom Grill
auf Berglinsen,
Meerrettich-Limetten-Schaum
und Pak Choi

oder

Marinierter Tofu
mit Avocado
und knusprigem Wildreis

Käse

Einheimische und internationale
Käsespezialitäten
und delikate Mostarden vom Buffet

Dessert

Topfen-Nougat-Knödel
mit Vanillesauce
und Himbeeren

oder

Weißes Schokoladenmousse
mit flüssigem Passionsfruchtkern
und Eis von der Tonkabohne

Verschiedene Eissorten vom Buffet

Obstauswahl vom Buffet

Offene Weine:

Weißweine

Pinot Grigio DOC 2018
Kellerei Tramin
Euro 5,20

Weißburgunder DOC 2018
Kellerei Terlan
Euro 5,20

Lugana DOC 2018
Ca dei Frati, Lombardei
Euro 5,50

Riesling Falkenstein DOC 2017
Weingut Falkenstein Franz Pratzner, Naturns
Euro 6,40

Roséweine

Mitterberg Rosé Morgenrot 2018
Weingut Himmelreich-Hof Markus Fliri, Kastelbell
Euro 5,20

Rotweine

Juval Gneis 2017
Weingut Unterortl Martin Aurich, Kastelbell
Euro 5,50

Zweigelt Marinushof 2018
Weingut Marinushof Heiner Pohl, Kastelbell
Euro 5,90

Merlot Fihl DOC 2016
Weingut Peter Dipoli, Neumarkt
Euro 6,00

Chianti Classico Beradenga DOCG 2017
Tenuta Felsina
Euro 6,00

Lagrein Ora Riserva DOC 2017
Weingut Carlotta, Auer
Euro 6,20

Iugum DOC 2013
Weingut Peter Dipoli, Neumarkt
Euro 10,70

Dessertweine

Moscato d'Asti DOCG 2019
Paolo Saracco, Piemont
Euro 5,50

Château La Fleur des Pins 2016
Graves Supérieures
Euro 6,50

Moscato Rosa DOC 2018
Weingut Franz Haas, Montan
Euro 12,00

feldhof

· DOLCEVITA RESORT ·

Guten Appetit
wünscht Familie Perathoner,
und das Feldhof-Team

Aperitif des Tages

Rossini Euro 6,40
(Prosecco mit Erdbeere)

Unsere Weinempfehlung

Amos DOC 2016
(Chardonnay, Weißburgunder, Pinot Grigio)
Kellerei Kurtatsch

Der Wein leuchtet im Glas blass strohgelb. Das delikate Bouquet verströmt ein ganzes Füllhorn an Aromen. Weiße Blüten, helle Früchte, aber auch Gewürze und eine feine Briochenote. Am Gaumen ist der Wein dann fisch und mineralisch, dabei aber auch cremig, geschmeidig und harmonisch.

Euro 43,00

Cabernet Staves DOC 2015
Weingut Kornell Florian Brigl, Siebeneich

Dunkles schimmerndes Rubinrot, reife Aromen, fruchtig mit Noten von dunklen Beeren, Cassis und Sauerkirsche, leicht grasig und pfeffrig im Nachhall, im Geschmack voll und komplex, reife Früchte, saftige aber samtige Gerbstoffe, einladende Säure, salzig, eleganter langer Abgang.

Euro 47,00