

# Die Empfehlungen

## Der Aperitif

### **Hugo Passion**

Passionsfruchtsirup • Prosecco • Soda  
Minze • Limette

€ 6,40

## Der Wein

### **Enosi DOC 2019**

**(Riesling • Sauvignon Blanc • Weißburgunder)**

Weingut Baron di Pauli • Kaltern

Pfirsichnote • Holunderblüte • Zitrusnote  
anmutend • finessenreich • strukturiert

€ 36,00

### **Cabernet Istrice DOC 2017**

Weingut Elena Walch • Tramin

Röstaroma • Waldbeere • Brombeere  
kräftig • würzig • langanhaltend

€ 44,00

# Die Kleinen

Drink • Erdbeere • Joghurt

Spinatspätzle • Schinken • Sahne

*oder*

Rindsschnitzel • Gitterkartoffel

Schokopudding

# Das Menü

Zwiebelbrötchen • Butter • Sardelle

## Das Buffet

Salat • Gemüse • Antipasto

## Das Vergnügen

Saft • Multivitamin

*oder*

Suppe • Parmesan • Artischocke

## Die Vorfreude

Pressknödel • Krautsalat • Affilakresse

*oder*

Petersilientagliatelle • Mies- und Venusmuschel

## Das Hochgefühl

Kalbstaufelspitz • Kartoffelkrokette • Karotte

*oder*

Forellenfilet • Erbsenpüree • Kartoffelstrudel

*oder*

Melanzaneröllchen

Tomatenragout • Kräuterseitling

## Die Versuchung

Karamelltarte • Mango • Milkschoko

*oder*

Bananenmousse • Vanille • Schoko

*und*

Eis • Obst • am Buffet

## Der Käse

Einheimisch • international  
delikate Mostarde • am Buffet

## Der gute Tropfen • im Glas

### Der Weiße

Pinot Grigio DOC 2020 Kellerei Tramin	€ 5,50
Weißburgunder DOC 2020 Kellerei Terlan	€ 5,50
Lugana DOC 2020 Ca dei Frati, Lombardei	€ 5,50
Riesling Falkenstein DOC 2018 Weingut Falkenstein, Naturns	€ 6,60

### Der Rosé

Mitterberg Rosé Morgenrot 2019/2020 Weingut Himmelreich-Hof, Kastelbell	€ 6,00
--	--------

### Der Rote

Zweigelt Marinushof 2019 Weingut Marinushof, Kastelbell	€ 6,00
Fihl DOC 2018 (Merlot, Cabernet) Weingut Peter Dipoli, Neumarkt	€ 6,10
Chianti Classico Beradenga DOCG 2019 Tenuta Felsina	€ 6,20
Lagrein Gries Riserva DOC 2018 Kellerei Terlan	€ 6,90
Blauburgunder Marinushof 2018 Weingut Marinushof, Kastelbell	€ 7,50
Iugum DOC 2015 (Merlot, Cabernet Sauvignon) Weingut Peter Dipoli, Neumarkt	€ 10,90

### Zum Dessert

Moscato d'Asti DOCG 2020 Paolo Saracco, Piemont	€ 5,50
Château La Fleur des Pins 2018 Graves Supérieures	€ 6,00
Moscato Rosa DOC 2019 Weingut Franz Haas, Montan	€ 12,50

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



## Der Abend

Einen schönen Abend  
und guten Appetit  
wünschen **Familie Perathoner**  
und unser Küchenteam  
mit **Chefkoch** Michael Tschurtschenthaler

**Donnerstag • 16. September • 2021**