

Die Empfehlungen

Der Aperitif

Rosato Mio

Aperitivo Rosato • Prosecco • Basilikum

€ 6,40

Der Wein

Pinot Grigio DOC 2019/2020

Weingut Franz Haas • Montan

Akazienblüte • Heu • Mandel
elegant • frisch

€ 34,00

Cabernet Merlot Riserva Sanct Valentin DOC 2017 (Cabernet Sauvignon • Cabernet Franc • Merlot)

Kellereigenossenschaft St. Michael-Eppan

Cassis • Minze • Leder • Kakao
Brombeere • samtig • gehaltvoll • komplex

€ 54,00

Die Kleinen

Cremesuppe • Gemüse

Spaghettini • Carbonara

oder

Rindsgulasch • Eierspätzle

Eis

Das Menü

Rosmarinbrötchen • Butter • Sesam

Das Buffet

Salat • Gemüse • Carne Salada

Das Vergnügen

Soft • Guave • Kirsche

oder

Consommé • Pilz-Kräuter-Klößchen • Gemüse

Die Vorfreude

Raviolo • Almkäse Infangl • Birne

oder

Lasagnette • Bolognese • Räucherscamorza

Das Hochgefühl

Kalbswange • Kartoffelpüree • Sprossenkohl

oder

Lachs

Traube • Estragonkartoffel • Stangensellerie

oder

Zwiebeltörtchen • Feta • Avocado

Die Versuchung

Zitronentarte • Marille • Joghurt

oder

Mandelmousse • Erdbeere • Schoko

und

Eis • Obst • am Buffet

Der Käse

Einheimisch • international
delikate Mostarde • 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**

Samstag • 16. Oktober • 2021