

# Samstag, 6. Januar 2018

## Kindermenü

Grießnockerlsuppe

Kalbssteak mit Rahmsauce,  
Reis-Pilaw und Babyspinat

Vanille-Pudding

## Das Abendmenü

Weizen-Vollkorn-Baguette  
mit Sauerrahm-Butter

## Am Buffet

Frische Salate, Gemüse und Antipasti

## Suppe & Vitaldrink

Schaumsüppchen von der Linse  
mit Trüffelöl

*oder*

Pampelmuse-Minze-Honigdrink

## Warme Vorspeise

Risotto von der Gerste  
mit aromatischen Bergkräutern  
und Lagreinkäse

*oder*

Zartes Entenbrüstchen  
mit gedünstetem Blaukraut  
und Kartoffelblättchen

## Hauptspeise

Rosa gebratenes Kalbsnüsschen  
mit Süßkartoffeln, Kohlrabi  
und Spitzmorchelsauce

*oder*

Im Tomatensud gegartes Seehechtfilet  
mit Marktgemüse  
und Safranperlen

*oder*

Zucchini-Piccata  
mit geschmorten Datterini-Tomaten

## Käse

Einheimische und internationale  
Käsespezialitäten und delikate Mostarden  
vom Buffet

## Dessert

Soufflierte Schokolade  
mit karamellisierten Orangenfilets  
und Passionsfrucht-Sorbet

*oder*

Apfelkaichl  
mit Zimtespuma  
und Kastanieneis

Verschiedene Eissorten vom Buffet

Obstauswahl vom Buffet

## Offene Weine:

### Weißweine

Pinot Grigio DOC 2016  
Kellereigenossenschaft Tramin  
**Euro 5,00**

Weißburgunder DOC 2016  
Weinkellerei Terlan  
**Euro 5,00**

Lugana DOC 2016  
Ca dei Frati, Lombardei  
**Euro 5,50**

Riesling Falkenstein DOC 2014  
Weingut Falkenstein Franz Pratzner, Naturns  
**Euro 6,20**

### Roséweine

Al posto dei fiori DOC 2016  
Le Pianelle, Piemont  
**Euro 5,50**

### Rotweine

Zweigelt Marinushof 2016  
Weingut Marinushof, Naturns - Vinschgau  
**Euro 5,50**

Juval Gneis 2015  
Weingut Unterortl Martin Aurich, Kastelbell  
**Euro 5,50**

Lagrein DOC 2015  
Weingut Carlotto, Auer  
**Euro 5,80**

Merlot Fihl DOC 2015  
Weingut Peter Dipoli, Neumarkt  
**Euro 6,00**

Chianti Classico Beradenga DOCG 2015  
Tenuta Felsina  
**Euro 6,00**

Iugum DOC 2012  
Weingut Peter Dipoli, Neumarkt  
**Euro 10,00**

### Dessertweine

Moscato d'Asti DOCG 2016/2017  
Paolo Saracco, Piemont  
**Euro 5,50**

Château La Fleur des Pins 2015  
Graves Supérieures  
**Euro 5,00**

Moscato Rosa DOC 2016  
Weingut Franz Haas, Montan  
**Euro 12,00**

# FELDHOF

★★★★S

**Guten Appetit**  
wünscht Familie Perathoner,  
und das Feldhof-Team

### Aperitif des Tages

Rossini Euro 6,40  
(Erdbeersaft, Prosecco)

### Unsere Weinempfehlung

**Pinot Grigio DOC 2015**  
*Weingut Franz Haas, Montan*

Er präsentiert sich mit intensiver strohgelber Farbe, einem floral-würzigem Bukett, das an Akazienblüten-Honig, Heu, Mandel und Sandelholz erinnert. Im Gaumen besticht der Wein durch zarte, elegante Finesse und saftige, frische Fülle.

Euro 29,00

**Merlot Gant Riserva DOC 2013/2014**  
*Kellerei Andrian*

Ein kräftiger Merlot mit rubin- bis granatroter Farbe. Im Duft erinnert er an reife, getrocknete Früchte (Zwetschge und Johannisbeere). Voller Geschmack mit angenehmem und entwicklungs-fähigem Gerbstoff, dicht und komplex im Körper.

Euro 53,00