

## Samstag, 25. November 2017

### Kindermenü

Frittatensuppe

Wienerschnitzel  
mit Pommes frites

Waldbeermuffin

### Das Abendmenü

Ofenfrisches Dinkel-Vollkorn Baguette  
mit Salz-Butter

### Am Buffet

Frische Salate, Gemüse und Antipasti

### Suppe & Vitaldrink

Französische Zwiebelsuppe  
mit Käsekrusteln

*oder*

Heidelbeer-Vanilledrink

### Warme Vorspeise

Hausgemachte Ravioli alla carbonara  
mit geschmolzenen Tomaten  
und Kräuterschaum

*oder*

Pizzastrudel  
auf Auberginencreme

### Hauptspeise

Rosa gebratener Kalbstafelspitz  
auf mediterranem Gemüse,  
Kartoffelpüree  
und italienischem Trüffel

*oder*

Kaiserbarsch vom Grill  
auf Blattspinat,  
tournierten Kartoffeln  
und Garnelenschaum

*oder*

Fusilli aus Regiokorn  
mit Chili-Knoblauch  
und Zucchiniestreifen

### Käse

Einheimische und internationale  
Käsespezialitäten und delikate Mostarden  
vom Buffet

### Dessert

Mandeltörtchen  
mit Honigeis  
und Himbeeren

*oder*

Birnenhalbgefrorenes  
mit Blätterteiggebäck  
und Schokoladen-Espuma

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  
Paolo Saracco, Piemont  
**Euro 4,50**

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,  
Chefkoch Martin Fritz  
und das Feldhof-Team

### Aperitif des Tages

Rossini Euro 6,40  
(Erdbeersaft, Prosecco)

### Unsere Weinempfehlung

**Weißburgunder DOC 2016**  
*Weingut Himmelreich-Hof Markus Fliri,  
Kastelbell*

Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen,  
in der Nase zeichnet sich der Wein durch einen  
komplexen, frischen Geruch wie Apfel, Birne,  
Aprikose und etwas Zitrus aus. Im Mund ist er  
ausgesprochen mineralisch und anhaltend.

Euro 33,00

**Cornelius DOC 2013**  
**(Merlot, Cabernet)**

*Kellereigenossenschaft Schreckbichl, Girlan*

Tiefe und konzentrierte Frucht, Aromen  
von schwarzen Johannisbeeren, Kakao, Zimt  
und Vanille sowie samtige Tannine bilden  
dieses füllige und doch elegante Cuvée.

Euro 49,00