

Donnerstag, 24. August 2017

Kindermenü

Legierte Grießsuppe

Pasticcio di lasagne

Himbeercreme

Das Abendmenü

Ofenfrisches Baguette
mit feinem Auberginen-Aufstrich

Am Buffet

Frische Salate, Gemüse und Antipasti

Suppe & Vitaldrink

Blumenkohlcremesuppe
mit Limonenöl
und Croûtons

oder

Birnen-Trauben-Rotkohldrink

Warme Vorspeise

Hausgemachte Maccheroni
mit pikanter Oliven-Salamisauce
und Burrata

oder

Pizzastrudel
auf Artischockencreme

Hauptspeise

Rosa gebratenes Flanksteak vom US-Beef
mit Szechuan-Pfeffer,
sautierten Raclette-Kartoffeln,
Speck-Bohnen
und Chili-Mayonnaise

oder

Adlerfischfilet vom Grill
auf Asia-Gemüse, Shiitake
und Basmati-Limettenreis

oder

Gebackener Brie
mit Gurken-Kartoffelsalat
und Preiselbeermarmelade

Käse

Einheimische und internationale
Käsespezialitäten und delikate Mostarden
vom Buffet

Dessert

Mangomousse mit Holundersorbet
und Kaktusfeige

oder

Cheesecake mit Bananeneis
und Sauerkirschragout

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 2015/2016
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 2013/2015
Tenuta Felsina
Euro 6,00

Iugum DOC 2011/2012
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 2015/2016
Weingut Franz Haas, Montan
Euro 12,00

FELDHOF

★★★★S

Guten Appetit
wünscht Familie Perathoner,
Chefkoch Martin Fritz
und das Feldhof-Team

Aperitif des Tages

Hugo Passion Euro 6,40
(Passionsfuchsirup, Prosecco, Soda, Minze,
Passionsfrucht)

Unsere Weinempfehlung

Gewürztraminer Nussbaumer DOC 2015
Kellerei Tramin

Der Wein präsentiert sich in einem leuchtenden, intensiven Strohgelb. Im Glas entfalten sich die Duftnoten nach Rosenblättern, Zimt, tropischen Früchten und Nelken. Der Wein ist vollmundig mit wenig Säure und gibt dem Nussbaumer seine besondere Art.

Euro 44,00

Cabernet Sauvignon Château Smith 2013
Charles Smith Winery, Washington State

Ein sehr aromatischer und raffinierter Cabernet Sauvignon von Charles Smith. Fruchttige Aromen von Cassis und Blaubeeren sowie mineralische Noten, die an Graphit erinnern prägen diesen charaktervollen Rotwein. Ein kraftvoller Cabernet Sauvignon klassischen Stils.

Euro 46,00