

Dienstag, 19. Juni 2018

Kindermenü

Tomatencremesuppe

Truthahnschnitzel vom Grill
mit Smileykartoffeln

Vanillepudding

Das Abendmenü

Ofenfrisches Tomatenbrötchen
mit Zitronen-Butter

Am Buffet

Frische Salate, Gemüse und Antipasti

Suppe & Vitaldrink

Klare Gemüsebrühe
mit Kräuter-Frittaten

oder

Drink von Buttermilch,
Himbeeren und Banane

Warme Vorspeise

Tagliatelle
mit Rohschinken und Zucchini
in Meerrettich-Fond

oder

Rote Bete-Knödel
auf Kümmel-Krautsalat
mit Schnittlauch-Sauce

Hauptspeise

Cordon bleu-Röllchen vom Geflügel
gefüllt mit Käse, Basilikum
und ofengetrockneten Tomaten
auf Selleriecreme
und Riso Venere

oder

Gebrautes Merlanfilet
auf Ratatouille-Gemüse
und Petersilienkartoffeln

oder

Hausgemachtes Sesambrötchen
mit Getreide-Frikadelle,
Avocadocreme, frischen Sprossen
und Tomatendip

Käse

Einheimische und internationale
Käsespezialitäten und delikate Mostarden
vom Buffet

Dessert

Karamell-Tarte
mit Himbeer-Ragout
und Sorbet

oder

Vanille-Waldfrüchte
mit Zimtsauce

Verschiedene Eissorten vom Buffet

Obstauswahl vom Buffet

Offene Weine:

Weißweine

Pinot Grigio DOC 2017
Kellereigenossenschaft Tramin
Euro 5,20

Weißburgunder DOC 2017
Weinkellerei Terlan
Euro 5,20

Lugana DOC 2017
Ca dei Frati, Lombardei
Euro 5,50

Riesling Falkenstein DOC 2015
Weingut Falkenstein Franz Pratzner, Naturns
Euro 6,20

Roséweine

Al posto dei fiori DOC 2017
Le Pianelle, Piemont
Euro 5,50

Rotweine

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

Zweigelt Marinushof 2017
Weingut Marinushof, Naturns - Vinschgau
Euro 5,90

Lagrein DOC 2015
Weingut Carlotto, Auer
Euro 6,00

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 2017
Paolo Saracco, Piemont
Euro 5,50

Château La Fleur des Pins 2015
Graves Supérieures
Euro 6,50

Moscato Rosa DOC 2016/2017
Weingut Franz Haas, Montan
Euro 12,00

FELDHOF

★★★★S

Guten Appetit
wünscht Familie Perathoner,
und das Feldhof-Team

Aperitif des Tages

Aperol Lemon Spritz Euro 6,40
(Aperol, Bitter Lemon,
Minze, Ingwer)

Unsere Weinempfehlung

Weißburgunder Sirmian DOC 2016
Kellereigenossenschaft Nals-Magreid, Entiklar

Duftbouquet von Apfel, Zitrus und Ananas.
Ein eleganter Wein mit rassiger, frischer
Säure und eindrucksvoller Fülle.

Euro 38,00

Zeder 2015
(Merlot, Cabernet, Lagrein)
Weingut Kornell Florian Brigl, Siebeneich

Der Wein präsentiert sich in einem schönen
Rubinrot. Der Geruch erinnert an grünen Pfeffer,
schwarze Beeren, würzig, etwas Veilchen-Aromen
und grüne Paprika. Elegante Struktur mit kernigen
Gerbstoffen, kräftig und voll im Mund mit einem
langen Abgang.

Euro 30,00