

Samstag, 21. April 2018

Kindermenü

Fleisch-Consommé
mit Nudleinlage

Farfalle
mit Tomatensauce
und Mozzarella

Vanilleparfait
mit Schokosauce

Das Abendmenü

Ofenfrisches Fitness-Brötchen
mit Oliven-Butter

Am Buffet

Frische Salate, Gemüse und Antipasti

Suppe & Vitaldrink

Selleriecremesuppe
mit Calvados
und Apfelperlen

oder

Drink von der blauen Traube,
Rhabarber und Ingwer

Warme Vorspeise

Grüne und weiße Kartoffelnocken
im Kirschtomaten-Basilikum-Ragout
und Burrata-Mozzarelline

oder

Linguine
mit Bauchspeck-Zwiebelsauce all'amatriciana

Hauptspeise

Rosa gebratener Lammracks
mit Thymianjus
auf Süßkartoffelcreme
und provenzalischem Gemüse

oder

Passeirer Bachsaibling
mit Petersiliensauce,
Bärlauch-Kartoffelpüree
und Zucchini-Sautè

oder

Gegrillter Scamorza Räucherkäse
auf buntem Grillgemüse

Käse

Einheimische und internationale
Käsespezialitäten und delikate Mostarden
vom Buffet

Dessert

Variation von der Kokosnuss

oder

Geeister Kaiserschmarrn
mit Pflaumenröster
und Amaretti-Eis

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 2016/2017
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 2016/2017
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

Rossini Euro 6,40
(Prosecco mit Erdbeere)

Unsere Weinempfehlung

Weißburgunder Sirmian DOC 2016
Kellereigenossenschaft Nals-Magreid, Entiklar

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

Euro 38,00

Cabernet Puntay DOC 2012
E & N Kellereigenossenschaft, Kaltern

In der Farbe ein intensives Granatrot.
Sehr kompakte und dichte Nase. Er erinnert
an Brombeeren und Cassis, unterlegt von
feinen Schokotönen. Am Gaumen präsentiert
er sich vollmundig mit einem jugendlichen
Körper mit sehr gut eingebundenen Tanninen.

Euro 50,00