

Donnerstag, 19. Oktober 2017

Kindermenü

Kürbiscremesuppe

Pasticcio di lasagne

Vanillepudding

Das Abendmenü

Ofenfrisches Baguette
mit Kurkuma-Ingwer-Aufstrich

Am Buffet

Frische Salate, Gemüse und Antipasti

Suppe & Vitaldrink

Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernöl
und gerösteten Kürbiskernen

oder

Orangen-Karotten-Paprikadrink

Warme Vorspeise

Kaninchenfilet
im Rohschinkenmantel gebraten
auf Limonen-Risotto
und Granatapfel

oder

Quiche vom Vinschger Sauerkraut
mit Almkäse
auf Petersilienblattsauce

Hauptspeise

Entrecôte double
mit Sauce Bernaise,
Kartoffelrösti
und Speck-Bohnen

oder

Adlerfisch in Olivenöl pochiert
auf Gemüse-Berglinsen,
sautierten Artischocken
und Kerbelkartoffeln

oder

Kartoffel-Hirse-Bratlinge
mit Wildkräutersalat
und Radieschen-Vinaigrette

Käse

Einheimische und internationale
Käsespezialitäten und delikate Mostarden
vom Buffet

Dessert

Haselnusscreme mit Rotweineis
und karamellisierten Apfelspalten

oder

Schokoladen-Creme brûlée
mit Sauerrahmeis und Traubenpraline

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

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

Unsere Weinempfehlung

Chardonnay Riserva Tschaupp DOC 2013
Weingut Schweitzer, Dorf Tirol

Der Wein zeichnet sich durch einen komplexen, frischen Geruch nach Birnen, reifen Bananen und einer feinen Zitrusnote aus. Im Mund ist er charmant anregend, angenehm voll und mineralisch.

Euro 41,00

Merlot Spitz Griesbauerhof DOC 2014/2015
Weingut Georg Mumelter, Bozen

Ein Rotwein, trocken ausgebaut, von dunklem Rubinrot mit schwarzem Kern. Ein klassisches Merlot-Bouquet aus dunkelroten bis schwarzen Beerenfrüchten und Eukalyptusnoten; im Mund kräftig und rund, stets unterlegt von feinmaschigen, dichten Gerbstoffen in der Jugend, anhaltend im Abgang.

Euro 35,00