

Sonntag, 19. August 2018

Kindermenü

Papaya-Bananendrink

Maccheroni
mit Käsesauce

Marinierte Erdbeeren mit Schokoeis

Galadinner

Ofenfrisches Alpenweckerl
mit Gorgonzola-Aufstrich

Am Buffet

Frische Salate, Gemüse und Dressings

Kalte Vorspeise

Duett vom hausmariniertem Lachs und Tatar
mit Mango- und Avocadosalat
und Meerrettichdip

Suppe

Cremesüppchen von frischer Gartenkresse
mit Rote Bete-Nockerl

oder

Drink von Guavefrucht,
Papaya und Banane

Warme Vorspeise

Strichetti mit Garnelen
in Kokos-Limetensauce

oder

Ravioli mit Entenfüllung
auf Kürbiscrème
und Sternanis-Wolke

Hauptspeise

Bei Niedertemperatur gegartes Kalbsfilet
mit Schalotten-Portweinjus, Pfifferlingen
und Kartoffelgratin

oder

Gegrilltes Schwertfischsteak
auf Schnittlauchcrème,
Artischockenherz
und Olivenpesto

oder

Pochierte Brennessel-Grießknödel
auf Salbei-Tomatensautè
und Cashewnüssen

Käse

Einheimische und internationale
Käsespezialitäten und delikate Mostarden
vom Buffet

Dessert

Falscher Apfel
mit Schokoladencrumble
und Apfeleis

oder

Marinierte Erdbeeren
mit Basilikumsorbet
und Holunderschaum

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

Mitterberg Rosè Morgenrot IGT 2017
Weingut Himmelreich-Hof Markus Fliri, Kastelbell
Euro 5,80

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 2015/2016
Tenuta Felsina
Euro 6,00

Iugum DOC 2012/2014
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

Rosato Mio Euro 6,40
*(Ramazzotti, Aperitivo Rosato,
Prosecco, Basilikum)*

Unsere Weinempfehlung

Weiss Réserve della Contessa DOC 2016 – biodynamisch

*(Chardonnay, Weißburg, Sauvignon)
Weingut Manincor, Kaltern*

Ein kräftiges Gelb mit grünlichen Reflexen. Mit einem frischen Duft nach Äpfeln, Aprikosen und einem Hauch von Salbei. Dicht und elegant, mit viel Schmelz und einem sehr lang anhaltendem Abgang.

Euro 32,00

Anticus Riserva DOC 2014 (Merlot, Cabernet)

Kellereigenossenschaft Nals

In der Nase erinnert er an reife Waldfrüchte, Cassis und würzige Noten. Die Weichheit des Merlot und die Charakterstärke des Cabernet Sauvignon lassen dieses Cuvée sehr harmonisch erscheinen.

Euro 52,00