

Samstag, 5. Januar 2019

Kindermenü

Apfel-Karotten Saft

Fusilli alla Carbonara

Schokomousse

Candle Light Dinner

Jägerbrötchen
mit Kräuterbutter

Am Buffet

Frische Salate, Gemüse und Antipasti

Kalte Vorspeise

Gambero in Tomatenessenz,
Melonenperlen und Gurkencannolo

Suppe & Vitaldrink

Shake von der Passionsfrucht,
Banane und roter Pfirsich

oder

Krustentierschaumsuppe
mit Dillnockerln

Warme Vorspeise

Kartoffellasagnetta
mit Lardo di Colonnata,
Artischocken
und Parmesanespuma

oder

Fusillotti mit Aubergine,
Büffelmozzarelline,
Sardellenfilets
und getrockneten Tomaten

Hauptspeise

Sousvide gegartes Kalbsfilet
mit Kräuterkruste
an Kartoffelspalten,
und Zucchini-Ratatouille

oder

Gebratenes Goldbrassenfilet
mit Oliven-Tomaten Marinade,
Karotten und Viola Kartoffeln

oder

Cremige Maispolenta
mit geschmolzenem Käse
und Maiskörner

Käse

Einheimische und internationale
Käsespezialitäten und delikate Mostarden
vom Buffet

Dessert

Tarté | Zitrone | Cookie Eis

oder

Panettone Royal
mit Mandarine und
Vinschger Rieslingschaum

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 2016
Weingut Falkenstein Franz Pratzner, Naturns
Euro 6,20

Roséweine

Lagrein Rosè 2017
Weingut Untermoserhof Georg Ramoser, Bozen
Euro 5,20

Rotweine

Juval Gneis 2016
Weingut Unterortl Martin Aurich, Kastelbell
Euro 5,50

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

Lagrein Riserva DOC 2016
Weingut Carlotta, Auer
Euro 6,20

Merlot Fihl DOC 2015/2016
Weingut Peter Dipoli, Neumarkt
Euro 6,00

Chianti Classico Beradenga DOCG 2015/2016
Tenuta Felsina
Euro 6,00

Iugum DOC 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

Rossini Euro 6,40
(Prosecco mit Erdbeere)

Unsere Weinempfehlung

Pinot Grigio Unterebnerhof DOC 2014/2015/2016
Kellerei Tramin

Der Wein hat goldgelbe Farbnuancen und feine Aromen nach Blütenhonig und tropischen Früchten, mit Vanillegeschmack und leicht buttrige Noten. Ein kraftvoller Körper mit langem harmonischem Abgang.

Euro 46,00

Cassiano 2015/2016 - biodynamisch
(Merlot, Cabernet)

Weingut Manincor, Kaltern

Ein funkelndes, intensives Kirschrot prägt diesen Wein. Im Geruch erinnert er an reifen Kirschen, Lakritze und Wildkräuter. Im Mund präsentiert er sich harmonisch mit gut eingebundenen reifen Tanninen. Dennoch bleibt die Würze präsent, die diesem Wein eine feingliedrige Ader

Euro 52,00