

# Das Menü

## Das Brötchen

Walnussbrötchen mit Meerrettichbutter



## Die Salate, das Gemüse und der Gruß aus der Küche

Gartenfrische Salate, vitaminreiches Gemüse und Mise en Bouche



## Der Tee, der Saft und die Suppe

Kaltschale von der Honigmelone mit Ingwer  
oder

Weißes Zwiebelcremesüppchen mit krossem Bauchspeck und Schnittlauch



## Die warme Vorspeise

Kartoffelmaultaschen mit Steinpilzen, Rauke und Pecorino  
oder

Buchweizentagliatelle mit einem Ragout von der Hirschkeule, Preiselbeeren und Marzipanschaum



## Die Hauptspeise

Amaranthcrêpesröllchen mit geschmortem Radicchio und Tête de Moine  
oder

Gebrautes Wolfsbarschfilet mit Artischocken, Zuckerschoten und Kartoffelperlen  
oder

Rosa Schweinefilet mit Austernpilzen, Kichererbsen und Sprossenkohl



## Das Dessert

Weißer Mokka Crème Brûlée an Safranschaum, dazu ein Kakaobohneneis auf Espressogranité  
oder

Himbeer-Mango Gratin an Passionsfrucht-Schokoladorsbet  
oder

Gerne können Sie sich an den verschiedenen Eissorten am Buffet bedienen

## Der Käse vom Buffet

Südtiroler und Italienischer Käse für Feinschmecker

Vegetarisches Gericht



Produkte oder Zubereitungsarten aus unserer Region



## Vinschgau Riesling 2012

Unterortl, Castel Juval

Martin Aurich

das Weingut, im Besitz von Extrembergsteiger, Buchautor und Weltenbummler **Reinhold Messner**, unterhalb des Schloss' **Juval**, wird vom Berliner Önologen **Martin Aurich** und seiner **Frau Gisela** betrieben; seine akribische Arbeit und sein fachmännisches **Know-How** widmet er ganz diesem Weingut **Unterortl**; **sauber** und **gestylt** präsentiert sich dieser spezielle Tropfen im Glas, ein **eleganter Duft** von **Aprikose** und **Zitrus** ist zu vernehmen, traumhaft die **tolle Säurestruktur**; dieser **Weißer** hängt lange am Gaumen und gerät somit nicht so schnell in Vergessenheit; der **Riesling** ist jetzt **schön reif**, und hat den tollen **mineralischen Ton**, zudem ist **Unterortl** die **beste Lage** dieses Weingutes

Euro 34,00

## Nerojbleo 2010

Nero d'Avola

Cantina Gulfi

typisch Sizilien, **klare, definierte rote Frucht** in der Nase, ebenfalls diese **konzentrierte Nase** mit den gekochten **Früchten**, der Rumtopf ist vorhanden und auch das **noble Teer** kann man erkennen, am **Gaumen** ebenfalls strotzend von **Kraft**, ohne die **Finesse** vermissen zu müssen, **Tannine** sind da, aber auf Grund des Körpers kaum zu erkennen und vor allem **gut eingebunden**, ein **grandioses Finale**, mit immer wiederkehrender Lebhaftigkeit

Euro 27,00

## Zu den heutigen Desserts

Kerner Passito 2013

Nectaris

Eisacktaler Kellerei

diese Kellerei in **Klausen** wurde 1961 gegründet und ist eine Genossenschaft von **130 Mitgliedern** in **11 Gemeinden** im Eisacktal; erste Funde von Rebkernen gehen hier sogar auf **500 v. Chr.** zurück; die Kernertraube besitzt alle Voraussetzungen für einen **hervorragenden Dessertwein**; die vollreifen Trauben werden einem **fünfmonatigen Trocknungsprozess** unterworfen; dabei reduziert sich das **Traubengewicht** auf weniger als die  **Hälfte**, gleichzeitig erfolgt eine **Konzentration der Inhaltsstoffe**; danach wird gepresst (so werden „**Passiti**“ gemacht); der Wein präsentiert sich in einem **intensiven Goldgelb**; in der Nase erkennt man **exotische Früchte** und **getrocknetes Obst**; im Mund ist er **komplex** und **rund**; ein **würziger** und **harmonischer Dessertwein**

1 Glas Euro 9,50

N.B.: Auf Wunsch dekantieren wir Ihre Weine bereits um 18.00 Uhr

# Kleine Auswahl der Weine, die wir glasweise für Sie servieren

## Weissburgunder 2014

Südtirol, Naturns | Falkenstein, Franz Pratzner

1 Flasche   bottiglia   bottle	€ 26,00
1/2 lt	€ 19,00
1/4 lt	€ 9,50
1 Glas   bicchiere   glass	€ 4,80

## Chardonnay, Pinot Grigio 2015 »Biodynamisch«

Südtirol, Margreid | »beta delta« Tenutæ Lageder

1 Flasche   bottiglia   bottle	€ 30,00
1/2 lt	€ 21,50
1/4 lt	€ 10,75
1 Glas   bicchiere   glass	€ 5,30

## Sauvignon 2013

Südtirol, Penon | Voglar, Peter Dipoli

1 Flasche   bottiglia   bottle	€ 37,00
1/2 lt	€ 26,50
1/4 lt	€ 13,25
1 Glas   bicchiere   glass	€ 6,30

## Riesling 2012

Südtirol, Brixen | Kuenhof, Peter Pliger

1 Flasche   bottiglia   bottle	€ 34,00
1/2 lt	€ 24,50
1/4 lt	€ 12,25
1 Glas   bicchiere   glass	€ 5,90

## Lugana 2015

Lombardei, Sirmione | Azienda Malavasi

1 Flasche   bottiglia   bottle	€ 24,00
1/2 lt	€ 17,50
1/4 lt	€ 8,75
1 Glas   bicchiere   glass	€ 4,50

## Pinot Grigio 2015

Friaul, Isonzo | Azienda Borgo Magredo

1 Flasche   bottiglia   bottle	€ 22,00
1/2 lt	€ 15,50
1/4 lt	€ 7,75
1 Glas   bicchiere   glass	€ 4,10

## Die Klassiker

Fein geschnittener Parmaschinken  
mit Honigmelone

Spaghettini mit Tomatensauce und Basilikum

Spaghettini mit Bologneser Sauce

Rosa Steak vom Rindszwischenrippenstück  
mit Kräuterbutter und Tagesbeilagen

Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites

## Die Traditionellen Gerichte

Originale Südtiroler Speckknödelsuppe

Klare Kraftbrühe vom Rindstafelspitz mit  
dem Leberknödel

Die Schlutzkrapfen  
aus Roggenteig mit Topfen-Spinatfülle

Zwiebelrostbraten  
mit gebackenen Zwiebelringen  
und gerösteten Bauchspeckscheiben

Tiroler Herrengeröstel  
vom Kalbsschulternahlt mit gerösteten Kartoffeln  
Lorbeer, Majoran und Zwiebeln

N.B.: Diese Gerichte werden frisch für Sie zubereitet.  
Bitte haben Sie etwas Geduld. Danke, Ihre Familie Nischler