

# Das Sonntags Menü

## Das Brötchen

Dinkel-Vollkornbrot mit Pinienkernfrischkäse



## 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

Klare Kraftbrühe vom Jungbullen mit Kräuterpalatschinkenstreifen oder



Powersmoothie aus Banane, Orange und Passionsfrucht



## Die warme Vorspeise

Tortelloni mit Kürbisfülle, geräucherter Entenbrust und Tête de Moine

oder

Kartoffelteigtaschen mit Vinschger Bauernsauerkraut, Selchfleisch und Südtiroler Senf



## Die Hauptspeise

Grünkern-Radicchiorisotto mit Algunder Ziegenkäseröllchen im Nussmantel oder



Gebratenes Passeirer Saiblingsfilet mit frischen Meerrettich, zweierlei von der Kartoffel und Wurzelgemüse



oder

Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz mit Kichererbsen und Brokkoli



## Das Dessert

Marronisoufflé an Walnusseis und Waldfruchtcoulis oder

Blonde Schokoladen Panna cotta an Mangokompott und Himbeer-Yuzusorbet

oder

Gerne können Sie sich an den verschiedenen Eissorten am Buffet bedienen

## Der Käse vom Buffet

Käse aus Südtirol, Italien und Frankreich für Feinschmecker



Wenn Sie sich nicht entscheiden können oder großen Appetit haben, streichen Sie einfach bei den einzelnen Gängen das „oder“. Unsere Mitarbeiter servieren Ihnen gerne alle Gerichte, die Sie wünschen.

Vegetarisches Gericht



Produkte aus unserer Region



## Casòn Hirschprunn 2014

### Tenutæ Lageder

Alois Lageder erwarb das Weingut mit 32 Hektar im Jahre 1991. Bei der Weinpflege werden zunehmend biodynamische Methoden angewandt. Dieses Cuvée, hauptsächlich Pinot Grigio und Chardonnay, hat eine sehr elegante Nase, die sich mit dem Verbund von Sauerstoff voll entwickelt. Der Duft reicht von intensiven reifen Früchten bis hin zu Vanille und Karamell; am Gaumen einzigartig seine Konzentration, lange und komplex; Nase und Gaumen in perfekter Harmonie; wahrscheinlich der größte Weißwein Südtirols.

Euro 53,00

## Merlot-Cabernet 2016

### Soma

#### Kellerei Kurtatsch

Der Merlot-Cabernet „Soma“ ist eine Cuvée nach dem französischen Vorbild von Pomerol: der barocke, verschwenderisch füllige Merlot gibt den Ton an – die ausgeprägte Frucht des Cabernet verleiht Würze, Eleganz und Tiefe. Der Merlot-Cabernet „Soma“ hat ein lebendiges Duftspiel, das an Kirschen, Pflaumen und Brombeeren erinnert, sowie an Lorbeeren und zerdrückte Pfefferminzblätter. Der Ansatz im Gaumen ist fest und saftig, die dunkle Waldbeerenfrucht ist fleischig. Nuancierte Gerbstoffe geben dem runden Körper ein stabiles Gleichgewicht und eine gute Konstitution für eine längere Reifezeit in der Flasche.

Euro 41,00

Unsere Sommeliers Helmut und Alex helfen Ihnen gerne bei der Auswahl der Weine. Sie können aber auch nach Lorella und Joachim fragen. Bei uns kennen sich sogar die Chefs aus - beim Wein. Besonders heute empfehlen wir Ihnen Süßweine, wie Spätlese oder Passiti, passend zum heutigen Dessert.

1 Glas Euro 6,00 – 10,00

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

## Weissburgunder 2017

Südtirol, Giralan – Berg | Kellerei Schreckbichl

1 Flasche   bottiglia   bottle	€ 31,00
1/2 lt	€ 22,00
1/4 lt	€ 11,00
1 Glas   bicchiere   glass	€ 5,40

## Sauvignon 2017

Südtirol, Kurtatsch - Kofl | Kellerei Kurtatsch

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

## Riesling 2016

Südtirol, Naturns - Falkenstein | Franz Pratzner

1 Flasche / bottiglia / bottle	€ 36,00
1/2 lt	€ 25,50
1/4 lt	€ 12,75
1 Glas / bicchiere / glass	€ 6,10

## Lugana 2018

Lombardia, San Martino della Battaglia | Fam. Olivini

1 Flasche   bottiglia   bottle	€ 23,00
1/2 lt	€ 16,50
1/4 lt	€ 8,25
1 Glas   bicchiere   glass	€ 4,30

## Pinot Grigio 2018

Friaul, Tauriano di Spilimbergo | Azienda Borgo Magredo

1 Flasche   bottiglia   bottle	€ 23,00
1/2 lt	€ 16,50
1/4 lt	€ 8,25
1 Glas   bicchiere   glass	€ 4,30

## Die Themenmenüs

**Montag:** Teigwaren aus unserer Nudelmanufaktur

**Mittwoch:** Regionale Südtiroler Küche

**Donnerstag:** Dessertbuffet

**Samstag:** Vorspeisenbuffet

**Sonntag:** Candle-Light-Dinner