

Weinempfehlung

Weissweine

Müller Thurgau Feldmarschall 2010
Tiefenbrunner Euro 37,00

Sauvignon 2010 Mantele
Kell. Nals-Margreid-Entiklar Euro 24,50

Gewürztraminer 2009 Brenntal
Kellerei Kurtatsch Euro 33,00

Rotweine

Lagrein 2008 Riserva
Waldgries Euro 36,00

Blauburgunder 2007
Castel Juval Euro 36,00

Merlot 2008 Riserva Siebeneich
Kellerei Terlan Euro 26,50

Kreative Südtiroler Gerichte

Salate – Vitamine – Salate – Vitamine

Spinat-Steinpilzquiche
mit Carne Salada vom Hirsch
und Distelölemulsion

Eggentaler Gerstsuppe mit Selchfleisch
oder
Klare Rindsuppe mit Leberknödel
oder
Tiroler Muntermacher

Gewürzblattlen mit Gemüse- Kalbszungenfüllung
Meerrettichsauce
oder
Gebrannte Mehlschlutzer
mit Lagrein Dunkel Fonduta
und Kresse

Jungscheinefilet auf gebratenen Speckknödel
mit Sauerkraut und Senfsauce
oder
Mit Sardellen gebratenes Zanderfilet
auf Blumenkohl in Schnittlauchsauc
oder
Kartoffel- Pilzgröstl mit pochiertem Ei

Erlesene Käse vom Buffet
mit verschiedenen Saucen

Zweierlei vom Südtiroler Alpenapfel
mit Topfen- Rosmarineis