



Menue mit Wein im Goldenen Oktober

*Kleine Antipasti in Begleitung von
einem Glas **0,1l Prosecco Castello di Roncade***

*Pfifferlingstatar mit Büffelmozzarella und Südtiroler Speck mit einem Glas
0,1l Südtiroler Weißburgunder Kellerei Kurtatsch*

*Tagliolini mit Kirschtomaten, Mozzarella, Basilikum und Pinienkerne, ein Glas
0,1l Chardonnay Jermann, Friaul*

Hollunderblütensorbet

Kalbsrücken in Madeirajus, Romanesco und Trüffelpüree

ODER

Kabeljau in Senfsauce auf grünem Spargel

*Fein abgestimmt hierfür ein Glas **0,1l Barbera, Tenuta Tegnalia, Piemont***

Schokoladenhimbeertörtchen mit Beeren



Menue mit Wein pro Person € 49,00

Einen guten Appetit



Vorschau auf November

NOVEMBER

Kleine Antipasti mit 0,1 l Prosecco Castello di Roncade

*Tartar von Lachs/Thunfisch/Butterfisch mit Wasbischäum dazu
Südtiroler Sauvignon, Kellerei Kurtatsch, Südtirol*

*Ravioli gefüllt mit Steinpilzen, Parmesan, braune Butter begleitet von
0,1 l Lugana, Ca dei Frati, Sirmione*

Sorbet von der Guave

*Rosa gebratene Rehnüsschen in Wacholdersauce, Preiselbeeren, gegrillte Waldpilze,
Pressknödel, Blaukraut,*

ODER

Gebratener Oktopus mit Kartoffelgnocchi, Artischocken und Kräutern

0,1l Merlot-Cabernet SOMA, Kellerei Kurtatsch

Zwetschgenknödel auf Zwetschgenröster mit Vanilleisparfait

Menue mit Wein pro Person € 49,00

Einen guten Appetit



Im Dezember

Kleine Antipasti mit einem Glas 0,1l Prosecco Castello di Roncade

Gambas in Tempurateig mit exotischem Gemüse

0,1l Chardonnay Alois Lageder, Magreid

Ravioli gefüllt mit Kartoffel und schwarzem Trüffel

0,1l Weißburgunder „Strahler“ Strobelhof, Eppan

Himbeer-Chili-Sorbet

*Rosa gebratene Entenbrust in Dattelsauce mit Kartoffelgratin und
Quittenblaukraut*

ODER

*Medaillon vom Saibling mit Krebschwänzen, Blattspinat, Kartoffeln, in
Blauburgunderbutter*

0,1l Südtiroler Lagrein-Muri-Gries

Schokoladensoufflé mit Rum-Rosineneis



Menue mit Wein pro Person € 49,00

Einen guten Appetit



Januar – Menue mit Wein

Kleine Antipasti und ein Glas 0,1l Prosecco Castello di Roncade

*Dreierlei von Lachs mit grünem Spargel und Kresseschaum mit einem Glas
0,1l Riesling Einblick N° 1. Nick Köwerich, Mosel*

Variation vom Kürbis, dazu ein Glas 0,1 l Sauvignon, Kofl, Kellerei Kurtatsch

Sorbet von der Mango

Zweierlei vom Rind, Entrecotes & Backen mit Selleriepüree und Schmorgemüse

ODER

Lachsforellenfilet auf getrüffelten Schwarzwurzeln in Weißburgunderschaum

*Ein Glas 0,1 l Primitivo Di Manduria, Vincenzo Tiribut, Conte Campiano,
Apulien*

Holunderblütenmousse mit Erdbeeren



Menue mit Wein pro Person €49,00

Einen guten Appetit