

Unsere Weinempfehlung:

Aperitif:

Martini weiß

Euro 3,50

Weißweine:

Chardonnay 06 Löwengang

Alois Lageder

1 Glas Euro 7,50

Rotweine:

Fontalloro 04

Fattoria di Felsina

1 Glas Euro 7,50

Dessertwein:

Sauvignon Passito Saphir 04

Laimburg

Euro 8,70

Weinmenü: Euro 21,50

Menü

Salat vom Buffet

* * * *

Tartar von der Ofenricotta im wilden Buchweizenblatt
mit Kräuterpesto und Kirschtomaten

* * * *

Sauerampfersüppchen
mit Gebäck

* * * *

Pfifferlingrisoni mit Kapuzinerkresse
und gedämpftem Bachforellenfilet

* * * *

Barbarie-Entenbrust mit Ponch Pharon lackiert
auf Sprossengemüse

* * * *

Käseauswahl

* * * *

Schwarzes Mille foglie
mit Babyananas im Rumcaramel

. . . Vorspeisen:

Salat von Rauke und Rinderfiletscheiben mit Olivenöl und Zitrone
Pustertaler Schlutzkrapferln mit brauner Butter
Garganelli oder Spaghetti mit Bolognese, Tomatensauce oder Pesto
Melonenfächer mit Parma Rohschinken
Bergkäsenocken mit Nussbutter
Räucherteller
Salat von lauwarmer Kalbsstelze mit Paradeisermarinade

. . . Suppen:

Klare Rinderkraftbrühe nach Wahl (Grießnockerln, Frittaten, Teigwaren oder Milzschnitten)
Tiroler Speckknödelsuppe
Kalte Gurkensuppe mit Shrimps
Melonenkaltschale mit frischer Pfefferminze

. . . Hauptspeisen:

Tiroler Bauerngeröstel
Knuspriges Backhendl auf Kartoffel- Gurkensalat
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und Gemüse der Saison
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Tagesgemüse
Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter,
Pommes frites und Gemüse der Saison
Kaltes Roastbeef mit Remouladensauce und Röstkartoffeln
Grillierte Poulardenbruststreifen auf buntem Salat
Glasiertes Kalbsbackerl auf gelben Rüben und Kartoffelmousseline

. . . vegetarisch:

Tofu in der Sesamkruste auf Sojagemüse
Erdäpfelpalatschinken mit Gemüse und Pilzen
Mediterranes Grillgemüse mit Mozzarellaperlen
Gebratene Topfen-Schupfnudeln mit frischen Pfifferlingen

. . . Eierspeisen:

Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren

Das Vitalmenü

Kräutersalat mit Vellauer Frischkäse
und Sonnenblumenkern-Krokant

* * * *

Topinambur-Kohlwickler
mit gebratenem Thaispargel

* * * *

Erdbeeren mit grünem Pfeffer
und Basilikumreis