

Montag, den 5. Oktober 2026

Aperitiv

Zero Blueberry Spritz 6,90 €
Heidelbeersirup Alpe Pragas
alkoholfreier Fruchtschaumwein
Mineralwasser, Rosmarin

Weine

WEISS

Sauvignon Winkl 38 €
Kellerei Terlan

ROT

Cabernet „Istrice 45 €
Elena Walch

oder darf es ein Glas sein?

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter
nach den Weinen im offenen Ausschank.

Digestiv

Quitte Selection 5 €
Privat- Brennerei Unterthurner

Hausgemachter Genuss

Unser Abendmenü ist hausgemacht und frisch
gekocht. Wir verwenden keine Fertigprodukte.
Alle Gerichte werden von unserem Küchenteam
sorgfältig mit vorwiegend regionalen Zutaten
in Handarbeit zubereitet.

*Wir wünschen Ihnen einen Genuss- vollen
und entspannten Abend!*

Abendmenü

Bitte wählen Sie die gewünschten Speisen >>> Anzahl

am Buffet:

Auswahl an Salaten und Gemüse
hausgemachte Dressings



Suppe / Zwischengericht

Kartoffel- Lauch- Crèmesuppe _____

oder

Hausgemachte Maccheroni- Nudeln _____
„all' Amatriciana“
Tomatensauce | Zwiebel | Südtiroler Speck



Hauptspeisen

Hirsch- Goulasch _____
Polenta vom Grill | Apfel- Rotkraut

oder

Zander- Filet _____
Zitronenthymian-Jus
Polenta vom Grill | Apfel- Rotkraut

oder

„Arancino di riso“ _____
Frittiertes Reisbällchen
Tomatensauce | Mozzarelline



Dessert des Tages

„Kaiser- Alexander“- Birne _____
Berghonig | Vanillesauce
Roggenbrot- Haselnuss- Crumble



am Buffet:

Auswahl an Eis
Südtiroler Käse & Chutney