Donnerstag, den 5. November 2026

Aperitiv

Glas Prosecco 5 €

Weine

WEISS
Weißburgunder „Valentin“ 48 €
Kellerei Tramin

ROT
Blauburgunder 32 €
Kellerei Andrian

oder darf es ein Glas sein?
Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter
nach den Weinen im offenen Ausschank.

Digestiv

Grappa „Castel Tyrolo“ Barrique 5 €
Privat- Brennerei Unterthurner

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

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

Kraftbrühe vom Rind _____
Nudeln-Fleisch- Einlage

oder

Gnocchi _____
Kartoffel- Nocken | Basilikum- Pesto
Burrata Pugliese | Tomaten

Hauptspeisen

Rosa gebratene Enten- Brust _____
Orangen- Honig- Jus | Fenchel- Gemüse

oder

Wolfsbarschfilet vom Grill _____
Venusmuschelsauce | Fenchel- Gemüse

oder

„Orzotto“ _____
Gerste | Gemüse | Algunder Frischkäse

Dessert des Tages

Südtiroler *„Epflkiachl“* _____
Golden- Delicious- Apfelringe im Backteig
Vanille- Espuma

am Buffet:

Auswahl an Eis

Südtiroler Käse & Chutney