

Mittwoch, den 12. August 2026

Abendmenü

Bitte wählen Sie die gewünschten Speisen >>> Anzahl

Aperitiv

Glas Prosecco 5 €

Weine

WEISS

Chardonnay Cardellino 39 €
Elena Walch

ROSÉ

Merlot Rosé „Meris“ 28 €
Kellerei St. Pauls

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, 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!*

am Buffet:

Auswahl an Salaten und Gemüse
hausgemachte Dressings



Suppe / Zwischengericht

Blumenkohl- Crèmesuppe
Goldbrasse | Zitrone

oder

Spinatspätzle
in Schinken- Rahm- Sauce



Hauptspeisen

Vitello Tonnato
Kalbfleisch- Scheibchen | Thunfisch- Sauce
Kartoffel- Kresse- Salat

oder

Passeirer Bachforellen- Filet
Zitronen- Thymian- Sauce
Kartoffel- Kresse- Salat

oder

Blätterteig- Strudel
Zucchini | schwarzer Knoblauch



Dessert des Tages

Zitronen- Eis
Erdbeeren aus dem Martelltal



am Buffet:

Auswahl an Eis
Südtiroler Käse & Chutney