

Abendmenü

Donnerstag, den 13. August 2026

Bitte wählen Sie die gewünschten Speisen >>> Anzahl

Aperitiv

Glas Prosecco 5 €

Weine

WEISS

Cuvée „La Manina“ BIO Weingut Manincor 31€
(Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Chardonnay)

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, 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

Minestrone _____
Italienische Gemüsesuppe

oder

Hausgemachter Raviolo _____
Almkäse- Fülle
Pfifferlinge| Rote Bete



Hauptspeisen

Hühnerbrust | Bauchspeck _____
Rosmarin- Jus
Gemüse- Kartoffel- Caponata

oder

Wolfsbarsch- Filet _____
Petersilien-Espuma
Gemüse- Kartoffel- Caponata

oder

Karotten- Flan _____
Burgeiser Käse- Fonduta



Dessert des Tages

Zartbitterschokolade | Mousse _____
Himbeer- Törtchen



am Buffet:

Auswahl an Eis
Südtiroler Käse & Chutney