

Abendmenü

Sonntag, den 26. April 2026

Bitte wählen Sie die gewünschten Speisen >>> Anzahl

Weine

WEISS

Cuvée Stoan 48 €
Chardonnay | Sauvignon | Weißburgunder |
Gewürztraminer
Kellerei Tramin

ROT

Vernatsch Fass Nr. 9 27 €
Kellerei Girlan

Digestiv

Latschenkiefer 3 €
Villa Laviosa

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!*



Suppe / Zwischengericht

Rinder- Kraftbrühe _____
Grießnockerl | Gemüse- Julienne

oder

Südtiroler Schlutzkrapfen _____
Weizen- Roggenmehl- Teigtaschen
Spinatfülle | braune Butter



Hauptspeisen

Kalbs- Medaillon | Jus _____
Eierspätzle | Karotten- Gemüse

oder

Frittiertes Rotbarsch- Filet _____
hausgemachte Limetten- Mayonnaise
Karotten- Gemüse

oder

Pochiertes Ei _____
Spargel- Salat | Grana Padano- Espuma



Dessert des Tages

„Crostata scomposta“ _____
Mürbteig | Zitronencreme | Obst



am Buffet:

Auswahl an Eis

Südtiroler Käse & Chutney