

Montag, den 28. September 2026

Abendmenü

Bitte wählen Sie die gewünschten Speisen >>> Anzahl

Aperitiv

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

Weine

WEISS

Sauvignon Winkl 38 €
Kellerei Terlan

ROT

Lagrein „Greif“ 30€
Weingut Kornell

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!*

am Buffet:

Auswahl an Salaten und Gemüse
hausgemachte Dressings



Suppe / Zwischengericht

Sellerie- Apfel - Crèmesuppe
Wolfsbarsch

oder

Hausgemachte Maccheroni „Hirten Art“
Sauce Bolognese | Champignons
Schinkenstreifen | Erbsen



Hauptspeisen

Lamm- Nüsschen | Thymian- Jus
Süßkartoffel- Püree | Rotkohl

oder

Zander- Filet | Schnittlauch- Jus
Süßkartoffel- Püree | Rotkohl

oder

Gemüse- Couscous



Dessert des Tages

Heiße Liebe

Frischgeschlagenes Vanilleeis
Himbeeren



am Buffet:

Auswahl an Eis

Südtiroler Käse & Chutney