

Themenküche

Alpenküche

Menü		Euro
Eine kulinarische Wanderung		
Bresaola-Schinken mit Kürbis-Chutney, Gebirgssalami mit Walnüssen und eingelegten Kräuterseitlingen, Bergkäse-Späne mit Preiselbeer-Senf		7,40
Rinderfilet		
mit Bergwaldkräutern mariniert, gebratenes Wurzelgemüse Spinat-Gnocchi		26,00
Südtiroler Täler		
Maronencreme mit Marillenmark, Grüner Apfel-Sorbet Mohnparfait		6,80
Menüpreis 36,00		

Der Wein zu unserer Themenküche „Alpenküche“

Grüner Veltliner

2018 Weingut Pfaffl (Österreich)
Herrliche Aromatik, würziges Finale

0,1 l	4,20
0,2 l	6,30
0,5 l	14,80

St. Laurent

2018 Weingut Pfaffl, Waldgärten
6 Monate im Barriques, weiche Tanine
Füllige Aromen, feine Würze

0,1 l	4,20
0,2 l	6,30
0,5 l	14,80

Bei Allergien fragen Sie bitte unser Servicepersonal
nach unserer separaten Allergiekarte.
In allen angegebenen Preisen sind Service
und die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.