

# Die Empfehlungen

## Der Aperitif

### **Rosato Mio**

Aperitivo Rosato • Prosecco • Basilikum

€ 8,50

## Der Wein

### **Baronesse 2022**

(Chardonnay • Weißburgunder • Petit Manseng)

Weingut Baron Widmann • Kurtatsch

Birne • Zitrus • Blumen- und Vanillearomen  
cremige Fülle • frisch • harmonisch

€ 41,00

### **Donà Merlot-Lagrein 2021/2022**

Weingut Donà • Eppan

Reife Kirsche • Waldfrüchte  
geschmeidig • schöne Dichte

€ 55,00

# Für unsere Kids

Nudeln

Tomatensauce • Bolognesesauce

— • —

Lasagne Bolognese

— • —

Cordon Bleu

Pilaw Reis • Zucchini

— • —

Eis

# Das Menü

Sportbrötchen • Salzbutter

## Das Buffet

Salat • Gemüse • Dressing

Fiocco

Rauke • Birne • Parmesan-Honig-Dressing

Caprese

## Das Vergnügen

Ananas-Kokos-Koriander Saft

oder

Lauchcremesuppe

gesalzene Mandeln • frischer Oregano

## Die Vorfreude

Ravioli mit Parmigianafüllung

Friséesalat • Taralli

oder

Topinamburrisotto

Robiola • Kaffee

## Das Hochgefühl

Hirschossobuco • Artischocken

glasierte Rotweinzwiebeln

oder

Lachs vom Grill • Römersalat

Fregola Sarda mit Tomaten • Aiolisauce

oder

Kurkumacouscous • Brokkoli

Tomino • gemischte Blumen

## Die Versuchung

Brownie • Himbeergelee

oder

Kaffeemousse • Vanille

und

Diverse Eissorten • am Buffet

## Der Käse

Einheimische & internationale  
Käseauswahl am Buffet

# Der gute Tropfen • im Glas

## Der Weiße

Pinot Grigio DOC 2023  
Kellerei Tramin € 6,50

Lugana DOC 2023 (Trebbiano di Soave)  
Ca dei Frati, Lombardei € 6,50

Chardonnay Magred DOC 2023  
Kellereigenossenschaft Nals-Margreid € 6,80

Weißburgunder DOC 2021  
Weingut Himmelreich-Hof, Kastelbell € 7,30

Riesling Falkenstein DOC 2022  
Weingut Falkenstein, Naturns € 7,80

## Der Rosé

Mitterberg Rosé Morgenrot 2023  
(Blauburgunder, Zweigelt)  
Weingut Himmelreich-Hof, Kastelbell € 7,50

## Der Rote

Juval Gneis 2021  
(Zweigelt, Blauburgunder, St. Laurent, Gamay)  
Weingut Unterortl, Kastelbell € 6,50

Zweigelt Marinushof 2022  
Weingut Marinushof, Kastelbell € 7,80

Fihl DOC 2020 (Merlot)  
Weingut Peter Dipoli, Neumarkt € 8,20

Chianti Classico Beradenga DOCG 2021  
(Sangiovese)  
Tenuta Felsina € 8,20

Lagrein Ora Riserva DOC 2021  
Weingut Carlotto, Auer € 8,00

Iugum DOC 2018 (Merlot, Cabernet Sauvignon)  
Weingut Peter Dipoli, Neumarkt € 14,40

## Zum Dessert

Moscato d'Asti DOCG 2023  
Paolo Saracco, Piemont € 6,20

Château La Fleur des Pins 2023  
(Semillon, Sauvignon, Muscadelle)  
Graves Supérieures € 8,50

Moscato Rosa DOC 2023  
Weingut Franz Haas, Montan € 14,50

**Weitere offene Weine  
mit Coravin finden Sie  
in unserer Weinkarte**



Weinkarte



## Der Abend

Die **Familie Perathoner**, unser  
Küchenteam mit **Chefkoch Matteo Picco**  
und **Maître Angelo Cuocci**, wünschen  
guten Appetit und einen schönen Abend!

**Samstag • 16. November • 2024**

