

WEINEMPFEHLUNG

KERNER LUXS

NIKLAS

*Voll und rassig im Trunk mit runder Fülle
langanhaltendem, mineralischen Abgang.*

38,00 €

TERLANER KLASSISCH

PINOT BIANCO | CHARDONNAY | SAUVIGNON BLANC

TERLAN

WEISSBURGUNDER | CHARDONNAY | SAUVIGNON BLANC

*Auch am Gaumen ist die Pfirsicharomatik sehr stark
präsent und macht den Terlaner lebendig. Der
facettenreiche, strukturierte Geschmack wird von
einem Wechselspiel aus Frische und Mineralität aber
gleichzeitig auch einer tollen Länge gekennzeichnet.*

40,00 €

BLAUBURGUNDER BACHGART

KLAUS LENTSCH

*Duft nach roten Beeren und Kirschen, sowie
Gewürznoten. Weicher, runder Geschmack;
ausgewogener, mittelkräftiger frischer Abgang mit
feinwürzigem Gerbstoff*

44,00 €

WASSERAUSWAHL

MERANER MINERALWASSER 0,75 l 5,50 €
still oder medium

SAN PELLEGRINO/PANNA 0,75 l 5,70 €
prickelnd / still

VÖLLANER QUELLWASSER 0,70 l 3,90 €

ALPIANA

KULINARIK ERLEBEN



DINNER À LA CARTE

*Es geht darum, die Detailverliebtheit an die
Spitze zu treiben. Geschmackskombinationen
zu perfektionieren. Die schönsten lukullischen
Symbiosen zu schaffen.*

- Küchenchef Arnold Nussbaumer



Donnerstag, 24. Juli 2025

Tiroler ABEND

GARTENFRISCHE SALATE
am Buffet

VORSPEISE

opt.  KALBSSTELZEN CARPACCIO
*Kürbis | Schüttelbrot |
Radieschensalat*

  SELLERIE-APFEL SMOOTHIE

WARME VORSPEISE

opt.   TERLANER WEISSWEIN-
SÜPPCHEN
*Schnittlauchstangerl |
Rindsgeräuchertes*

opt.  „CANCI“
(GADERTALER SPEZIALITÄT)
*Pfifferling-Fülle |
Ochsenschwanz | Graukäse*



Vegan



Veggie



Gluten
free

opt. = Gerichte können optional glutenfrei
oder vegetarisch bestellt werden. Gerne
berücksichtigen wir auch Ihre speziellen Wünsche.

HAUPTSPEISE

opt.  PASSEIRER SEESAIBLING
*leichter Kümmelschaum |
Romanesco | Dinkelkorn*

  KARTOFFELRÖSTI
Zupfsalate | Tofu-Pilzsauté

opt.  AM BUFFET SERVIERT

DOPPELTES RÜCKENSTEAK
VOM RIND
*Zwiebelsauce |
Petersilienwurzel |
Grenaille Kartoffel*

DESSERT

MARILLENKNÖDEL
*Zimt Eis | Briochebrösel |
braune Butter Espuma |
Rum-Trester*



TRAMINER REIS
Kirsche | Verbene

AUSWAHL VON
KÄSESPEZIALITÄTEN
am Buffet