

Die Empfehlungen

Der Aperitif

Hugo Passion

Passionsfruchtsirup • Prosecco • Soda
Minze • Limette

€ 9,50

Das Menü

Focaccia mit Thymian, Lardo und
Sonnenblumenkernen
Olivenöl extra vergine

Das Buffet

Salat • Gemüse • Dressing
Hausgemachte Porchetta
Endivie • Traube • Grana
Gemischte Hülsenfrüchte
Graukäse • Aprikosen

Das Vergnügen

Multivitaminsaft

oder

Topinamburcremesuppe • Speck • Schnittlauch

Die Vorfreude

Maccheroncini al Torchio • geräucherte Paprika
Provolakäse • Haselnüsse

oder

Raviolini mit Short Ribs-Füllung
Mangold • Sommertrüffel • Friséesalat

Das Hochgefühl

Kalbsschulternahtl • Petersilienrisotto
„La Ratte“ Kartoffeln • Preiselbeeren
oder

Lachs vom Grill
Pak Choi • Flusskrebs • Liebstöckel
oder

Buchweizensüppchen • Keniabohnen
Granatapfel • Zitronensauce

Die Versuchung

Dunkle Schokolade • Passionsfrucht
oder

Pistaziencheesecake
und

Diverse Eissorten • am Buffet

Der Käse

Einheimische & internationale
Käseauswahl am Buffet

Der Wein

Pinot Grigio Punggi DOC 2022/2023

Kellereigenossenschaft Nals-Margreid
Entiklar-Kurtatsch

Orangen • Honig
Heu • füllig • balanciert

€ 43,00

Wellenburg BIO 2019/2020 (Cabernet, Merlot)

Weingut Baron Longo • Auer

Johannisbeere • Waldfrüchte • feinste Vanille
eleganter Körper

€ 59,00

Für unsere Kids

Spinatspätzle • Butter • Parmesan

— • —

Bratwurst
Karotten • Kartoffelpüree

— • —

Eis

Der gute Tropfen • im Glas

Der Weiße

Pinot Grigio DOC 2024	
Kellerei Tramin	€ 7,00
Chardonnay Magred DOC 2023	
Kellereigenossenschaft Nals-Margreid	€ 7,50
Lugana DOC 2024 (Trebbiani di Soave)	
Ca dei Frati, Lombardei	€ 7,60
Weißburgunder DOC 2021	
Weingut Himmelreich-Hof, Kastelbell	€ 7,60
Riesling Falkenstein DOC 2023	
Weingut Falkenstein, Naturns	€ 8,50

Der Rosé

Mitterberg Rosé Morgenrot 2023	
(Blauburgunder, Zweigelt)	
Weingut Himmelreich-Hof, Kastelbell	€ 8,00

Der Rote

Juval Gneis 2022	
(Zweigelt, Blauburgunder, St. Laurent, Gamay)	
Weingut Unterortl, Kastelbell	€ 7,00
Zweigelt Marinushof 2023	
Weingut Marinushof, Kastelbell	€ 8,50
Fahl DOC 2020 (Merlot)	
Weingut Peter Dipoli, Neumarkt	€ 8,60
Lagrein Ora Riserva DOC 2022	
Weingut Carlotto, Auer	€ 8,60
Chianti Classico Beradenga DOCG 2022	
(Sangiovese)	
Tenuta Castello di Monsanto, Toskana	€ 8,80
Iugum DOC 2018 (Merlot, Cabernet Sauvignon)	
Weingut Peter Dipoli, Neumarkt	€ 14,80

Zum Dessert

Moscato d'Asti DOCG 2024	
Paolo Saracco, Piemont	€ 7,50
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 finden Sie
in unserer Weinkarte



Der Abend

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

Donnerstag • 24. Juli • 2025

