

# Die Empfehlungen

## Der Aperitif

### **Hugo Passion**

Passionsfruchtsirup • Prosecco • Soda  
Minze • Limette

€ 9,50

## Der Wein

### **Pinot Grigio Punggl 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

# 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

Kalbsschulternachtl • 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 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 (Trebbiano 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
Fihl 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**

