

PIRI LOCAL UND UNSER KÜCHENTEAM



Unser Küchenchef Roland ist seit 3 Jahren bei uns und leitet sein Team mit ganzer Hingabe nach dem Credo: immer Vollgas geben!

Er legt sehr viel Wert auf ein Miteinander und gibt jedem Koch, egal ob Postenchef oder Praktikant, die Möglichkeit, bei Entscheidungen mitzuwirken und sich voll zu entfalten.

Regionalität & Saisonalität stehen bei uns ganz oben und so haben wir diesen Button ins Leben gerufen. Der hat natürlich einen Hintergrund. Wir beziehen einen Großteil vom Obst & Gemüse von **Bio-Bauern** aus dem Tal. So vermeiden wir lange Lieferwege und unterstützen regionale Produzenten.

Alle Gerichte, die mit dem Button gekennzeichnet sind, werden also ausschließlich aus Produkten aus der Nähe zubereitet. **#nachhaltigkeit**

Euer Küchenteam



DEN LIEBLINGSWEIN FÜR DAHEIM?

Ganz oft wurden wir von unseren Gästen gefragt, ob es denn möglich wäre, seinen Lieblingswein vom Urlaub hier auch für zu Hause zu kaufen. JA! Liebend gerne! Und selbstverständlich verkaufen wir Euch Euren Lieblingswein zum fairen Einkaufspreis, wenn Ihr ihn für Zuhause kaufen möchtet.



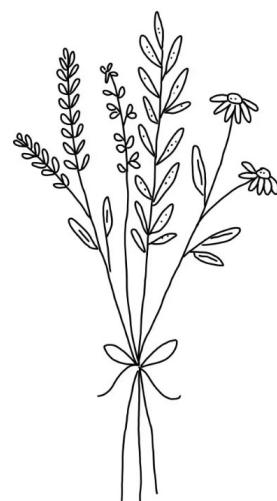
DINE AROUND x DOLCE VITA

Als DolceVita-Gast habt Ihr die Möglichkeit, den Service aller 5 Hotels zu nutzen. Solltet Ihr also einmal in einem unserer Partnerhotels das Abendessen genießen möchten, könnt Ihr gerne an der Rezeption nach Verfügbarkeiten fragen.



LET'S ENJOY!

Donnerstag, 24. Juli 2025



GUTEN APPETIT!

Wir Piris und unsere Piri People wünschen Euch einen schönen Abend, lasst Euch so richtig verwöhnen!



MENÜ CLASSIC



Tomaten-Parmesan-Ciabatta I Natives Olivenöl

Salatbuffet

Frische Salate I Saucen I Vinaigrettes

Antipasto

Variation I Iberico Speck*



Suppe

Geflügelfond I Grießnocke* I Schnittlauch*



Warme Vorspeise

Südtiroler Herrengröstel* I Bergkartoffel*



Tafelspitz I Zwiebel

Hauptspeisen

Rind I Geschmortes Brisket I Pastinake I



Bio Minikarotten* I Rosmarinjus*

oder

Buttermakrele I Blattspinat I



Bunte Beete* I Fischnage

Dessert

Kirsche I Mascarpone I Dunkle Schokolade

Käsebuffet

Verschiedene Käsesorten I Südtirol I

Italien I Mostarden I Frisches Obst

MENÜ VEGGIE



Antipasto

Caesar Salat I Gegrillte Romana-Salatherzen I

French-Dressing I Croûtons I Parmesan

Drink

Granatapfel I Traube

Warme Vorspeise

Brennessel-Knödel* I Parmesan-Sauce I Beete Blätter



Hauptspeise

Südtiroler Schlutzkrapfen* I Braune Butter I



Ricotta* I Spinat

Dessert

Mille Foglie I Vanille I Marteller Erdbeere*



*Dieses Gericht enthält Produkte
von heimischen Bauern (siehe Rückseite)

WEINEMPFEHLUNG



Aperitif:

Bellini

Prosecco I Pfirsich-Püree

Glas

€ 10,80

Weisswein:

Cuvée Weiss „Stoan“ I Tramin I 2018/23

(Chardonnay I Sauvignon I Weissburgunder I Gewürztraminer)

Hellgold I Elegant I Raffiniert I Fruchtige Noten I Pfirsich I

Aprikose I Birne I Holunder I Weiße Blumen I

Feine Gewürznoten I Langer Abgang

0,75l

€ 57,00

Rotwein:

Cuvée Rot „Loam“ I Tramin I 2022

(Cabernet Sauvignon I Cabernet Franc I Merlot)

Intensives Rubinrot I Fruchtig I Wilde Kirsche I

Schwarze Johannisbeere I Dunkle Schokolade I

Voll I Herhaft I Getrocknete Früchte I Rote Beeren I

Feine Tannine I Mineralisch

0,75l

€ 82,00

Dessertwein:

Passito Primitivo „Corimei“ I Schola Sarmenti I 2022

Reife Früchte I Intensiver Abgang I Schokolade I Tabak I

Feine Textur I Harmonische Tannine I Zeitloser Abgang

Glas

€ 9,90

Digestiv:

Hagebuttenbrand I Weberhof

Glas

€ 11,90

OFFENE WEINE IM GLAS



Weißweine:

Südtiroler Weissburgunder „Steil“ I St. Pauls

€ 7,20

Chardonnay „Somereto“ I Andrian

€ 7,30

Südtiroler Sauvignon „Mock“ I Bozen

€ 7,50

Riesling „Aristos“ I Kellerei Eissacktal

€ 9,00

Cuvée „La Contessa“ I Tenuta Manincor

€ 9,40

(Chardonnay I Weissburgunder I Sauvignon)

Rotweine:

Südtiroler Merlot „Fahl“ I Peter Dipoli „B“

€ 8,90

Südtiroler Zweigelt „Terrnais“ I Rebhof „B“

€ 9,30

Südtiroler Cuvée „Mumbolt“ I Wassererhof „B“

€ 9,50

(Cabernet Sauvignon I Lagrein I Cabernet Franc I Syrah)

€ 9,60

Lagrein Riserva „Amberg“ I Klaus Lentsch „B“

€ 9,90

Südtiroler Cabernet „Istrice“ I Elena Walch „B“

€ 9,90

Chianti Classico „Colli Senesi“ I

€ 8,50

Castello di Farnetella „B“

€ 8,50

Roséweine:

Rosé „Felix Anton“ I Baron Longo

€ 7,40

(Merlot I Lagrein)

Dessertweine:

Passito Primitivo „Corimei“ I Schola Sarmenti „B“

€ 9,90

Südtiroler Petit Manseng „Aurie“ I St. Pauls „B“

€ 10,40

Südtiroler Passito „Comtess“ I (Gewürztraminer) I

€ 12,50

St. Michael/Eppan „B“