

**Dazu empfehlen wir Ihnen aus  
unserem Weinkeller:**

### **Weißwein**

#### **Südtirol Terlan Weißburgunder 2020**

##### **„Vorberg“ – Kellerei Terlan**

Hochgelegene Steillage in Terlan mit dem Namen Vorberg auf 500 – 900 m Meereshöhe. Gärung im großen Eichenfaß mit biologischem Säureabbau, Lagerung auf der Feinhefe bis 12 Monate. Im Duft intensiv nach reifem Obst, Äpfel und Birnen, gepaart mit würzigen Holznoten. Im Geschmack gehaltvoll und kräftig, mit angenehm weicher Säure und langem Abgang.

Euro 53,00

### **Rotwein**

#### **Südtirol Merlot 2019**

##### **„Gant“ Kellerei Andrian**

Kräftige rubin- bis granatrote Farbe-  
Duft: an reife, getrocknete Früchte (Zwetschgen und Johannisbeere) erinnernd; der Geschmack ist kräftig mit angenehm entwicklungsfähigem Gerbstoff, dicht und komplex im Körper. Gutes Reifepotential. Dieser Wein passt zu kräftigen Fleischgerichten wie Wild, Lamm oder Rind und gereiftem Käse.

Euro 70,00

### **Dessertwein**

#### **Sauternes 2020**

##### **Château Liot**

Intensive goldene Farbe, floreale und fruchtige Aromen von kandierten Früchten, Zitrus und Honig. Konzentriert, frisch, elegant mit einer ausgezeichneten Balance von Süße und Säure. Die Edelfäule der Trauben trägt wesentlich zum typischen Geschmack dieses Sauternes bei.

1 Glas 12 Euro

# **A B S C H I E D S G A L A D I N N E R**

Reichhaltige gezupfte Salate  
mit diversen Saucen und verschiedene  
kalte Köstlichkeiten vom Buffettisch

.....

Zweierlei von der argentinischen Garnele  
Kokosnusssüppchen  
marinierte Gurken  
Kresse

.....

Hausgemachte Kürbis-Tortelloni  
Salbeibutter  
Gorgonzolafonduta  
Walnuss

.....

Wolfsbarschfilet  
Datterinikompott  
Taggiasche Oliven  
Kapern

.....

Rosa gebratenes Rinderfilet  
Portweinjus  
Kartoffelpüree  
Babykarotte  
Rotweinschalotte

.....

Käseauswahl am Buffet

.....

Kastanieneis  
Karamellbirne  
Champagnerespuma  
Schokoladenstreusel

Hotel Patrizia, am Samstag 18. November 2023